

DRINKS.

Taittinger Brut Réserve Champagner AC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409411
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Taittinger, 9 place Saint-Nicaise, 51100 Reims, France
Marque	Taittinger
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune doré, mousse discrète et perlage fin. Nez: des arômes de pêche et de brioche, de fleurs blanches et de vanille. Bouche: des arômes vifs et frais de fruits et de miel.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 40% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 25% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, dessert, poissons & fruits de mer

Description

Depuis 1931, la marque Taittinger est une marque familiale. Aujourd'hui, la société, basée à Reims, en France, est dirigée par Pierre-Emmanuel Taittinger et sa fille Vitalie Taittinger, qui est à la tête de la maison en tant que présidente depuis 2020. Ce producteur de champagne très respecté possède 288 hectares de terres et plus de 34 sites de grands crus dans la région. Étant donné que ses propres vignobles ne couvrent qu'environ 45% de ses besoins, le reste des raisins est acheté à des viticulteurs alliés. Le Taittinger Brut Réserve est élaboré à partir de 40% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 25% de Pinot Meunier et utilise des raisins parfaitement mûrs provenant de plus de 35 vignobles différents. Ce subtil mélange donne un champagne léger, élégant et équilibré. Avec une forte proportion de Chardonnay (40%), le Brut Réserve atteint son plein potentiel aromatique après 3 à 4 ans de vieillissement dans des caves de craie pouvant atteindre 30m de profondeur. Il est inhabituel qu'un assemblage non millésimé contienne une telle quantité de Chardonnay, et c'est ce qui rend cet assemblage non millésimé si équilibré, cohérent et mondialement connu. C'est un excellent champagne qui convient à toutes les occasions.