Champagne Jean-Noël Haton, Blanc de Blancs



Issu des Chardonnays des meilleurs crus élaborés par cette superbe maison familiale au coeur de la champagne. Ce vin délicat et élégant connait un succès fou par sa bouteille transparente de format spécial.

Origine: Vignes situées sur les coteaux crayeux de la Côte des Blancs, terroir d'excellence pour le Chardonnay. Le sol calcaire apporte tension et minéralité.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Pressurage doux, fermentation en cuves inox, seconde fermentation en bouteille selon la méthode champenoise. Vieillissement sur lies pendant 30 mois.

Dégustation: Floral et raffiné aux arômes de rose et de fleurs d'acacia. Bouche fraîche et crémeuse bien équilibrée avec un joli retour floral. La finale est douce et élégante.

Potentiel de garde: 5 ans maximum

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec des huîtres, un carpaccio de Saint-Jacques ou un tartare de bar.