

CHAMPAGNE



B. Hennequin

Les Almanachs

51, route d'Arty
51480 VENTEUIL
(FRANCE)

RM 28996-01

Tél. + 33 (0)3 26 58 48 17

TVA FR 21 481 598 019
ACCISE FR005379E0107

champ.b.hennequin@free.fr

Tous ces Champagnes et alcools
sont élaborés et vinifiés
entièrement par nos soins dans
nos celliers.

DESCRIPTIFS / ASSEMBLAGES

CHAMPAGNE BRUT RESERVE

- (Sans Année)
- Assemblage de CHARDONNAY (70%) et PINOT NOIR

CHAMPAGNE BRUT TRADITION

- (Sans Année)
- Assemblage des 3 cépages autorisés en CHAMPAGNE,
- PINOT NOIR env. 50%, CHARDONNAY env. 35% et PINOT MEUNIER

CHAMPAGNE BRUT ROSE

- (Sans Année)
- Assemblage du CHAMPAGNE BRUT TRADITION
- Avec Coteau Champenois Rouge (4 à 5%)

CHAMPAGNE DEMI-SEC TRADITION

- (Sans année)
- Même assemblage que le BRUT TRADITION avec dosage plus sucré

MARC DE CHAMPAGNE – Alcool à 40°

- Digestif issu de la distillation des marcs de raisins

FINE DE LA MARNE – Alcool à 40°

- Digestif issu de la distillation de Vin de Champagne

RATAFIA – Alcool à 18°

- Apéritif, obtenu par assemblage de moût de raisins non fermenté et d'alcool