Champagne Jean-Noël Haton Rosé Brut



Très gourmand, ce rosé possède une forte proportion de vins de réserve et 10% de vin rouge vinifié séparément par Sébastien.

Origine: Issu de la Vallée de la Marne, sur des sols argilo-calcaires et sableux. Le climat tempéré et les expositions variées permettent une belle expression du Pinot Noir et du Chardonnay.

Encépagement: 35% pinot noir, 35% pinot meunier & 30 % chardonnay

Vinification: Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay et Meunier. Méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille et vieillissement sur lattes pendant 24 mois.

Dégustation: Belle robe rose framboise avec de jolis reflets cuivrés. Beau nez de fruits rouges frais, de groseille et de fraise. Attaque friande et racée, finale ample et généreuse avec une belle pointe de grillé.

Potentiel de garde: 3 ans maximum

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, avec des sushis, un carpaccio de saumon ou une tarte aux fraises.