

2006 Cuvée Hemera, Henriot, Champagne

Maison Henriot

Maison Henriot blev grundlagt i 1808 og er stadig den dag i dag ejet og drevet af familien Henriot. Det er et champagnehus, der lægger vægt på finesse, exceptionel elegance, kompleksitet og fylde. Henriot fokuserer på Chardonnay, men benytter også Pinot Noir og Pinot Meunier til at opnå den ønskede, meget elegante og raslende sprøde, stil. Huset benytter sig af en imponerende høj mængde Premier og Grand Crus fra de bedste Chardonnay parceller. Disse terroirs bidrager til vinenes lange holdbarhed.

Champagne

Hemmeligheden i Champagne findes i områdets nordlige beliggenhed (1,5 times kørsel nordøst for Paris) og den perfekte jordbund bestående af kalksten. Champagne består 34.000 ha vinmarker, heraf er 37% af det dyrkede areal beplantet med Pinot Noir, 33% med Meunier (tidligere kaldet Pinot Meunier) og 29% med Chardonnay. Den sidste ene procent er beplantet med Arbanne, Petit Meslier, Gamay, Pinot Gris og Pinot Blanc. Men i takt med, at de sidstnævnte vinstokke dør hen, må man ikke plante med andre end de tre første.

Vinen

En juvel i Henriots sortiment med flot frugtintensitet og en vedvarende og fin mousse. Den laves kun i exceptionelle gode år og er et blend af 6 ikoniske Grand Cru Champagne.

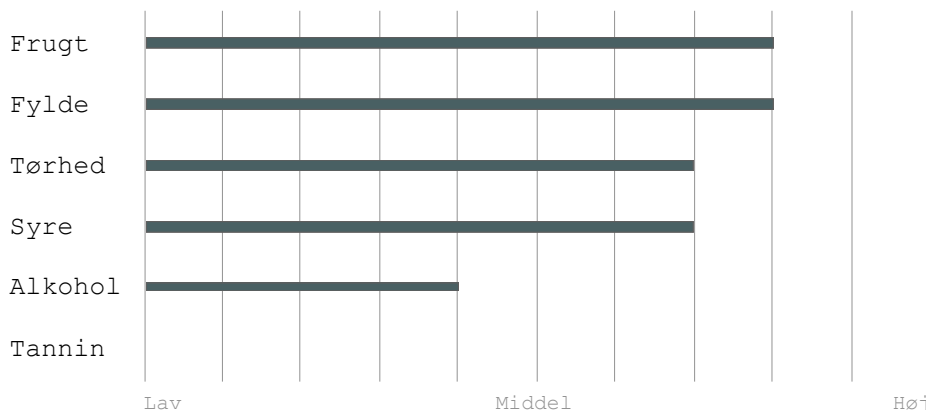
Primære aromaer: Æble, appelsin, abrikos, honning, skovbund, brioche, marcipan og smør.

Mad forslag: Anbefales som aperitif eller til snacks.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2032.



Smagsprofil



Mousserende



2006



Champagne

Frankrig



50% Chardonnay
50% Pinot Noir