# 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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.
**Consigli per il consumo:**
Ben raffreddato a 6-10 gradi

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Francia |
| **Regione:** | Champagne |
| **Produttore:** | Taittinger |
| **Valutazioni:** | Falstaff 93/100, Score 18.5/20, 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-- |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Champagne Brut Réserve

Taittinger

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | Falstaff 93/100, Score 18.5/20, 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 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch