Champagne Jean-Noël Haton Réserve Brut



Deze cuvée weerspiegelt de knowhow van het familiehuis in Damery, grezend aan de Valée de la Marne, de Côte des Blancs en de Montagne de Reims. "Réserve" is een blend van de beste voorgaande oogsten gevolgd door minimaal 3 jaar flesrijping.

Oorsprong: Gelegen op hoogtes tussen 90 en 300 meter, profiteren ze van een verscheidenheid aan microklimaten, met koelere temperaturen op grotere hoogtes, waardoor de frisheid en de zuurgraad van de druiven behouden blijven. De krijtachtige bodems, bestaande uit krijt, zand en krijtachtige mergel, zorgen voor een uitstekende drainage en optimale waterretentie, wat bijdraagt aan de mineraliteit en complexiteit van de wijnen.

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

Vinificatie: De wijn wordt op traditionele wijze gemaakt, met een minimale rijping van 3 jaar. De productiefaciliteiten zijn ultramodern en werken op zwaartekracht, met gigantische persen hoog in de vaten eronder, giro-paletten en een nikkel doseerlijn verderop, enz. Het bedrijfskantoor is in het oude dorp, maar de productiefaciliteiten liggen net buiten het dorp aan de oever van de Marne.

Degustatie: De neus van oranjebloesem en citrusvruchten wordt gevolgd door een ruime, frisse en gulle smaak van vers fruit.

Bewaarpotentieel: Maximum 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief en bij het begin van een maaltijd, of met een ravioli van schaaldieren.