



SVENSK CHAMPAGNEIMPORT

Henriet-Bazin

Rosé

En kvinnlig vinmakare med mycket pondus

Längst ut på kalkstensåsen utanför Reims, Montagne de Reims, finns byn Villers-Marmery. På dessa östliga sluttningar, där kalkstenen vittrat sönder, till en uppblandad kalkjord finns de torraste och naturligtvis mest kritsmakande champagnerna.

Den söndervittrade kalkstenen gör att vinrankorna lättare kan absorbera mineralerna. Odlaren Henriet-Bazin, som drivs i femte generationen, av vinmakare Marie-Noelle som tillsammans med maken Nicolas tillhör dem som förvaltar jorden bäst. Förutom vingården driver Nicolas ett företag som tar runt turister med Land Rovers och helikoptrar för att uppleva Champagne ur alla perspektiv.

Vinformation

Artikelnr:	200202
Druvor:	50 % Chardonnay 50 % Pinot Noir (inkl 19 % rött vin)
Sockerkhalt:	8g/l
Doft:	Körsbär, svarta vinbär och hallon
Smak:	Hallon, svarta vinbär och mineraler
Passar till:	Tapas och lufttorkad skinka.

Vad tycker andra?

“Lively, mineral-tinged red berries and tangerine on the fragrant nose. Taut, focused and pure, offering bitter blood orange and pear skin flavors and a hint of buttery brioche. The mineral quality comes back strong on the finish, which shows impressive energy and thrust. 91”

International Wine Cellars Josh Raynolds

“This is a really fruity rosé that is full of red-berry fruits and bright acidity. Crisp on the palate with tart red-currant flavors, there’s a tightness in acidity that could benefit with more integration”

Wine Enthusiast

