



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims





La famiglia Taittinger ha diretto la Casa per quasi un secolo. Sempre con l'obiettivo di perseguire l'eccellenza. «La presenza del nostro nome su una bottiglia ci ha sempre investito di esigenze e responsabilità. Il nome sulla bottiglia coniuga l'esperienza passata con l'impegno futuro», come ama dire Pierre-Emmanuel Taittinger. È un impegno che ha assolto per più di 40 anni e che oggi condivide con il figlio Clovis e la figlia Vitalie che si occupano entrambi della direzione della Casa.

IL CUORE E L'ANIMA DI UNA CASA: *LO SPIRITO DI FAMIGLIA*



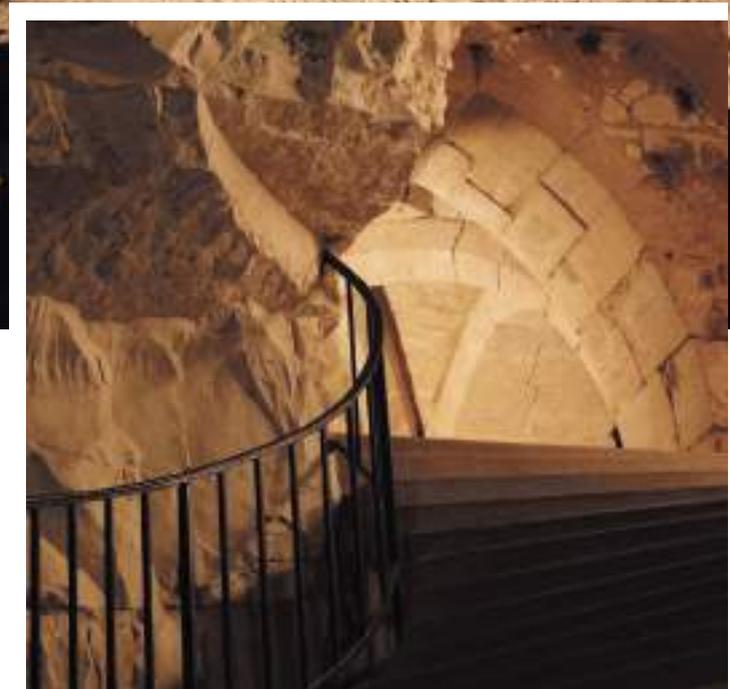
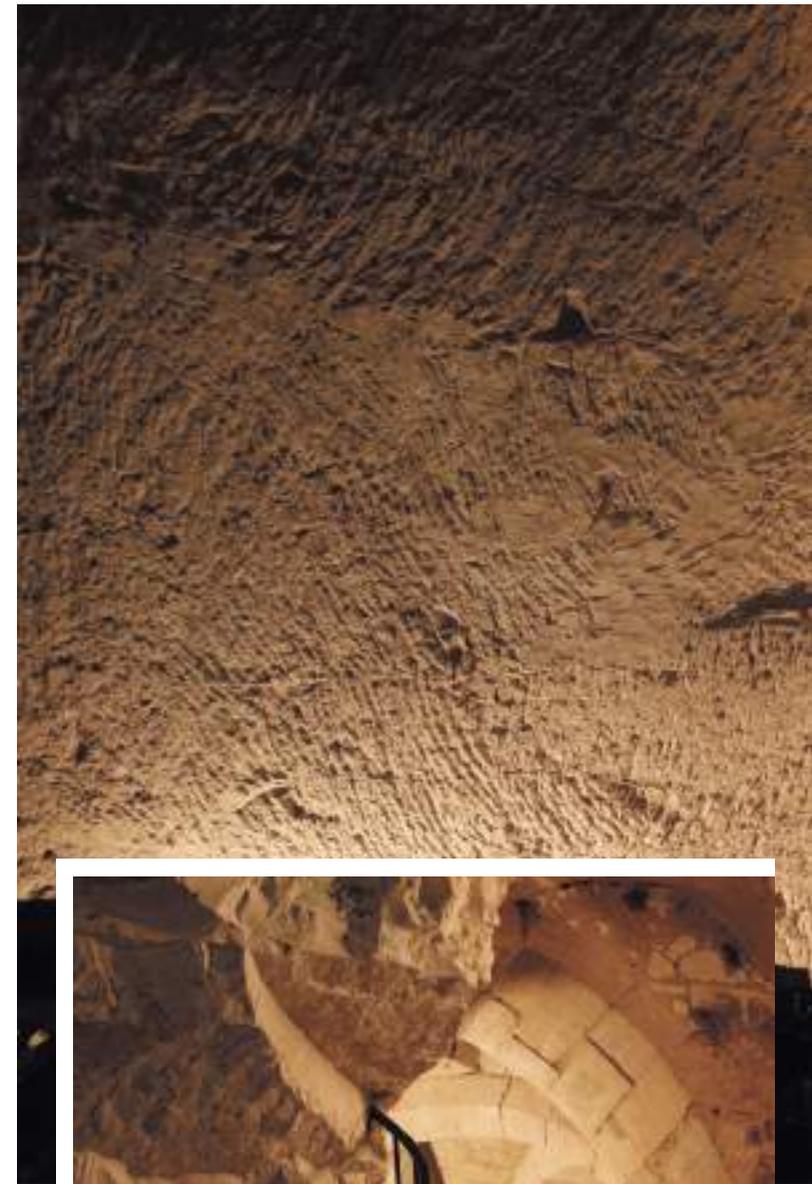
IL GIARDINO *DELLA* *CREAZIONE*

UNA DELLE PIÙ GRANDI
TENUTE DELLA REGIONE
DELLO CHAMPAGNE
*CON UNA CERTIFICAZIONE DI
ELEVATO VALORE AMBIENTALE*

Le dimensioni della vigna Taittinger sono aumentate considerevolmente nel passaggio da una generazione all'altra fino ad arrivare agli attuali 288 ettari, che la rendono la terza maggiore tenuta dello Champagne. È coltivata a Chardonnay per il 37%, Pinot Nero per il 48% e Pinot Meunier per il 15%, equamente distribuiti tra 37 cru differenti, tra le migliori della denominazione dello Champagne. Una perfetta dimostrazione dello stile Taittinger che produce meno della metà di quanto potrebbe, rendendo il controllo della qualità dei blend una risorsa esclusiva. Nel contesto di un approccio responsabile alla viticoltura, ha ottenuto la certificazione HVE (High Environmental Value), come riconoscimento di un lavoro accuratamente concepito per essere in armonia con la natura.

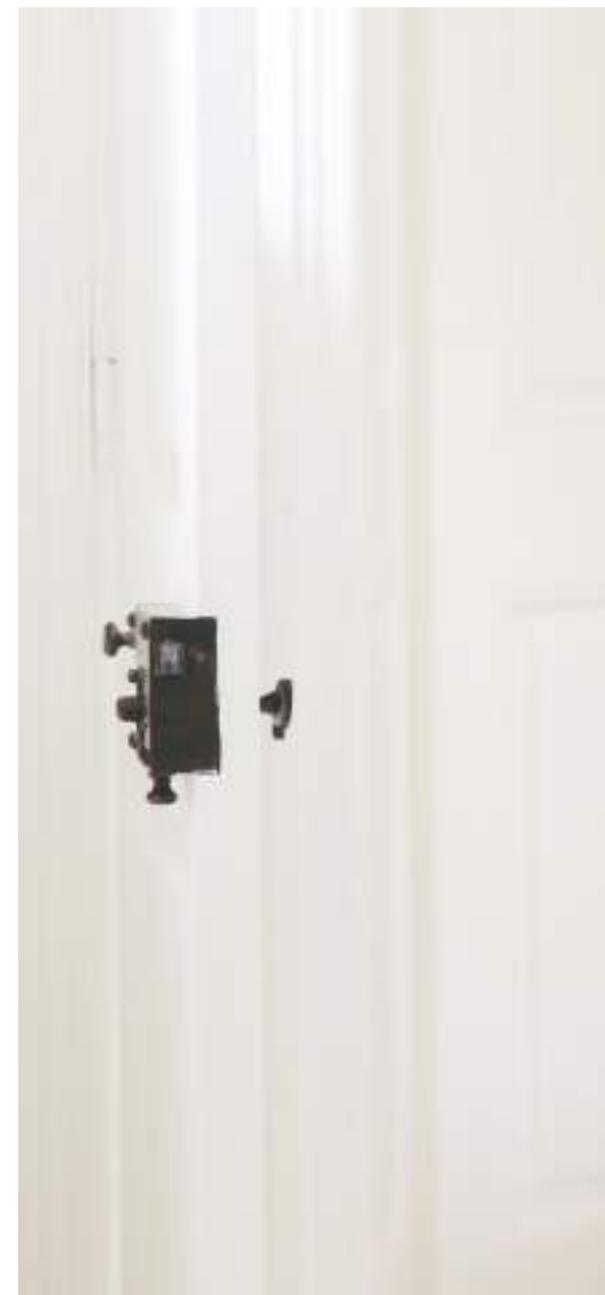
I LATI NASCOSTI *DELLA* *CREAZIONE*

Nel 13° secolo, per venerare le reliquie di Saint Nicasius, i monaci benedettini edificarono un'abbazia sul luogo della sua sepoltura. La chiesa venne venduta come bene nazionale durante la Rivoluzione francese per essere utilizzata per l'approvvigionamento di pietre fino alla completa demolizione avvenuta nel 19° secolo. Le volte e i basamenti, le antiche cantine scavate nel gesso in periodo gallo-romano, rimasero intatti. Oggi, sono entrati a far parte della produzione dello Champagne Taittinger, compresa la leggendaria cuvee Comtes de Champagne. Rappresentano l'incarnazione dell'importanza accordata al tempo, necessario affinché ogni bottiglia possa sviluppare la propria complessità aromatica.





COMTES
DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS
BLANC DE
BLANCS 2007





Il più raffinato esempio dello stile di Casa Taittinger è espresso in Comtes de Champagne Blanc de Blancs, realizzato con 100% uve Chardonnay, della prestigiosa Côte des Blancs.

Si estende per appena 20 chilometri circa, a sud di Epernay. La superficie è costituita da gesso, che crea una vera oasi di acqua e tepore. Le uve bianche prosperano su questo tipo di suolo, dal quale traggono grande raffinatezza aromatica. Grazie al 100% di uve Chardonnay provenienti dai 5 villaggi con classificazione Grands Crus della regione Côte des Blancs, Comtes de Champagne Blanc de Blancs viene prodotto solo con vendemmie di qualità eccezionale, che meritino la millesimazione. Viene utilizzata solo la prima spremitura, a garanzia della ricchezza e della raffinatezza aromatica assolute, oltre che di purezza all'invecchiamento.

Sapientemente miscelato dal mastro enologo per produrre Comtes de Champagne. Dei vini che costituiscono Comtes de Champagne, il 5% ha maturato da 4 a 6 mesi in barili di rovere (un terzo dei quali viene sostituito ogni anno). Prodotto nelle cantine di gesso gallo-romane dell'antica abbazia di Saint-Nicaise di Reims, Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger è oggetto della massima cura e di grandi attenzioni fino al conseguimento della perfezione. Solo dopo un lungo periodo di affinamento di 10 anni, 18 metri sotto terra, le prestigiose bottiglie possono vedere la luce del sole.

Con l'apertura del millesimato 2007, occasione speciale di per sé, si superano tutte le aspettative. Per prima cosa, il tipico colore Chardonnay: il perlage delicato e persistente si fa strada in una scintillante veste d'oro. L'aroma sottile è una piacevole miscela di fiori bianchi e mineralità con sentori generosi di pera d'Anjou e uve dorate. L'innesco al palato è vibrante, una combinazione di note di sale e limone, seguite da una sensazione di freschezza complessa e pastosa, che crea un equilibrio perfetto tra maturità e gusto pienamente rotondo. La conclusione è protratta, ricca e tesa, con piacevoli note di burro salato.

