



Henri Champliau

HENRI CHAMPLIAU est une maison familiale située à Mercurey, cœur de la Côte Chalonnaise en Bourgogne. Fondée par Alexandre Graffard, petit fils d'Henri Champliau, nous produisons exclusivement des Crémants de Bourgogne et vins effervescents avec une exigence qualitative propre à notre maison.



PETRONE 68, Blanc de Blancs Brut

Cette cuvée est un hommage à la passion d'Henri Champliau pour les courses de chevaux. Éleveur et propriétaire, il a eu la chance de connaître l'ivresse des plus belles courses notamment grâce aux **victoires de Petrone en 1968 à Paris Longchamp et aux USA**. Cet héritage, toujours très présent dans notre famille, a inspiré la qualité et le style de ces cuvées.

Élaboration

Élaboré dans une **cuve horizontale** qui favorise le contact avec les lies du raisin, cette cuve est **équipée d'une hélice** qui remonte délicatement ces lies dans le vin pour **extraire tout le potentiel aromatique** (même phénomène que le bâtonnage). La prise de mousse est de **minimum 3 mois** pour que la cuvée ait un équilibre parfait et une bulle fine parfaitement intégrée. Grâce à ce procédé d'élaboration, nous pouvons sélectionner des moûts précis et éclatant et appliquer un dosage bas.

Assemblage et dosage

Chardonnay, Colombard, Ugni Blanc...

Brut: 8 gr/l

Degré alcool: 11,5%vol

Notes de dégustation

Des bulles fines et abondantes, un nez aux arômes de poire et de pomme, une bouche tendre et gourmande qui finit sur une belle fraîcheur aux notes citronnées.

Service

Cette cuvée se veut fraîche, jeune et éclatante! Elle est conviviale et peut se déguster en toute occasion, seule ou à l'apéritif et même être utilisée dans la préparation de cocktails.

La température idéale de service est 7°C.