

Champagne Jean-Noël Haton "Rosé"



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Noël HATON

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Classic

Guide Hachette: ** (remarquable)

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Champagne Jean-Noël Haton** en général.

Sur les champagnes rosés en général :

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Encore et encore, le champagne rosé poursuit son oeuvre de séduction à partir de cuvées bien plus intéressantes qu'autrefois, quand il était considéré comme un simple "complément de gamme". Aujourd'hui on déguste de très beaux vins sérieux et gourmands, et la réussite est au rendez-vous, en France comme à l'étranger, avec des chiffres qui font rêver. En 2015, les exportations dépassent les 6 millions de bouteilles vers les pays européens, mais c'est surtout aux Etats-Unis et au Japon que la consommation se développe sans discontinuer.*

Le Point (Jacques Dupont, 18 juin 2015): *Le champagne rosé offre en général un fruité un peu plus marqué qu'un blanc et une texture savoureuse, propre à donner d'excellents accords avec une cuisine estivale. On peu le servir en apéritif, mais également tout au long d'un repas. Il a l'avantage d'être particulièrement rafraîchissant, sa vivacité étant renforcée par la présence de bulles. Il sera parfait sur un carpaccio de saumon, mais aussi avec le saumon fumé, les gambas grillées et, de façon très étonnante, sur des filets de volaille juste saisis au grill, accompagnés d'une poilée de légumes d'été. Pour les amateurs de champagne en fin de repas, le champagne rosé est excellent sur les desserts à base de fruits.*

Sur ce rosé en particulier : Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé :

Guide Hachette 2016 : Coup de Coeur, 2*/3. *Assemblant les 3 cépages champenois par tiers, ce rosé tire sa couleur rose-orangé de l'ajout de 10% de vin rouge de pinot noir. Son opération de séduction débute par des parfums légers et harmonieusement fruités ; elle prend toute sa mesure en bouche, où une effervescence crémeuse et une acidité délicate et fraîche exaltent ses arômes persistants de fruits rouges et d'épices. Fourchette de dégustation 2015-2018, avec une papillote de gambas au gingembre.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Assemblage : 35% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 35% Pinot Noir dont 10% vinifié en rouge.

Vieillessement : 3 ans minimum.

A l'œil : La robe est rose framboise avec de jolis reflets cuivrés, elle met en valeur la mousse blanche et crémeuse.

Au nez : Il est très parfumé et dévoile des arômes de fruits rouges frais, de groseille et de fraise. A l'aération, fruits à noyau, prunelle et zestes d'orange apparaissent pour finir sur des notes complexes de résine de pin et une pointe de grillé.

Au palais : attaque friande et racée, sa finale est ample et généreuse avec une belle longueur.

C'est un Champagne idéal pour l'apéritif, mais aussi sur les **desserts à base de fruits** et notamment la tarte aux fraises.

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.

Description brève du produit :

2*/3 et Coup de Coeur au Guide Hachette 2016 ! Le premier champagne rosé de Jean-Noël et Sébastien Haton, une réussite très bon marché.