

Champagne
Baron François Henry
Brut

Druiven Elk jaar uit de 3 traditionele druiven (Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay) met een steeds variabele verhouding al naargelang jaargang

Omschrijving

Oog

Licht goudgeel van kleur, zeer helder.
Mooie, constante pareling.

Neus

Zeer expressief. Noties van muskaat en rijp fruit zoals peer .Ook de geur van een vers ovenbrood komt na enkele seconden naar boven.
Na een tijdje in het glas komen ook de geuren van cassis vrij met in de finale karamel en camille.

Mond

Aanvankelijk florale tinten (acazia, violette), daarna vanille en kweeperen.
Een volle, krachtige Champagne met in de afdronk gebrande nootjes en amandelkoekjes.

Wijn en gerecht

Door z'n kracht, z'n frisheid en mooi evenwicht ideaal als aperitief.
Ook ideaal bij het gezellig crustaceren of een stukje verse vis, gevogelte en wit vlees met jus.

