



# Rosé Prestige Brut

AOC

Taittinger

Lo champagne Taittinger Prestige Rosé Brut è un blend con 15% di Pinot Nero dalla Montagne de Reims e Les Riceys e 30% di Chardonnay. Ciò rende tale cuvée unica ed elaborata, che si distingue per il colore brillante e la ricercatezza nel gusto. Taittinger Prestige Rosé si distingue immediatamente per il colore cangiante e intenso che deve al segreto della sua elaborazione di rosé d'assemblaggio. Fresco, fruttato, di equilibrata acidità, in perfetto stile Maison Taittinger.

## CARATTERISTICHE

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                  | Champagne  |
| <b>Sottotipo</b>             | Sans Année   |
| <b>Denominazione</b>         | AOC  |
| <b>Nazione di produzione</b> | Francia  |
| <b>Regione di produzione</b> | Champagne  |
| <b>Vitigno</b>               | CHARDONNAY 30% ;ASSEMBLAGE CON PINOT MEUNIER 55% ;PINOT NOIR 15% |
| <b>Specificazione</b>        | Brut   |
| <b>Gradazione</b>            | 12.00 % vol.   |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)   |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Rosato ambrato, bollicina fine e persistente                                   |
| <b>Gusto</b>                   | Fresco, vellutato e di buon corpo  |
| <b>Profumo</b>                 | Frutti rossi, lampone e ciliegia   |
| <b>Abbinamenti</b>             | Aperitivi di vario tipo, piatti di sushi e sashimi, piatti di pesce affumicato |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 8/10°  |

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 91 ;James Suckling 91 ;Robert Parker 92

## DATI DI PRODUZIONE

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Vinificazione</b> | Rifermentazione in bottiglia con Metodo Champenoise |
| <b>Maturazione</b>   | Almeno 60 mesi sui lieviti                          |