OFFRE PREMIUM

CHAMPAGNE
Jean-Noël
HATON
Extra

6 bouteilles
BRUT EXTRA

119 €
HT

+

En cadeau

1 seau

6 flûtes

1 bouchon

OFFRE STANDARD

6 bouteilles
CUVÉE CLASSIC

78 €
HT

BON DE COMMANDE

Livré frais sur votre stand le 2 novembre 2017 entre 17h00 et 19h00 pour la nocturne

Société : _____

Contact : _____

Tél : _____

N° du Stand : _____

	Qté	PU HT	TOTAL
OFFRE PREMIUM		x 119,00	
OFFRE STANDARD		x 78,00	
		TOTAL HT	
		TVA 20%	
		TOTAL TTC	

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez nous joindre :
Tél : 033(0)3 26 58 40 45 mail : contact@champagne-haton.com

A joindre avec votre règlement à l'adresse :
CHAMPAGNE JEAN-NOEL HATON - 5, rue Jean MERMOZ - 51480 - DAMERY

Brut Extra

Assemblage : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Vieillissement : 6 ans minimum.

A l'œil : la mousse est abondante au service. L'effervescence de fines bulles forme un cordon fin et persistant. La robe est jaune or avec une belle brillance.

Au nez : le nez est élégant et fin avec des notes de fruits frais (groseille, pêche, abricot) et d'agrumes (pamplemousse, orange). La complexité est apportée par des épices et une touche de fleurs séchées.

Au palais : la bouche est fraîche et généreuse. La finale est vive et élégante laissant deviner un dosage discret qui ne vient pas troubler l'équilibre naturel du vin.

Champagne alliant puissance et élégance, à servir à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson en sauce ou d'une viande blanche.

Blend: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 6 years.

Appearance : the mousse is plentiful on pouring. The effervescence forms a delicate and persistent chain of fine bubbles. The colour is golden yellow with a beautiful brilliance.

Bouquet: the nose is elegant and fine, with notes of fresh fruit (redcurrant, peach and apricot) and citrus fruit (grapefruit and orange). Complexity is added by spices and a touch of dried flowers.

Mouthfeel: fresh and generous. The finish is lively and elegant, hinting at a subtle dosage that does not disrupt the wine's natural balance.

A Champagne that combines intensity and elegance, to be served as an aperitif or to accompany to fish in sauce, or white meat.

Brut Extra

Cuvée Classic

Assemblage : 60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

Vieillissement : 2 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune dorée, la mousse fine forme un joli cordon persistant et révèle une belle brillance.

Au nez : le bouquet fruité et parfumé dévoile des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. A l'aération, on découvre des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs.

Au palais : l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée.

C'est un Champagne d'apéritif de caractère, un vin que l'on aime partager à tous moments en famille ou entre amis.

Blend: 60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

Ageing: at least 2 years.

Appearance: a golden yellow colour, its fine mousse forms an attractive constant stream of bubbles to offer a beautiful lustre.

Bouquet: the fragrant, fruity bouquet reveals aromas of fresh fruit (redcurrants and stone fruit). With aeration, notes of citrus fruit and orange zest emerge, punctuated by a touch of dried fruit and flowers.

Mouthfeel: the attack is fresh and supple, unveiling a superb structure. A well-balanced and pleasant finish.

This is an aperitif Champagne of great character, a perfect wine to be shared on any occasion.

Cuvée Classic