



## Haton Brut

Tipo: Champagne

Añada:

Denominación de origen: Champagne

Bodega: Bodegas Haton

Variedades: Chardonnay y Pinot Noir.

Maridaje: Aperitivo, entradas con mariscos y pescados, salmón ahumado, carnes blancas.

Temperatura: Entre 7 y 10°C

Premios:

**Nota de cata :** Color amarillo oro brillante con una burbuja fina y persistente. En nariz es elegante y sutil con notas de frutas frescas (albaricoque, melocotón, grosella) y cítricos (pomelo, naranja). Las especias y un toque de flores secas aportan una gran complejidad. Boca fresca y generosa. Buen balance con un final largo, vivaz y elegante.