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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

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

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Rifermentazione in bottiglia con Metodo Champenoise
Maturazione	Almeno 60 mesi sui lieviti