Champagne Jean-Noël Haton Réserve Brut



Cette cuvée reflète le savoir-faire de la maison familiale de Damery au croisement de la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la montagne de Reims. "Réserve" implique un assemblage des meilleures récoltes précédentes avant un vieillissement en bouteilles de 3 ans minimum.

Origine: Situées entre 90 et 300 mètres d'altitude, elles profitent de microclimats variés, avec des températures plus fraîches en hauteur, préservant ainsi la fraîcheur et l'acidité des raisins. Les sols calcaires, composés de craie, de sable et de marne calcaire, assurent un excellent drainage et une rétention d'eau optimale, contribuant à la minéralité et à la complexité des vins.

Encépagement: 35% chardonnay, 35 % pinot noir & 30 pinot meunier

Vinification: De manière traditionnelle avec un vieillissement de minimum 3 ans. L'outil de production est ultra moderne en travaillant par gravitation, avec des gigantesques pressoirs en hauteur cuves en bas, plus loin on voit des giro-palettes et un chaîne de dégorgeage nickel etc... Si le bureau de la maison est dans le vieux village, l'outil de production se situe à la sortie du village en bord de Marne.

Dégustation: Son nez fleurs d'orangers et agrumes, se prolonge par une bouche ample, fraîche et généreuse sur des fruits frais.

Potentiel de garde: maximum 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal en apéritif et en début de repas, chez les Haton, avec des ravioles de crustacés.