



TAITTINGER BRUT RÉSERVE.

Taittinger Brut Réserve est composé de 40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier issus de plus de 35 crus différents et provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité.

Cette forte proportion de Chardonnay, unique parmi les grands champagnes sans année, ainsi qu'un vieillissement minimum de trois ans en cave, où il atteint sa pleine maturité aromatique, font de Taittinger Brut Réserve un champagne très équilibré, dont la qualité, d'une constance absolue, est reconnue dans le monde entier.

C'est ainsi l'honneur du Champagne Taittinger que de concevoir un Brut sans année d'exception.



DÉGUSTATION.

La robe est brillante, de couleur jaune paille dorée. Les bulles sont fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel. Brut Réserve, qui acquiert toute sa maturité au cours de trois à quatre années de vieillissement en cave, dispose d'un potentiel aromatique développé.

MOMENTS DE CONSOMMATION.

Taittinger Brut Réserve est le champagne de tous les instants. Vin et symbole festif, il est le partenaire du bonheur et accompagne les beaux moments de la vie.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims