

HENRIOT BLANC DE BLANCS SANS ETUI

CHAMPAGNE HENRIOT



Champagnes Type Brut sans année

En 1880, lorsque Paul Henriot, 4ème génération de la famille, se marie avec Marie Marguet, issue d'une famille propriétaire de Grands Crus de la Côte des Blancs, un nouveau cépage intègre le vignoble de la Maison Henriot : le Chardonnay. Afin de lui rendre hommage, la famille Henriot décide alors d'élaborer un Champagne selon la philosophie d'assemblage instaurée par Apolline Henriot en 1808. Henriot Blanc de Blancs est ainsi un assemblage de l'ensemble des crus du vignoble planté en Chardonnay, exprimé au travers de différentes époques de vie.

Accords mets et vins

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Champagne Henriot
Couleur : Blanc
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Chardonnay
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

La Champagne est composée d'une grande diversité de terroirs : multiples expositions, pentes, compositions de sols, personnes actrices du vignoble et pratiques culturelles qui contribuent à la richesse du vignoble champenois. Dès la création de la Maison, Apolline Henriot avait pour ambition de raconter la beauté du vignoble. Dans la lignée d'Apolline, plusieurs générations de la famille Henriot ont reçu une formation d'ingénieur agronome. Tous ont contribué à développer l'expertise et à renforcer le soin apporté à la vigne. Le projet Alliance Terroirs, initié en 2020, est la continuité. Ce projet se décline en trois axes : la connaissance des terroirs, l'adaptation des pratiques viticoles à chaque terroir et la pérennisation de la Champagne.

