# Champagne Haton Grand Cru Blanc de Blancs




*Deze wijn, afkomstig van de mooiste kalkrijke hellingen in de buurt van Oger, belichaamt de uitmuntendheid van de Chardonnay uit de Champagne. Dankzij de zorgvuldige rijping, verrijkt door een gedeeltelijke vinificatie op hout en een lange rijping in tanks en op hout, heeft hij een verfijnde textuur, een grote aromatische diepte en een opmerkelijke afdronk.*

**Oorsprong:** Deze wijn is afkomstig van percelen met de Grand Cru-classificatie, verspreid over de meest gerenommeerde hellingen van de Champagne. Deze wijngaarden liggen op kalkrijke bodems die zorgen voor een uitstekende afwatering en een regelmatige watertoevoer. Het merendeel van de wijngaarden bevindt zich overigens in de gemeenten Oger en Mesnil-sur-Oger. In combinatie met het noordelijke klimaat van de regio bevordert deze geologie een langzame rijping van de druiven, waardoor de frisheid, de aromatische precisie en de minerale expressie behouden blijven die kenmerkend zijn voor de grote Chardonnays uit de Champagne.

**Druiven:** Chardonnay

**Vinificatie:** De druiven worden geoogst wanneer ze perfect rijp zijn en vervolgens voorzichtig geperst om de finesse van het sap te behouden. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur om de aromatische levendigheid van de druivensoort te behouden, terwijl een deel van de wijnen in eikenhouten vaten wordt gerijpt om meer complexiteit en textuur te verkrijgen. Bij de assemblage wordt ongeveer 30 % reservewijn toegevoegd, waarna een tweede gisting in de fles plaatsvindt. De wijn rijpt vervolgens zes jaar lang op de droesem, waarna een dosage van 6 g/l wordt toegevoegd op basis van druivenmost.

**Degustatie:** Een krachtige en subtiele neus, met delicate bloemige aroma’s en citrusnoten. De finesse komt tot uiting in een vleugje peper en menthol. In de mond een mooie structuur, lengte en levendigheid, met de mineraliteit van een grote Chardonnay.

**Ideale serveertemperatuur:** 6-8 °C

**Combinatie gerechten:** Hij past uitstekend bij oesters, luxe zeevruchten, een carpaccio van sint-jakobsschelpen, een vistartaar of bijvoorbeeld gevogelte met een subtiel gearomatiseerde roomsaus.