



CHAMPAGNE
Haton & Fils

CUVÉE CARTE BLANCHE

Assemblage

100% Pinot meunier.

Elevage

100% de vin de l'année. 18 mois en cave.

Dosage

11 g/L 6 mois avant expédition.

Dégustation

Large effervescence au service avec formation d'un cordon de mousse crémeux et persistant. La nuance est jaune or avec une belle brillance. Un premier nez puissant sur des arômes de fruits blancs (pomme, poire). Au brassage, présence de fruits compotés avec une touche de fougère. Un zeste de cannelle en finale. La bouche est franche, ample et puissante. La finale est ronde, souple et équilibrée.

Service

A servir entre 8°C et 10°C

Accord mets et vins

Salade poire, comté, betterave jaune. Filets de Bar farcis aux crevettes. Amuse-bouche des tropiques.

