



CHAMPAGNE Haton & Fils

CUVÉE AGATHE ROSÉ

Assemblage

70% Pinot meunier, 20% Chardonnay et 10% Pinot noir.

Elevage

20% de vin de l'année et 80% de vin de réserve.
24 mois en cave.

Dosage

11 g/L 6 mois avant expédition.

Dégustation

Effervescence soutenue qui alimente un magnifique cordon de mousse blanc et persistant. La teinte est dense sur des reflets « framboise ». La limpidité est parfaite. Une premier nez puissant et expressif sur des arômes de fruits rouges (groseilles et cerise) et de violette. A l'aération, présence de fleurs séchées et de figue. Une belle complexité. L'attaque en bouche est douce et généreuse. La structure est complète et les fruits rouge se ressentent en finale.

Service

A servir entre 8°C et 10°C

Accord mets et vins

Filet de bœuf et purée au beurre de gingembre.
Gâteau de Savoie.

