



CHAMPAGNE Haton & Fils

CUVÉE PRESTIGE



Assemblage

50% Pinot meunier und 50% Chardonnay.

Elevage

100% de vin de réserve. 36 mois en cave.

Dosage

11 g/L 6 mois avant expédition.

Dégustation

Au service, une large effervescence forme une collerette de mousse blanche et crémeuse. La robe est jaune paille et la brillance est parfaite. Un premier nez intense et puissant sur des arômes de fruits jaunes (mirabelle, abricot). La complexité est apportée par des notes de figues, d'amandes grillées et de fruits à noyaux. Une touche de zeste d'orange en finale. L'attaque en bouche est ample généreuse. La structure présente une belle matière ainsi qu'une vinosité; grande rémanence en finale.

Service

A servir entre 8°C et 10°C

Accord mets et vins

Raviolis chinois aux crevettes. Sachertorte (gâteau autrichien au chocolat et à la marmelade d'abricots).