

2012 Brut

Henriot

Henriot

Henriot er et champagnehus i Reims, grundlagt af Apolline Henriot i 1808. Husets historiske fundament ligger både i Pinot Noir-markerne ved Verzy, Verzenay og Mailly-Champagne i Montagne de Reims og i Chardonnay-markerne ved Avize, Le Mesnil-sur-Oger og Chouilly i Côte des Blancs. Henriot arbejder med forskelle mellem crus, høstår og reservevine som byggesten i sine assemblager, mens tid og modning bruges til at samle udtrykket uden at udviske oprindelsen.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig, omkring 150 kilometer fra Paris, og vinmarkerne er fordelt på fem departementer. Det kølige klima møder en kalkrig undergrund, som både dræner og holder på vand, mens skråningerne hjælper druerne med at modne uden at miste deres naturlige syre. Pinot Noir, Chardonnay og Meunier dominerer. Druerne høstes i hånden, presses skånsomt og bliver først til stille basisvine. Boblerne skabes ved en anden gæring i flasken, efterfulgt af mindst 15 måneders kældermodning; årgangs-Champagne kræver mindst tre år. Forskelle i druer, delområder, reservevine, lagring og dosage kan give både stramme, præcise vine og mere vinøse, modne udtryk.

Vinen

En moden, tør og præcis mousserende årgangsvin med tydelig spænding mellem bredde og friskhed. Cuvéen er sammensat af 54 procent Chardonnay og 46 procent Pinot Noir fra seks udvalgte landsbyer, hvor Chardonnay har en lidt større rolle i vinens rankhed. Mindst otte år på bærmen har gjort moussen fin og integreret, mens 6 gram dosage pr. liter holder strukturen stram. Resultatet er en vin med dybde, ro og elegant intensitet.

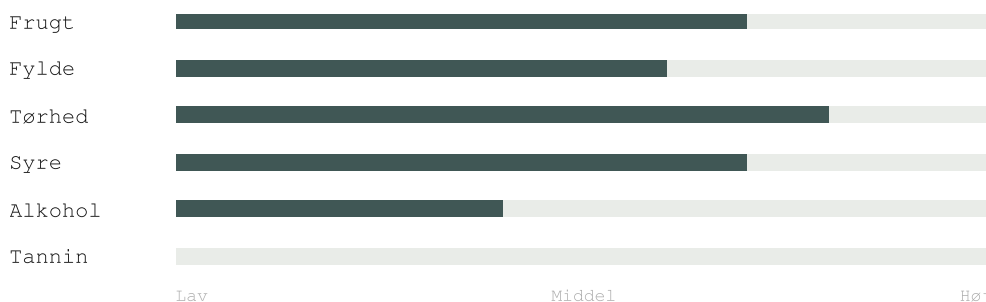
Primære aromaer: Kandiseret citron, modne frugter, marengs og kridt.

Madforslag: Prøv til aperitif eller til lys fisk.

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



Smagsprofil



2012



Mousserende



Pinot Noir,
Chardonnay



Champagne
Frankrig