



## Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

### Note de dégustation:

Rose vif intense. Belle effervescence. Mousse persistante. Ce Champagne au bouquet ample et expressif, parait frais et jeune; au fur et à mesure que le nez progresse, des arômes de baies (framboises sauvages fraîchement écrasées, cerises, groseilles) se développent. En bouche, subtil équilibre entre notes veloutées et corsées, les arômes rappellent les baies fraîches et croquantes. Quatre mots décrivent l'impression en bouche : vif, fruité, frais, ample, comme seul un grand rosé d'assemblage peut l'être !

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Taittinger
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100
<b>Elevage:</b>	48 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Référence:</b>	06704--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	48 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés