



Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

La Vie en Rose

Description:

Le Taittinger Prestige Rosé s'offre au début et à la fin de chaque repas de fête: comme apéritif délicieusement aromatique ou comme accompagnement discret d'un dessert fruité.

Note de dégustation:

Rose vif intense. Belle effervescence. Mousse persistante. Ce Champagne au bouquet ample et expressif, paraît 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

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Taittinger

Notation(s):

Parker 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

48 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Référence:

06704--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

| | |
|---------------------|--------------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Parker 92/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 48 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Service: | Bien frais à 6-10 degrés |