

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2023



CHAMPAGNE

Haton & Filles

— à DAMERY —

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2020



Accord de cépages

Brut



ASSEMBLAGE

1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay et 1/3 Pinot Noir.

ÉLEVAGE

100% de vin de réserve.

Vinification en cuve.

36 mois en cave.

DOSAGE

9 g/L 6 mois après expédition.

DÉGUSTATION

Au service, une large effervescence forme une collerette de mousse blanche et crémeuse. La robe est jaune paille et la brillance est parfaite. Un premier nez intense et puissant sur des arômes de fruits jaunes (mirabelle, abricot). La complexité est apportée par des notes de figues, d'amandes grillées et de fruits à noyau. Une touche de zeste d'orange en finale.

L'attaque en bouche est ample et généreuse. La structure présente une belle matière ainsi qu'une vinosité; grande rémanence en finale.

SERVICE

A servir entre 6°C et 8°C.

GARDE

Entre 2 et 4 ans.

ACCORD METS ET VINS

Raviolis chinois aux crevettes. Sachertorte (gâteau autrichien au chocolat et à la marmelade d'abricots)