



CHAMPAGNE HÉNIN-DELOUVIN

à Aÿ - FRANCE



➤ *Fiche Technique de la cuvée Harmonie Brut*

(Brut sans année)



Informations Techniques de la cuvée :

- Crus : Ay, Cerseuil, Mareuil sur Ay, Troissy, Dizy, Grauves et Chouilly
- Cuvée issue d'une seule parcelle : Non
- Millésimé : Non
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Proportion des cépages assemblés :
Pinot Noir : 50 % - Meunier : 10 % - Chardonnay : 40 %
- Année(s) de récolte : 2019
- Année(s) des vins de réserve : 2018
- Pourcentage des vins de réserve : 30 %
- Vinification en cuves : Oui
- Vinification sous-bois : Non
- Avec Fermentation Malolactique : Oui
- Tirage sous liège : Non
- Temps de repos en cave : 36 mois
- Dosage : 3.5 g/l
- Autre élément particulier : Passage au froid.

Description de la cuvée en français/anglais

Identité forte de notre Maison et symbole de notre savoir-faire, L'Harmonie Brut vous séduira dans un premier temps par sa limpidité et par son nez floral. L'association des trois cépages lui confère sa fraîcheur et son équilibre.

Ce Champagne complet, fruité et élégant s'avère indispensable autour d'un apéritif entre amis ou lors d'un cocktail.

Strong identity of our house and symbol of our know-how, Harmonie Brut seduce you at first by its limpidity and by its floral nose. The combination of the three grape varieties gives it its freshness and balance.

This full-bodied, fruity and elegant champagne is essential for an aperitif with friends or during a cocktail party.