



Brut "Cuvée Prestige"

AOC

Taittinger

Lo Champagne Brut Cuvée Prestige è un classico della Maison Taittinger. Una Cuvée frutto di un assemblaggio di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier raccolte in momenti diversi a seconda della maturazione e provenienti da oltre 35 cru di vigneti. L'elevata proporzione di Chardonnay è rarissima tra i grandi champagne sans année. È quindi un onore per la Maison Taittinger creare un brut non millesimato di tale prestigio. Equilibrio ed armonia sono i tratti principali dello Champagne Brut Cuvée Prestige, piacevolezza e mineralità lo rendono un prodotto particolarmente adatto al consumo durante i pasti. La cuvée Brut Prestige si distingue per il bouquet franco e gli aromi equilibrati. La sua finezza, esuberanza e vivacità in bocca ne fanno uno champagne per ogni occasione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Sans Année
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 45% ;Pinot Noir 35% ;Pinot Meunier 20%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente
Gusto	Armonico e delicato
Profumo	Al naso sentori di pesca bianca, biancospino, acacia con note vanigliate e di brioche.
Abbinamenti	Antipasti di pesce, secondi piatti di pesce, aperitivi di tutti i tipi
Temperatura di servizio	8/10°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 92 ;Robert Parker 90

DATI DI PRODUZIONE

Maturazione Sui suoi lieviti per 24 mesi