



SVENSK CHAMPAGNEIMPORT

Henriet-Bazin Blanc de Blancs

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.

Vininformation

Artikelnr: 200102 (75cl)
Druvor: 100 % Chardonnay
Dosage: 8g/l
Doft: Krita och gröna äpplen.
Smak: Gröna äpplen, citrus, mineraler och anis.
Passar till: Aperitif, ostron och skaldjur.

Vad tycker andra?

“Från byn Villers-Marmery i Montaigne de Reims och förstås 100 procent Chardonnay. Jordmånen är söndervittrad kalksten. Det här är verkligen inget för nybörjaren. Här finns rejält med syror och rejält med krutig/stålig/rökig kalk-/mineralsmak”.

Magnus Eriksson, Helsingborgs dagblad

“90/100”

Wine Enthusiast



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på www.champagneimport.se