



Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

La Vie en Rose

Descrizione:

Taittinger Prestige Rosé può essere gustato all'inizio o alla fine di qualsiasi pasto festivo: come aperitivo deliziosamente aromatico o come accompagnamento discreto di un dessert fruttato.

Profilo aromatico:

Rosa intenso e brillante. Bella effervescenza. Mousse persistente. Questo Champagne, dal bouquet pieno ed espressivo, appare fresco e giovane; man mano che il naso procede, si sviluppano aromi di frutti di bosco (lamponi selvatici appena schiacciati, ciliegie, ribes rosso). Al palato, c'è un sottile equilibrio tra note vellutate e corpose, con aromi che ricordano i frutti di bosco freschi e croccanti. Quattro parole descrivono l'impressione al palato: vivace, fruttato, fresco, corposo, come solo un grande rosé d'assemblaggio può essere!

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: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Numero articolo: 06704--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% 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.