



## 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, brindes, welcome drink!  
Champagne é um verdadeiro coringa nas harmonizações

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 6/10º  
**Estimativa de Guarda** Está Pronto!

### Do Produtor

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.