

# Champagne Jean-Noël Haton "Classic"



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Noël HATON

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Classic

**Description du produit :**

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

**Fiche technique réalisée par le Domaine :**

**Assemblage** :60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

**Vieillessement** : 2 ans minimum.

**A l'œil** :la robe est jaune dorée, la mousse fine forme un joli cordon persistant et révèle une belle brillance.

**Au nez** :le bouquet fruité et parfumé dévoile des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. A l'aération, on découvre des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs.

**Au palais** :l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée.

Chaque cuvée, fruit d'une grande maîtrise tout au long de son élaboration, ne donne la mesure de sa richesse aromatique qu'au fil d'une lente maturation dans la fraîcheur de nos caves : jusqu'à 3 ans pour les cuvées non millésimées. Elles se conservent à l'abri de la lumière et à température constante, en position horizontale. A déguster idéalement entre 8 et 10°C pour les apprécier pleinement.

---

C'est un Champagne d'apéritif de caractère, un vin que l'on aime partager à tous moments en famille ou entre amis.

**Description brève du produit :**

La première cuvée de Jean-Noël et Sébastien Haton, superbe et abordable.