

2008 Brut, 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

2008 Brut er baseret på lige dele Chardonnay og Pinot Noir og har ligget over et årti på bærmen. Resultatet er en stram og elegant Champagne med friskhed i front og underspillet kompleksitet fra den lange lagring.

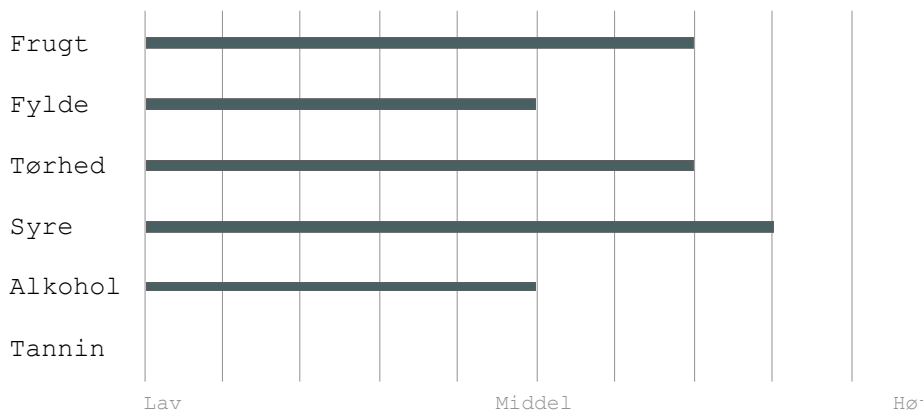
Primære aromaer: Citron, grønne æbler, ristet brioche, hvide blomster, nødder, kalk og saltet smør.

Mad forslag: Prøv til jomfruhummer med smørstegt blomkål og hasselnødder.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2035.



Smagsprofil



Mousserende



2008



Champagne

Frankrig



Chardonnay
Pinot Noir