



Champagne Brut Réserve

Taittinger

La carte de visite de la maison Taittinger

Description:

Taittinger Brut Réserve est un champagne pour toutes les occasions. Un symbole de festivité et le compagnon idéal des plus beaux moments de la vie!

Profil aromatique:

Jaune paille doré et lumineux. Belle effervescence. Mousse subtile et persistante. Ce Champagne, très expressif et ouvert, développe au nez des notes fruitées et briochées. Puis, on perçoit des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de la gousse de vanille. L'attaque est vive, fraîche et harmonieuse; la bouche développe ensuite de délicats arômes de fruits et de miel. Le Taittinger Brut Réserve développe son potentiel aromatique sur trois à quatre ans de vieillissement en cave.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 48 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

N° article: 03382--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Taittinger

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 93/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.