



PIERRE-HENRI
Puissance et Complexité

Cépage : 100 % Pinot Meunier

Crûs : Reuil, Châtillon sur Marne

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en fûts de chêne neufs à 5-6 vins, sans fermentation malolactique, avec batonnage puis conservation en fûts pendant 10 mois.

Vieillessement : assemblage de deux années puis un vieillissement de neuf années

Particularités : Sélection dans de vieilles vignes supérieures à 50 ans uniquement à base de l'unique cépage champenois par excellence, le Pinot Meunier. Le nom « Pierre Henri » est une association des prénoms de nos aïeux qui ont commencé la culture de la vigne au début du 20^{ème} siècle.

Dosage : 2,5g/L
Extra-brut

Dégustation :

- 👁️ : Jaune foncé avec des légers reflets roses
- 👃 : Un nez grillé et brioché, intense et savoureux
- 👄 : Des notes de fruits confits et de poires. Un vin très puissant et très expressif

Accords Mets/Vins : Champagne accompagnant vos repas d'exception. Il accompagnera idéalement une poularde, des crustacés ou une trilogie de foie gras.

Références :

Gault Millau 2024 : « la bouche fait preuve d'une belle maturité soulignée par des bulles élégantes. »
Dussert G. 2023: « Très bonne bouche. Champagne suave alliant finesse et structure »
Dussert Gerber 2022 : « très bonne bouche, [...] suave alliant finesse et structure »
V&G : « Très beau produit. »
Revue des Vins de France : « les meilleurs de pinots meuniers, un vin décalé vinifié en fûts »
Gault millau : 86
Vins magazine : « robe teintée aux reflets ambrés, nez très pur de fruits à chair blanches. Beaucoup de charmes »
Gastromania : « puissant, vineux »
Magazynu Wino : Grand Prix 2015 Zloty Medal, médaille d'or
Recommandé par Decanter World Wine Awards 2016

