

2012 Rosé 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

2012 endte med at være ideelt til at producere årgangschampagne i topkvalitet! Årgang 2012 er karakteriseret af røgede og træede noter, der blander sammen med mirabelle og krydderier.

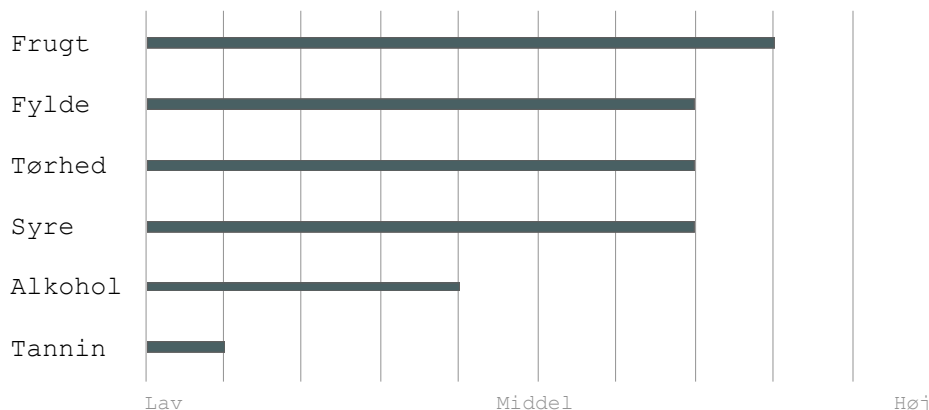
Primære aromaer: Kirsebær, mango, modne ferskner, citronskal, appelsiner, yoghurt, nødder, brioche og vanilje.

Mad forslag: Anbefales som aperitif eller til lys fisk.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2035.



Smagsprofil



Mousserende



2012



Champagne
Frankrig



Chardonnay
Pinot Noir