

## 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. Vieillessement 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.