

Jean-Noël
HATON
CHAMPAGNE

 **Haton**

Francia



Un estilo muy atractivo: el de una Casa familiar que, desde 1928, ha sabido gestionar su independencia y cultivar su propio viñedo en los Crus famosos de la Champagne. Octave Haton, el bisabuelo, fundó la Casa y René Haton se encargó de desarrollar la propiedad y cultivar los viñedos. Ahora, Jean-Noël Haton se dedica a conservar sus tradiciones de calidad. Comparte con su hijo Sebastien su pasión y su saber-hacer para desarrollar una misma filosofía: la perennidad de un estilo único.

Haton posee 15 hectáreas de viñas y se abastece de uvas en los productores con los cuales el compartir se ha transformado en verdadera amistad lo que da unas Cuvées y vinos siempre respetuosos del terruño. Hoy, Haton ya llama a la puerta del cerrado club de las marcas más conocidas.

Distribución en toda España

Haton Classic Blanc de Noirs Brut

FRAN38 - Champagne

Variedades

Pinot Meunier y Pinot Noir

Nota de Cata

Elaborado a partir de 60% de Pinot Meunier y 40% Pinot Noir, este champagne blanc de noirs tiene una increíble relación calidad / precio! Vestido oro brillante, espuma suave e ligera, efervescencia vivaz. En nariz es redondo e afrutado con notas de cítricos y especias. En boca es suave, afrutado con un gran balance y agradable armonía.

Maridaje

Aperitivo, entradas con mariscos y pescados, medallón de salmón, pollo tandoori o mousse de chocolate.

Temperatura de servicio

Servir entre 7 y 10°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

Commended - Decanter World Wine Awards 2012 (Inglaterra)

