



Champagne HENRIOT Brut Souverain

Um dos melhores e mais aclamados produtores de Champagne de alta qualidade, Champagne Henriot foi fundada em 1808 e com apenas alguns anos de existência já era fornecedora oficial de algumas das principais cortes da Europa. O produtor francês é conhecido por elaborar Champagne artesanal e refinado, de pequena produção, maturados por períodos muito mais longos do que os exigidos por lei. Seu excelente Brut Souverain é uma das mais finas cuvées não safradas de Champagne, tendo merecido 93 pontos da Wine Spectator, que admirou seu “estilo seco e sofisticado”. Um baita champagne!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Espumante
Terroir			
País	França		
Região	Champagne		
Produtor	Maison Henriot		
Safra	s/s		
Elaboração			
Uva	70% chardonnay 30% Pinot noir		
Teor Alcoólico	12%		
Amadurecimento	Maturado em barricas		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Palha DOURADO com perlage fino e intenso		
Olfativo	Complexo, com destaque especial para acácia, lírio, frutas brancas e panificação		
Gustativo	Equilibrado, com notas típicas de frutas secas, frutas tropicais e leveduras.		
Harmonização	Carpaccio, frutos do mar, queijos, Aperitivos, piscina, verão, welcome drink! Champagne é um verdadeiro coringa nas harmonizações		
Serviço			
Temperatura de Serviço	6/10º	Do Produtor	
Estimativa de Guarda	Está Pronto!	Com cultivo de 35 hectares, a família Henriot possui vinhedos espalhados entre o Vallée de la Marne, la Montagne de Reims e Côte des Blancs. Tais vinhas são responsáveis por fornecer cerca de 20% da produção total de casa, onde o restante é composto por vinhedos de produtores regionais que compartilham da mesma qualidade que as vinhas de Champagne Henriot. Esta abordagem fornece uma grande paleta de Crus, um dos principais fatores para o amplo prestígio da vinícola.	

Serviço

Temperatura de Serviço

6/10º

Estimativa de Guarda

Está Pronto!

Do Produtor