



HATON EXTRA

Maison HATON

La Maison Champagne Jean-Noël Haton a été fondée en 1928. Les vignobles de la Maison Haton et Fils s'étendent sur près de 13 hectares, dans le versant austral de la Montagne du Reims. Entreprise familiale située à Damery, elle maîtrise son indépendance et possède son propre vignoble dans les meilleurs crus de Champagne. Jean-Noël Haton et son fils Sébastien élaborent des Champagnes selon des pratiques traditionnelles et méticuleuses : respect des sols, maîtrise des rendements, quête de la maturité optimale, vinification parcellaire avec pour seul objectif la recherche de l'excellence.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Fiche Technique / Extra

Un magnifique Champagne à dominante Chardonnay. Son élégance et son expression si particulière proviennent d'une sélection parcellaire et d'un long vieillissement de 6 ans minimum.

Assemblage : 50% Chardonnay, 50% Pinot noir.

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Or pâle.

NEZ } Groseille, pêche, abricot, pamplemousse, orange, épices. BOUCHE }

Fraîche et généreuse, vive.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal aussi sur un poisson en sauce ou sur une viande blanche.



