

2006 Hemera

Henriot

Henriot

Henriot er et champgnehus 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

Hemera er Henriots årgangsbestemte prestigechampagne og skabes kun, når huset vurderer, at høsten har tilstrækkelig balance og dybde. 2006 samler Chardonnay og Pinot Noir fra seks Grand Cru-landsbyer, så Côte des Blancs' spændstighed møder Montagne de Reims' struktur. Den lange modning på flaske har givet helheden ro og sammenhæng, mens en fin, vedvarende mousse holder den generøse årgang levende. En moden champagne med både format og præcision.

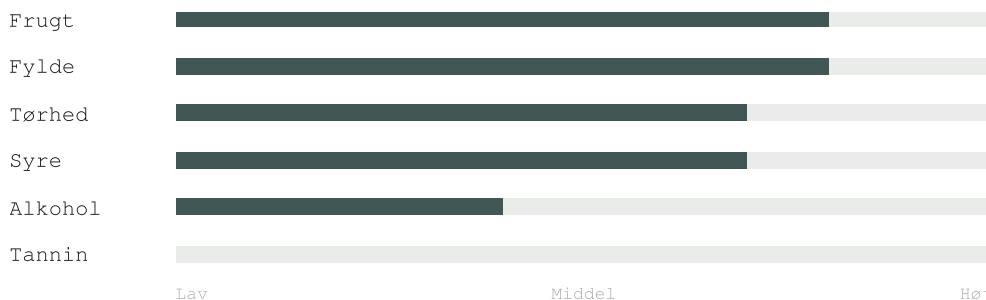
Primære aromaer: Æble, appelsin, abrikos, honning, skovbund, brioche, marcipan og smør.

Madforslag: Prøv til aperitif eller til snacks.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



2006



Mousserende



Pinot Noir,
Chardonnay



Champagne
Frankrig