

DRINKS.

Taittinger Brut Prestige Rosé AC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409413
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: rosé, avec des reflets roses et un perlage fin et durable. Nez: arômes frais de fraises et de framboises avec de fines épices. Bouche: bien équilibrée, fruit vif, corps savoureux et élégance fraîche, arômes persistants de baies rouges, charmante et harmonieuse.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de Pinot Noir et de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	dessert, fromages

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. Pour le champagne Taittinger Prestige Rosé, on utilise la méthode dite d'addition, ce qui signifie que 80% de la cuvée est vinifiée en vin blanc et 20% en vin rouge, qui est ajouté au blanc. Cette méthode est classique pour le champagne et donne au Prestige Rosé, qui mûrit au moins 3 ans sur levure, sa couleur rose vif. Dans le verre, un rose vif, ainsi qu'un perlage fin et persistant. Au nez, des arômes frais de fraises et de framboises avec des épices subtiles. En bouche, le champagne est bien équilibré avec des notes fruitées. Il peut être servi en apéritif, bien frais ou aussi merveilleusement avec des desserts aux fruits rouges ou avec du fromage de chèvre crémeux.