



TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE

Au commencement, Pierre Taittinger s'installe en Champagne en 1932 où il créa la maison « Taittinger » au style novateur d'un champagne très marqué par le Chardonnay. Aujourd'hui, la famille Taittinger est propriétaire de plus de 260 ha de vignes, dont 170 travaillés à la charrue et sans herbicides.

Taittinger Brut Prestige est composé de 40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier.

Caractéristiques Sensorielles :

La robe est brillante, de couleur jaune paille dorée. Les bulles sont fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel. Brut Réserve, qui acquiert toute sa maturité au cours de trois à quatre années de vieillissement en cave, dispose d'un potentiel aromatique développé.

A consommer autour de 8°C

Revue de Presse :

90/100 Parker

16/20 Jancis Robinson



Robert Parker
WINE ADVOCATE

Jancis Robinson
JancisRobinson.com