

Champagne Jean-Noël Haton "Blanc de blancs" 2011 (75 cl)



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Noël HATON

Millésime: 2011

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: blanc de blancs

Description du produit :

En savoir plus sur le **Champagne Jean-Noël Haton** en général.

Commentaires sur la cuvée **Haton Blanc de blancs millésimé 2011** :

Fiche technique réalisée par le domaine :

La Cuvée blanc de blancs Millésimé correspond à la recherche d'un style soyeux, suave, crémeux. Il est obtenu par l'assemblage de chardonnays issus :

- des terroirs de Berru et de Bassuet, aux sous-sols composés de graviers de craie, connus pour donner des chardonnays gras et puissants ;

- des Grands Crus de la Côte des Blancs Cramant et Oger, source de fraîcheur et de minéralité.

Assemblage : 100% chardonnay

Vieillessement : 4 à 6 ans minimum

A l'œil : la robe est or pâle, le cordon de fines bulles est large et persistant.

Au nez : floral et raffiné, il dévoile des arômes de rose et de fleur d'acacia. A l'aération, agrumes (orange-mandarine), cannelle, quelques notes de fleurs séchées, de café grillé et une pointe toastée révèlent une belle maturité.

Au palais : l'attaque en bouche est fraîche et crémeuse, bien équilibrée avec un joli retour floral et miellé.

La finale est douce et élégante.

Reflet d'une grande année en chardonnay, lors d'une récolte d'exception, c'est un champagne "haut de gamme", délicat, que l'on aime lors d'un apéritif, mais aussi sur un plateau de fruit de mer.

Description brève du produit :

Blanc de Blanc (100% chardonnay) et millésimé : La cuvée la plus prisée du domaine.