

Jean Noël Haton Noble Vintage 0.75 l

» Vína



CHAMPAGNE
JEAN-NOËL
HATON

Kód produktu

CHAM9261

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Chardonnay a 40% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Má zlatavě žlutou barvu s delikátním perlením. Ovocné aroma broskví, meruněk a švestkové marmelády. Po provzdušnění tóny sušeného ovoce, fíků, mandlí a kandovaného ovoce. V chuti intenzivní, ovocné a strukturované s velmi dlouhou dochutí. Toto champagne je ideální k popíjení jen tak i ke slavnostním příležitostem. Vhodná kombinace - jako aperitiv nebo k plodům moře.

Ročníkové Champagne z vinařství Haton, které zraje po dobu nejméně 5-8 let.

Dostupnost na hlavním skladě:

1 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Jean Noël Haton Noble Vintage 0.75 l

» Vína

Popis

Champagne Jean-Noël Haton je zavedeným domem v Champagne s tradicí od roku 1928. Rodinné vinařství, o které se stará již 4. generace. Každá odrůda i parcela je vinifikována zvlášť ve více než 100 nerezových tancích. Finální míchání vína je pod dozorem otce a syna, a zajišťují tak dohled nad výslednou stálou kvalitou každého cuvée. Kvalita je zde vždy na prvním místě. Příběh šampaňského domu Haton se začal psát v roce 1610 za vlády Ludvíka XIII., kdy François Haton získal první vinice v obci Damery. V roce 1928 vdechl rodinnému podniku nový život Octave Haton, když začal vyrábět vlastní šampaňské. Rodina Hatonových je vždy hrdá na své kořeny v oblasti Champagne a svou historii může sledovat až čtyři století zpátky. Vedle této hrdosti na minulost se však pevně zaměřuje i na budoucnost. Sébastien Haton udržuje ducha domu živého a zároveň mu dodává nový impulz. Pokračuje v cestě, kterou vytyčili jeho předkové, a přitom mistrně kombinuje rozvahu s odvahou. Jeho nadšení je upřímné a k budoucnosti podniku přistupuje s hlubokou pokorou. Rodina Hatonových dnes obhospodařuje 60 hektarů vinic (z toho 45 hektarů vlastních), které se rozkládají v okolí Damery – historické obce, kde má rodina i nadále své sídlo. Jean-Noël a Sébastien rovněž navázali silná partnerství s dalšími pěstiteli v oblasti Champagne, aby pro svá cuvée mohli využívat širší škálu vín. Společnost Champagne Haton, pevně ukotvená ve svém terroir a zároveň odhodlaná hledět do budoucnosti, bere svou společenskou odpovědnost vážně a plně si uvědomuje, že její úlohou je podnikat smysluplné kroky. Tato odpovědnost přirozeně zahrnuje úctu k půdě i k úchvatnému dědictví, které jí zanechali předkové. V tomto duchu vinařství neustále rozvíjí své postupy, přičemž se drží zásady, že lidský zásah má sloužit výhradně k tomu, aby ještě více vynikly dary přírody. Součástí tohoto závazku je i projev upřímné úcty k jednotlivcům, k lidem a k jejich práci. Ve snaze naplňovat hodnoty, které jsou jí blízké, působí společnost Champagne Haton od roku 2014 jako mecenáš nadace Ateliers d'Art de France. Obě strany spojuje společná touha oceňovat lidi i jejich odborné mistrovství. Rodina Hatonových se proto plně ztotožnila s přístupem této nadace, jejímž cílem je podporovat uměleckou řemeslnou tvorbu a špičkovou úroveň tohoto řemeslného umu.

Hlavní parametry

Značka	Jean Noël Haton
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Barva	bílá
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Ročník	2012
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	Millésimé
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Jean Noël Haton Champagne, 5 Rue Jean Mermoz, 51480 Damery, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.