



CHAMPAGNE
Haton & Fils

CUVÉE RENÉ HATON

Assemblage

100% Chardonnay 1er Cru.

Elevage

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

Dosage

11 g/L 6 mois avant expédition.

Dégustation

Une vive effervescence au service alimente un cordon de mousse crémeux et persistant. La robe est jaune pâle avec quelques reflets verts. La limpidité est parfaite. Un premier nez fin et élégant sur des arômes de fleurs blanches. À l'aération, les agrumes se révèlent par des notes de citron vert et de pamplemousse. Présence de fruités de type pêche blanche. Belle minéralité ainsi qu'une touche de fougère et de buis.

Service

A servir entre 8°C et 10°C

Accord mets et vins

Fagots de saumon fumé farcis. Filet de Saint-Pierre, tombée de chou vert.

