

*Champagne*  
**Baron François Henry**  
**ROSE**

Druiven 1/3 Pinot Noir  
1/3 Chardonnay  
1/3 Pinot meunier

Omschrijving

Oog

Intense zalmkleur met mooie schittering en robijn -en kersenrode schakeringen in het glas.  
Een constante en vooral fijne pareling.

Neus

Elegant en sterk geconcentreerd.  
Eerst aroma's van fruit met op de achtergrond bosbessen.  
Daarna een florale tint ( violette ) en het kruidige dat op de voorgrond komt.  
Na een tijdje in het glas komen ook de geuren vrij van mandarijnen, vanille en witte peper.

Mond

Warme, volle aanzet van rood fruit, aarbeienconfituur en bessen. Mooi evenwichtig, voldoende zuren ( frisheid ) gecombineerd met toetsen van honing en kaneel.  
Een zeer zachte en lange afdronk.

Wijn en gerecht

Deze zeer volle "Rose Brut" kan werkelijk tal van gerechten aan. Gaande van aperitief tot zelfs bij het dessert. Maar ook bij bepaalde gerechten die gezouten of gesuikerd zijn ontstaat er een mooie harmonie ; gerookte zalm met een exotische salade, een pastilla van eend met pruimen, een stukje kalfvlees met geconfijte appelsien, een romige risotto of een stukje varkensvlees met abrikozen,....

