



CHAMPAGNE Haton & Fils

CUVÉE BLANC DE BLANCS



Assemblage

100% 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

La robe est or pâle. La collerette de mousse est blanche et persistante. Bel éclat brillant. Un premier nez fruité et expressif sur des arômes d'agrumes (orange, citron). Le brassage fait découvrir des notes de rose et de fleur d'oranger. En finale une touche de menthol et d'anis. La bouche est ample et équilibrée. La finale est douce, longue avec un beau rappel sur des notes citronnées.

Service

A servir entre 8°C et 10°C

Accord mets et vins

Nems au foie gras. Fettuccini à l'orange et coquilles Saint-Jacques.