

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2018



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2019



CHAMPAGNE

Haton & Filles

à DAMERY

Solo de Meunier

Blanc de noirs

Brut



ASSEMBLAGE

100% Pinot meunier.

CRU

Damery.

ÉLEVAGE

100% de vins de l'année.

Vinification en cuve.

18 mois en cave.

DOSAGE

9 g/L 6 mois avant expédition.

DÉGUSTATION

Large effervescence au service avec formation d'un cordon de mousse crémeux et persistant.

La nuance est jaune or avec une belle brillance.

Un premier nez puissant sur des arômes de fruits blancs (pomme, poire). Au brassage,

présence de fruits compotés avec une touche

de fougère. Un zeste de cannelle en finale. La

bouche est franche, ample et puissante. La

finale est ronde, souple et équilibrée.

SERVICE

A servir entre 6°C et 8°C.

GARDE

Entre 2 et 4 ans.

ACCORD METS ET VINS

Salade de poires, comté, betteraves jaunes.

Filets de Bar farcis aux crevettes. Amuse-bouche des tropiques.