

Taittinger - Prestige Brut - AOC Champagne



Cuvée
Prestige
Appellation
Champagne

[Commandez en ligne](#)

Créée en 1929, au beau commencement de la crise financière, Taittinger est devenu l'un des Champagnes préférés de l'élite du monde des affaires et de la politique. Les créations Taittinger se distinguent particulièrement par l'élégance de leur collier de bulles qui exprime son intelligence aérienne et brillante. Elles brillent d'un éclat cristallin jaune vert non sans rappeler la vivacité du produit. La maison a décidé, depuis de longues années, d'exploiter au maximum les capacités de ce cépage charismatique des vins d'élégance : le chardonnay.

Terroir

Craie Champenoise.

Cépages

Chardonnay 40 %, Pinot Meunier 60 %.

Vinification

Traditionnelle.

Dégustation

Robe brillante de couleur jaune paille dorée. Ses bulles sont fines, et sa mousse est discrète et persistante. Son nez est expressif, aux notes fruitées et briochées, complété par des arômes de pêche, de fleurs blanches et de vanille. Sa bouche fraîche, et vive, s'exprime harmonieusement avec des notes de fruits frais et de miel.

Consommation

Apéritif, viandes blanches, langouste.

Elevage

3 à 4 ans en cave.

Mot du caviste

Champagne très bien équilibré qui lui permette d'être dégusté à toute occasion. Taittinger reste sur une qualité exemplaire avec cette cuvée.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/224>