L'anno 2007, preannunciato come eccezionale, può essere considerato una sfida per il mastro enologo. È stato, tuttavia, celebrato per una produzione eccezionalmente raffinata. Con la vera e propria cattura di un'istantanea temporale, la freschezza di questo Comtes de Champagne suggerisce l'esplicazione di tutto il potenziale di maturazione atteso da una simile cuvee.



Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs 2007
con o senza confezione regalo

Bottiglia

TA19299

6 x 0,75 lt - non astucciato

TA21343

6 x 0,75 lt - astucciato

TA21358

3 x 0,75 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione



Confezione in legno
Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs
2007

TA21456 3 x 0,75 lt - cofanetto
1 pz x ct



Mathusalem

Comtes de Champagne

Grands Crus. Blanc de Blancs 2007

Disponibile con o senza confezione in legno

* **TA21457**

1 x 6 lt - in cassa

* **TA21794**

1 x 6 lt - coffret (vedi foto a lato)





COMTES
DE CHAMPAGNE
ROSÉ 2007

Il tempo è un ingrediente magico. Comtes de Champagne Rosé trae la sua grandezza dal lungo periodo di affinamento trascorso in cantina. Questo vino, con la sua purezza e precisione, trascorre tanti anni ad affinarsi fino a ottenere un delizioso equilibrio serico, perfettamente miscelato in una moltitudine di particelle di frutti rossi delicatamente tostati. Uno champagne pregno di sensazioni, in equilibrio tra freschezza e struttura, perfettamente a suo agio con una pietanza come il piccione rosé.

Questa cuvee, sempre millesimata, viene prodotta solo in anni eccezionali, nei quali vengano soddisfatti i criteri più rigorosi. Blend di 30% uve Chardonnay e 70% Pinot Nero, esclusivamente da Grand Cru. Gli Chardonnay provengono dalla Côte des Blancs e i Pinot Neri dalla Montagne de Reims, mentre il vino rosso è prodotto a Bouzy.

La sua maturazione superba sollecita tutti i sensi. L'abito rosa intenso è sottolineato da bagliori di rame. L'effervescenza estremamente delicata e persistente richiama sentori di fragole sminuzzate, lime e liquirizia con accenni di caffè tostato e cacao. L'attacco è fresco, preciso e teso per lasciare spazio alla rivelazione di una struttura flessuosa, fondente e inebriante. La finitura conferisce note fruttate sottolineate da una delicata freschezza salina.

Fruttata, serica e sottile al palato, la più rara cuvee della Casa è un lusso delizioso da centellinare in pochi. Il leggendario Rudolf Nureyev ebbe a dire: "Quando bevo Comtes de Champagne Rosé, non danzo, volo...".



Comtes de Champagne
Rosé 2007
con o senza confezione regalo

Bottiglia
TA22157
6 x 0,75 lt - astucciato

CUVÉE *E* *MOMENTI* *UNICI*

Lo stile di una Casa risiede nel cuore delle sue creazioni, trae la sua forza dalle radici e dall'innovazione che ne ispira la percezione del mondo. Questa duplice sensibilità ora rappresenta sia la classe della cuvee Taittinger che la sua unicità, con una propensione per lo stile come fine ultimo. Essere il migliore, ricercare quel gusto unico che richiama istanti di felicità, cogliere l'attimo...





BRUT
PRESTIGE,
BRUT
RÉSERVE

*ELEGANZA
EQUILIBRATA*





BRUT *PRESTIGE*

Il Taittinger Brut Prestige è composto per il 40% da Chardonnay, per il 35% da Pinot Nero e per il 25% da Pinot Meunier. Prodotto da oltre 35 cru diversi, proviene da varie vendemmie perfettamente condotte a maturità. Il risultato è uno champagne elegante, equilibrato, arioso.

"Coltivare un grande champagne senza annata è per me e per la mia famiglia, più che un dovere, il nostro onore", afferma Pierre-Emmanuel Taittinger. Questa elevata proporzione di Chardonnay, unico tra i grandi champagne senza annata, permette al Brut Prestige di raggiungere la piena maturità aromatica dopo 3-4 anni di invecchiamento in cantina. La sua veste brillante si presenta con un colore giallo paglierino dorato. Le sue bolle sono fini e la schiuma discreta e persistente. All'olfatto, molto espressivo e aperto, è fruttato e brioscato. Si denotano aromi di pesca, fiori bianchi e baccello di vaniglia. L'impatto al palato vivace e armonioso si estende con estrema delicatezza. La sua qualità costante è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne di ogni momento, per eccellenza.

