

CHAMPAGNE  
HENRIET BAZIN  
*Blanc de Blancs - Premier Cru*



### La cuvée

CEPAGES : 100 % Pinot Noir

TERROIRS DE LA CUVÉE : Verzy, Verzenay (Grand cru)

LIEUX-DITS :

SOLS : Argilo calcaire avec dominante de calcaire

SOUS-SOLS : Graveluche, craie

ELEVAGE : Cuves Inox

MILLESIME : -

ASSEMBLAGE : 2016

TIRAGE : 2017

### Le domaine

REGION : Montagne de Reims - Villers Marmery (51)

SURFACE DU DOMAINE : 8 ha

DOSAGE : 8g/L

TERROIRS DU DOMAINE : Verzy, Verzenay, Villers Marmery, Trépail

NOMBRE DE PARCELLES : 25

VINIFICATION : classique + cuves Inox

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT : 80 % Chardonnay et 20 % Pinot Noir

DÉGORGEMENT : novembre 2020

EXPOSITION DES PARCELLES : Est - Nord-Est

TEMPS DE CAVE : 3 ans

STATUT DU PRODUCTEUR : Vigneron indépendant



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

**PHILOSOPHIE DU VIGNERON** : Marie-Noëlle Rainon-Henriet Bazin pratique la viticulture durable en héritage du travail de son père Daniel. Elle apporte sa propre philosophie en allant plus loin dans le respect de l'environnement : sa production de miel en témoigne. Une conversion en culture biologique.... ?

**DESCRIPTEURS FEEL** : La cuvée blanc de noirs présente une texture franche et charpentée évoluant vers la rondeur et soutenue par une ossature fraîche. Sa persistance aromatique est remarquable. Cette cuvée bénéficie de l'assemblage d'une proportion de solera remontant aux années 80.

**CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES** :

Atelier II "Les Cépages de la Champagne". Atelier II-bis "Noirs & Blancs".

**ASSOCIATION AVEC LES METS** :

Un champagne assurément pour la table. Son alliance avec des viandes moelleuses est conseillé

**LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL** :

Les blancs de noirs entre finesse et puissance.