



Champagne Brut Réserve

Taittinger

Il biglietto da visita della Maison Taittinger

Descrizione:

Taittinger Brut Réserve è uno champagne per tutte le occasioni. Un simbolo di festa e il compagno ideale per i momenti più belli della vita!

Profilo aromatico:

Giallo paglierino brillante e dorato. Bella effervescenza. Spuma sottile e persistente. Questo Champagne molto espressivo e aperto sviluppa al naso note fruttate e di brioche. Seguono aromi di pesca, fiori bianchi (biancospino, acacia) e baccello di vaniglia. L'attacco è vivace, fresco e armonioso; il palato sviluppa poi delicati aromi di frutta e miele. Taittinger Brut Réserve sviluppa il suo potenziale aromatico in tre o quattro anni di invecchiamento in cantina.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 48 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Numero articolo: 03382--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Taittinger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	48 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.