Champagne Haton, Classic Blanc de Noirs Brut



Élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir, ce Champagne Blanc de Noirs séduit par sa puissance aromatique et sa finesse. Un brut classique, racé et généreux, parfait pour les amateurs de bulles expressives.

Origine: Les raisins proviennent de la Vallée de la Marne, sur des sols argilo-calcaires bien drainés. Le climat continental avec influence océanique permet une belle maturité du Pinot Noir tout en conservant la fraîcheur.

Encépagement: 60% pinot meunier, 40% pinot noir

Vinification: Pressurage doux, fermentation en cuves inox à 18°C. Assemblage de plusieurs années, avec ajout de 8 g/l de liqueur de dosage. Vieillissement sur lattes pendant 24 mois avant dégorgement.

Dégustation: Un excellent blanc de noir qui dévoile un nez de groseille, fruits à noyau, un zeste d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs. La bouche est fraîche et souple sur une belle charpente.

Potentiel de garde: 3-4 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, avec des croquettes de crevettes, des huîtres ou un filet de volaille en sauce crémeuse. Ce Champagne brut accompagne aussi les plats belges festifs.