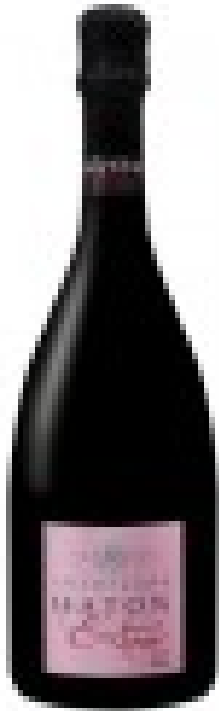


Champagne Jean-Noël Haton "Rosé Extra"



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Noël HATON

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: rosé extra

Guide Hachette: * (très réussi)

Description du produit :

CHAMPAGNE JEAN-NOEL HATON

Commentaires sur ce **Champagne Jean-Noël Haton "Rosé Extra"**

Guide Hachette 2017 : 1*/3 : *Le rosé ? Une couleur maîtrisée par Sébastien Haton comme le prouve le coup de coeur décerné l'an dernier pour une autre cuvée. Un rosé saumoné, au nez de groseille, de fruits blancs d'agrumes, ample et généreux en bouche, équilibré par une attaque vive et une finale nerveuse. à déguster entre 2016 et 2019 avec une soupe de fraises.*

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Robe mandarine, nez de fraise des bois, confiserie, bouche saveurs de baies noires, mûre, tendu, frais. 14,5/20.*

Sur les champagnes rosés en général:

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Encore et encore, le champagne rosé poursuit son oeuvre de séduction à partir de cuvées bien plus intéressantes qu'autrefois, quand il était considéré comme un simple "complément de gamme". Aujourd'hui on déguste de très beaux vins sérieux et gourmands, et la réussite est au rendez-vous, en France comme à l'étranger, avec des chiffres qui font rêver. En 2015, les exportations dépassent les 6 millions de bouteilles vers les pays européens, mais c'est surtout aux Etats-Unis et au Japon que la consommation se développe sans discontinuer.*

Le Point (Jacques Dupont, 18 juin 2015): *Le champagne rosé offre en général un fruité un peu plus marqué qu'un blanc et une texture savoureuse, propre à donner d'excellents accords avec une cuisine estivale. On peut le servir en apéritif, mais également tout au long d'un repas. Il a l'avantage d'être particulièrement rafraîchissant, sa vivacité étant renforcée par la présence de bulles. Il sera parfait sur un carpaccio de saumon, mais aussi avec le saumon fumé, les gambas grillées et, de façon très étonnante, sur des filets de volaille juste saisis au grill, accompagnés d'une poilée de légumes d'été. Pour les amateurs de champagne en fin de repas, le champagne rosé est excellent sur les desserts à base de fruits.*

Sur ce champagne rosé en particulier:

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Robe mandarine, nez de fraise des bois, confiserie, bouche saveurs de baies noires, mûre, tendu, frais. 14,5/20.*

Fiche technique rédigée par le Domaine:

Assemblage : 45% chardonnay- 35% pinot noir-20% pinot meunier-5% pinot noir vinifié en vin rouge. 5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Vieillessement : 6 ans minimum

A l'œil : Belle mousse légèrement teintée de rose lors du service. L'effervescence continue alimente un fin cordon. La robe lumineuse est rose saumonée avec quelques reflets cuivrés.

Au nez : Le nez est puissant et élégant avec des fragrances de rose ancienne, de fruits rouges (framboise, groseille) et d'agrumes (mandarine).

Au palais : La bouche est précise, texturée par un beau grain de pinot noir, qui s'équilibre par une fraîcheur soyeuse.

Subtil et gourmand, ce Champagne fera merveille à l'apéritif ou en dessert en accompagnement d'une soupe de fruits rouges ou de macarons à la framboise.

Description brève du produit :

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.