



## Champagne Brut Réserve

Taittinger

### Note de dégustation:

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 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>	Falstaff 93/100, Parker 90/100
<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>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Référence:</b>	03382--

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Taittinger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, Parker 90/100
<b>Cépage(s):</b>	60% Pinot Noir, 40% 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