Champagne Brut Millésimé

AOC 2013

Taittinger

Lo Champagne Brut Millesimato 2013 è tra i prodotti di punta della Maison Taittinger.
E' realizzato solo nelle annate di qualità eccezionale e matura per 5 anni nel silenzio dei fondaci sviluppando aromi e complessità.
A comporre l'assemblaggio concorrono uve Chardonnay e Pinot Noir al 50% raccolte da vigneti provenienti da una quindicina di villaggi. L'annata 2013 si è caratterizzata per un inverno mediamente freddo e una primavera piovosa e altrettanto fresca. L'estate molto calda ha permesso di recuperare in maturità delle uve consegnando una raccolta eccezionale. Il Millesimo 2013 è un assemblaggio di prima spremitura composto al 70% da Grands Crus e al 30% da Premiers Crus.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Assemblage
Denominazione	AOC
Annata	2013
Classificazione	108
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	CHARDONNAY 50% ;PINOT NOIR 50%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato, perlage fine e persistente
Gusto	Fresco e vellutato, gusto persistente e vivace
Profumo	Profumo agrumato e di frutta a polpa bianca, con note di speziatura e tostatura
Abbinamenti	Aperitivi di tutti i tipi, pesce di piatti
Temperatura di servizio	8/10°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Decanter BRONZE ;James Suckling 93 ;Wine Spectator 92 ;Robert Parker 91

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Uve provenienti da Grand Cru per il 70% e da Premier Cru per il 30%
Vinificazione	Rifermentazione in bottiglia con Metodo Champenoise
Maturazione	Almeno 60 mesi sui lieviti