BRUT *RÉSERVE*

L'eleganza di un equilibrio senza tempo... Queste parole riassumono lo spirito della cuvee iconica della Casa. La famiglia Taittinger la considera la più importante delle sue cuvee grazie alla sua natura universale e garantirne la costanza di anno in anno è un punto di onore.

Taittinger Brut Réserve è il risultato di una combinazione del 40% di uve Chardonnay, del 35% di Pinot Nero e del 25% di Meunier. Le uve provengono da più di 35 vigneti diversi e da molteplici vendemmie per una maturazione perfetta. Il risultato è uno champagne leggero, elegante ed equilibrato.

L'elevata proporzione di Chardonnay, esclusiva tra gli champagne selezionati non millesimati, fa sì che Brut Réserve raggiunga la piena maturità aromatica dopo 3 o 4 anni di affinamento in cantina. Si presenta allo sguardo in una veste spumeggiante con pagliuzze dorate. Ha una delicata effervescenza e un perlage discreto e persistente. L'aroma altamente espressivo ed espanso emana fragranze di frutta e brioche. È possibile ravvisare inoltre note di pesca, fiori bianchi e bacca di vaniglia. L'attacco al palato, vivace e armonioso, si sviluppa in modo delicato. La sua assoluta coerenza è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne per eccellenza e si sposa perfettamente con qualsiasi occasione.



BRUT PRESTIGE

- TA04227 - 12 Deme non astucciate
- TA01254 - 6 bottiglie non astucciate
- TA20622 - 6 bottiglie astucciate
- TA13871 - 3 magnum non astucciate
- TA20849 - 3 magnum astucciate
- TA20490 - 1 Jéroboam



BRUT RÉSERVE

- TA20698 - 6 bottiglie astucciate / solo ingrosso e cestisti
- TA00104 - 6 bottiglie non astucciate / solo ingrosso e cestisti
- TA00181 - 1 Mathusalem (6 lt)
- * TA00228 - Salmanazar (9 lt)
- * TA00272 - Balthazar (12 lt)
- * TA00093 - Nabuchodonosor (15 lt)



* = referenza disponibile solo su prenotazione



PRESTIGE
ROSÉ
INTENSITÀ
RAFFINATA



Taittinger Prestige Rosé si impone subito con la sua veste intensa e spumeggiante, dovuta al segreto della sua creazione: è un blend, la cui produzione è sempre più difficile.

È prodotto, infatti, con il 15% di vino rosso ottenuto dai migliori Pinot Neri della Montagne de Reims e di Riceys che, aggiunti alla miscela finale, conferiscono alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. L'elevata proporzione di Chardonnay del blend (30%) conferisce eleganza e delicatezza, mentre il Meunier dà corpo al vino con versatilità e dolcezza.

La veste intensa e incandescente è di un rosa brillante. L'effervescenza è delicata. Il perlage persistente. L'aroma pieno ed espressivo è fresco e giovanile. Rilascia aromi di lampone selvatico appena tritato, ciliegia e ribes nero. Al palato, colpisce l'equilibrio tra gusto vellutato e corposo. Il gusto richiama reminiscenze di frutti rossi, freschi e croccanti. Il sapore si può riassumere in quattro parole: vivace, fruttato, fresco ed elegante, come solo un blend rosé sa essere.

La corposità di questa cuvee riecheggia deliziosamente una polpa sensuale di granchio e aragosta. Su una nota totalmente diversa, il gusto frizzante e pungente lascia emergere sentori di torta ai frutti rossi, una vera e propria delizia estiva.

