



Henriot Brut Millésimé 2006

Smak: Torr, frisk och extremt komplex i smaken med tydliga mineraltoner och en fantastiskt frisk syra som samspelar med en härligt utvecklad frukt med toner av gula äpplen, nötter, bröd och grapefrukt. Krämig mousse med ett långt och friskt avslut.

Doft: Utvecklad doft med toner av mineral, brioche, honung, citrus och gula äpplen.



Land	Champagne/Mousserande
Område	Frankrike, Champagne
Produkttyp	Champagne
Alkohol	12 %
Sockerhalt	8 g
Volym	750 ml
År	2006
Druva	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Producent	Henriot
Pris	563,50 kr
Artnr	778901
Tillverkning	Basvinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har efter alkoholjäsning genomgått en andra jäsning på flaskan för att sedan få vila på sin jästfällning i minst 8 år.

