



Champagne Brut Réserve

Taittinger

Il biglietto da visita della Maison Taittinger

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Taittinger
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Parker 90/100
Vinificazione:	48 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	03382--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Taittinger

Origine:	FR
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Parker 90/100
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi