

Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs, Taittinger

Einer der besten Prestige-Champagner der Welt aus der Edelsorte Chardonnay

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Giallo tenue con bollicine finissime. Mineralità salata al naso con note floreali, di brioche tostata e frutta gialla. Al palato è incredibilmente morbido, vivace e fruttato, lungo e persistente, con aromi di frutta a nocciolo, erbe aromatiche e biscotti, con note di mandorle tostate. Complesso e ben strutturato, con una magnifica acidità e freschezza. È uno Champagne vivace e seducente, uno dei più famosi e nobili Blanc de Blancs, ottenuto da Chardonnay provenienti esclusivamente dai migliori terroir Grand Cru della Côte des Blancs.

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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Taittinger

Allevamento: 4 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0458707



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs
Taittinger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi