Champagne Jean-Noël Haton Rosé Brut



Deze smakelijke rosé heeft een hoog aandeel reservewijnen en 10% rode wijn die door Sébastien apart wordt gevinifieerd.

Oorsprong: Afkomstig uit de Marnevallei, met klei-kalk- en zandgronden. Het gematigde klimaat en de gevarieerde ligging zorgen voor een mooie expressie van Pinot Noir en Chardonnay.

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

Vinificatie: Assemblage van Pinot Noir, Chardonnay en Meunier. Traditionele methode met tweede gisting op fles en 24 maanden rijping op latten.

Degustatie: Mooie frambozenroze kleur met koperen accenten. Elegante neus van vers rood fruit, rode bes en aardbei. De aanzet is knapperig en pittig, met een volle en gulle afdronk en een mooie hint van toast.

Bewaarpotentieel: maximum 3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, bij sushi, zalmcarpaccio of aardbeientaart.