Prestige Rosé

edizione limitata in confezione regalo

Bottiglia
TA22218

6 x 0,75 lt - astucciato



Prestige Rosé
confezione regalo diamantata

Bottiglia
TA20624

6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum
TA21726

3 x 1,5 lt - astucciato



Prestige Rosé
senza confezione regalo

Bottiglia
TA00956

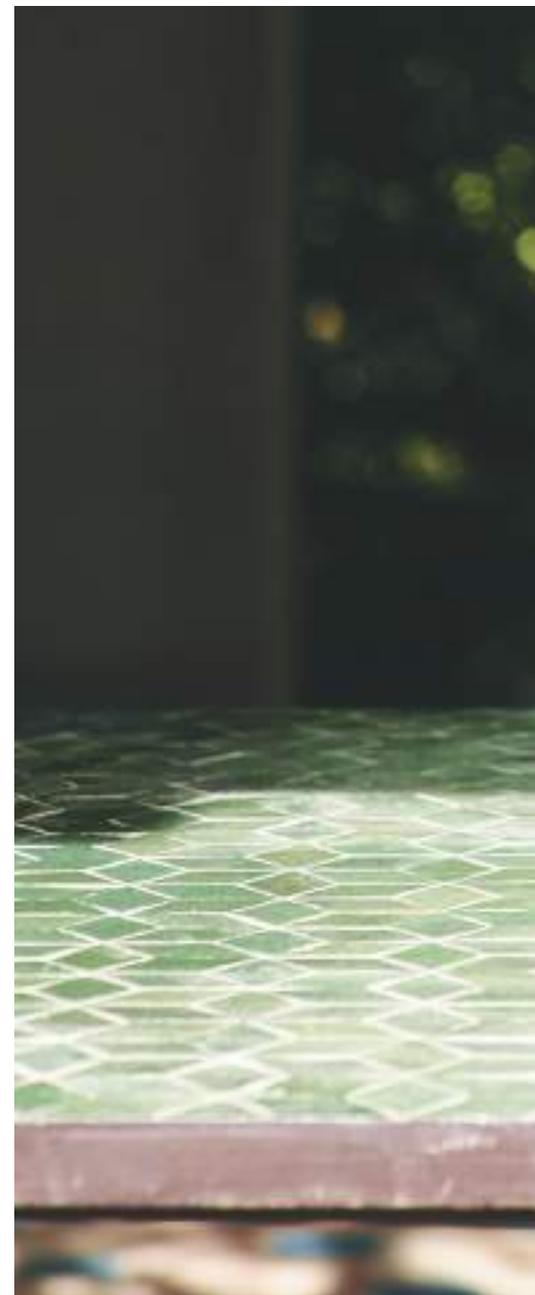
6 x 0,75 lt - non astucciato

Magnum
TA09091

3 x 1,5 lt - non astucciato



BRUT
MILLÉSIMÉ
2013 UN
ANNO
ECCEZIONALE



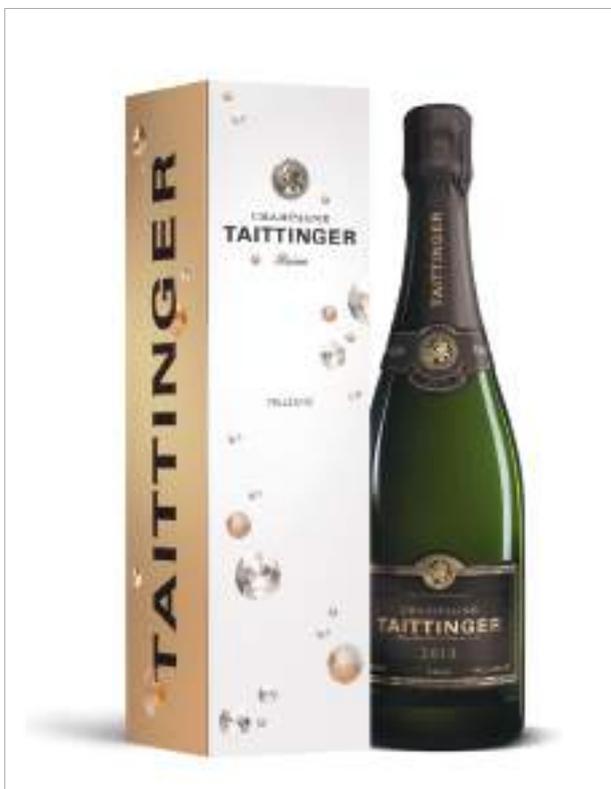


Champagne Taittinger produce cuvee millesimate solo in caso di vendemmia qualitativamente straordinaria. Sono quindi necessari più di cinque anni di invecchiamento in cantina per assicurare l'affinamento degli aromi e il pieno sviluppo della complessità del vino.

