Champagne Haton, Blanc de Noirs Brut



Gemaakt uitsluitend van Pinot Noir, charmeert deze Blanc de Noirs Champagne met zijn aromatische kracht en finesse. Een klassieke brut, karaktervol en gul, ideaal voor liefhebbers van expressieve bubbels.

Oorsprong: De druiven komen uit de Marnevallei, op goed drainerende kalk-kleigronden. Het continentale klimaat met oceaaninvloed zorgt voor een mooie rijpheid van de Pinot Noir met behoud van frisheid.

Druiven: 60% pinot meunier, 40% pinot noir

Vinificatie: Zachte persing, fermentatie in inox tanks bij 18°C. Assemblage van meerdere jaren, met toevoeging van 8 g/l dosage. Rijping op lattes gedurende 24 maanden voor dégorgement.

Degustatie: Een uitstekende blanc de noir met een neus van rode bessen, steenfruit en sinaasappelschil, aangevuld met een vleugje gedroogde bloemen en gedroogd fruit. Fris en soepel in de mond, met een fijne structuur.

Bewaarpotentieel: 3-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, bij garnaalkroketten, oesters of kipfilet in romige saus. Deze brut Champagne past ook perfect bij feestelijke Belgische gerechten.