

HENRIOT BRUT SOUVERAIN EN ETUI MAGNUM

CHAMPAGNE HENRIOT



Champagnes Type Brut sans année

Henriot Brut Souverain est la première cuvée qui a vu le jour dans l'histoire de la Maison Henriot depuis sa fondation en 1808 par Apolline Henriot. Cette dernière avait la volonté d'illuminer ses terres au travers de la création d'un grand Champagne. Selon elle, une année ne suffisait pas à raconter la personnalité de ses terroirs. Elle avait alors décidé de mettre en réserve chaque année des vins pour les incorporer dans un assemblage futur. Ainsi, Henriot Brut Souverain est un assemblage de chacun des crus du vignoble exprimés 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 : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

Contenance : 1,50 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.

