Champagne Jean-Noël Haton, Blanc de Blancs



Op basis van chardonnay van de beste jaargangen, gemaakt door dit schitterende familiehuis in het hart van de Champagnestreek. Deze delicate en elegante wijn is een groot succes dankzij de speciale transparante fles.

Oorsprong: Wijngaarden op de kalkrijke hellingen van de Côte des Blancs, een topterroir voor Chardonnay. De kalkbodem zorgt voor spanning en mineraliteit.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: Zachte persing, vergisting in roestvrijstalen tanks, tweede gisting op fles volgens de champagnemethode. Rijping op gist gedurende 30 maanden.

Degustatie: Bloemig en verfijnd met aroma's van roos en acaciabloemen. Fris en romig in de mond, goed in balans met een mooie florale terugkeer. De afdronk is zacht en elegant.

Bewaarpotentieel: 5 ans maximum

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij oesters, sint-jakobsschelpcarpaccio of zeebaars tartaar.