

## 2007 Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs, Taittinger



**Note de dégustation:**

Jaune tendre avec des bulles d'une extrême finesse. Minéralité salée dans le nez aux notes florales, de brioche grillée et de fruits jaunes. En bouche, il est incroyablement tendre, racé et fruité, long et persistant, avec des arômes de fruits à noyau, d'herbes aromatiques et de biscuits, sur des touches d'amandes grillées. Complexité et très belle structure, acidité et fraîcheur magnifiques. C'est un Champagne vif et séduisant, l'un des plus célèbres et des plus nobles Blanc de Blancs, composé de Chardonnay, provenant exclusivement des meilleurs terroirs Grand Cru de la Côte des Blancs.

**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):**

Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100

**Elevage:**

4 Mois en Foudre

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2035

**Cépage(s):**

100% Chardonnay

**Référence:**

0458707

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs  
Taittinger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés