Champagne Jean-Noël Haton, Extra Intense Grand Cru



Deze uitzonderlijke cuvée combineert kracht en elegantie. Hij wordt gemaakt van een selectie grands crus percelen uit Bouzy, Ambonnay, Avize en Mesnil-sur-Oger, waarvan een deel op hout wordt gevinifieerd. Vervolgens rijpt hij minimaal 6 jaar op fles voordat hij wordt gedegorgeerd.

Oorsprong: Uitsluitend afkomstig uit Grand Cru-dorpen met diepe kalkbodems. Het koele klimaat en de zuidelijke ligging zorgen voor optimale rijping.

Druiven: 50% chardonnay & 50% pinot noir

Vinificatie: Blend van Chardonnay en Pinot Noir. Traditionele methode met langdurige rijping op gist gedurende 36 maanden voor maximale complexiteit.

Degustatie: Fijne neus met tonen van vers fruit (rode bes, perzik, abrikoos), citrus en kruiden. Fris en gul in de mond met geroosterde toetsen en brioche in de nasmaak.

Bewaarpotentieel: 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde kreeft, gebakken foie gras of truffelrisotto.

- Gerookte ham
- Gegratineerde, warme oesters
- ...