Champagne Jean-Noël Haton, Extra Intense Grand Cru



Cette cuvée exceptionnelle allie puissance et élégance. Elle est issue d'une sélection parcellaire de grands crus de Bouzy, Ambonnay, Avize, Mesnil-sur-Oger dont une partie est vinifiée sous bois. Elle vieillit ensuite minimum 6 ans en bouteille avant dégorgement.

Origine: Issu exclusivement de villages classés Grand Cru, sur des sols crayeux profonds. Le climat frais et les expositions sud garantissent une maturité optimale.

Encépagement: 50% chardonnay & 50% pinot noir

Vinification: Assemblage de Chardonnay et Pinot Noir. Méthode traditionnelle avec vieillissement prolongé sur lies pendant 36 mois pour une complexité maximale.

Dégustation: Nez fin avec des notes de fruits frais (groseille, pêche, abricot) d'agrumes et d'épices. Bouche fraîche et généreuse avec des notes toastées et de brioche en rétro-olfaction.

Potentiel de garde: 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec un homard grillé, un foie gras poêlé ou un risotto aux truffes.

- Jambon fumé
- Huîtres chaudes, gratinées
- ...