



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!

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

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Taittinger

Notation(s):

Falstaff 93/100, Score 18.5/20, Parker 90/100

Elevage:

48 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Référence:

03382--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Taittinger

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, Parker 90/100
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés