



# CHAMPAGNE Haton & Fils

## GRANDE RÉSERVE BRUT

### Assemblage

75% Pinot Meunier et 25% Chardonnay.

### Elevage

30% de vin de l'année et 70% de vin de réserve.  
24 mois en cave.

### Dosage

11 g/L 6 mois avant expédition.

### Dégustation

Une multitude de fines bulles alimente un épais cordon de mousse persistant. La robe est jaune or pâle avec quelques reflets verts. Eclat Lumineux. Un premier nez fruité, fin et élégant sur des arômes d'agrumes et fruits exotiques (ananas). A l'aération, présence de notes d'oranges et une touche de réglisse. L'attaque en bouche est vive et franche. La structure est équilibrée avec une finale longue et de jolis retours sur la pêche de vigne.

### Service

A servir entre 8°C et 10°C

### Accord mets et vins

Roulés de suprêmes de volailles, aubergines, chorizo et coriandre. Dos de flétan sauce crémeuse.

