

Taittinger AOC Champagne Grand Cru Les Folies de La Marquetterie



Cuvée
Les Folies de La Marquetterie
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

Cuvée produite exclusivement sur le vignoble des Folies exposé sud/sud-ouest.

Cépages

Chardonnay 55%, Pinot noir 45%

Vinification

Vendanges en

Dégustation

Robe de couleur jaune intense aux éclats dorés. Les bulles sont fines et délicates. Nez généreux et très fruité laissant échapper des arômes de fruits à chair jaune complétés par de subtiles notes toastées. L'attaque en bouche est ronde, souple et fruitée et révèle une sensation dominante de pêches jaunes. La finale est longue et imposante avec des notes légèrement boisées.

Consommation

Plats solides tels que des viandes rôties ou poissons en sauce.

Elevage

Maturation lente de 3 ans en bouteilles permet à ce vin l'union de ses arômes.

Distinctions

Un champagne " Grands Crus " est issu exclusivement de raisins classés à 100 % dans l'échelle des crus de la Champagne. Il est uniquement composé de vins de cuvée (première presse).

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/569>