Sono quindici i borghi coinvolti nella composizione di questa cuvee, un blend costituito dal 70% di Grand Cru e dal 30% di Premier Cru. Questa istantanea dell'anno, sapientemente prodotta dal mastro enologo, è innanzitutto e in primo luogo un'indulgenza ideata esclusivamente per intenditori.

L'anno 2013 è ricordato per un inverno le cui temperature sono scese al di sotto della media del decennio, con periodi di neve e ghiaccio. Le basse temperature si sono estese alla primavera, segnata anche da pesanti piogge. La piena fioritura ha avuto inizio a luglio. Un'estate molto soleggiata e particolarmente calda ha contribuito a far sì che l'uva raggiungesse il giusto punto di maturazione. La vendemmia ha avuto inizio il 1 ottobre con le uve Chardonnay. La maturità della vendemmia ha suscitato grande soddisfazione. Le uve Chardonnay combinavano note di fiori bianchi e agrume. Erano potenti, ben equilibrate, strutturate e persistenti. I Pinots Neri si sono rivelati complessi, per la fusione di aromi floreali con frutti bianchi, gialli e rossi. Taittinger Brut Millésimé 2013 è un blend costituito per il 50% da Chardonnay e per il 50% da Pinot Nero, esclusivamente da prima spremitura.

La nota fresca e vivace offre all'olfatto aromi di biancospino, pompelmo e pera. Al palato è frizzante e magnificamente preciso. Grazie al sentore di agrumi, presenta un equilibrio eccellente di struttura e raffinatezza. La complessità e la delicata tensione contribuiscono a fare di questo vino tutto ciò che un intenditore richiede a un aperitivo. Nel corso degli anni, la sua generosa struttura lo ha promosso ad accompagnamento di pasti gourmet con carni bianche magistralmente rosolate e verdure caramellate.



Brut Millésimé 2013
con confezione regalo

Bottiglia
TA21750
6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum
TA21804
3 x 1,5 lt - astucciato



Brut Millésimé 2013
senza confezione regalo

Bottiglia
TA21752
6 x 0,75 lt - astucciato







PRÉLUDE
GRAND
CRU
*L'EQUILIBRIO
PERFETTO*

Un'attenta selezione delle migliori Grand Cru di Chardonnay e di Pinot Nero, solo da prima spremitura, e un periodo di affinamento di 5 anni in cantina, conferiscono a questo champagne un perfetto equilibrio di tensione e forza aromatica.

La cuvee Prélude Grands Crus di Taittinger è costituita da un blend 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero selezionati da Taittinger da vigne Grand Cru con classificazione 100% della scala Champagne. Questa composizione oscilla tra la vibrante mineralità dello Chardonnay e l'intensità aromatica del Pinot Nero. Affinato per più di 5 anni nelle cantine, Prélude conserva una notevole freschezza, frutto della combinazione di raffinatezza e complessità.

La veste spumeggiante giallo pallido con accenti argentati indica l'elevata proporzione di Chardonnay. La delicata effervescenza dà vita a un perlage cremoso e persistente. Sottile e fresco all'olfatto. L'iniziale sentore minerale si trasforma rapidamente in erbaceo, con una combinazione di fiori di sambuco e note speziate di cannella. Al palato risulta netto e vibrante, dominato da note di agrume. Successivamente sviluppa la sua pienezza, diventando rotondo e setoso e rivelando aroma di pesca bianca sciroppata. La conclusione è lunga, ricca ed esplosiva. La cuvee Prélude Grand Cru può essere apprezzata come aperitivo e si rivela un perfetto accompagnamento per piatti di pesce classici.

Originalmente prodotto solo in formato magnum nel 2000 per il nuovo millennio, adesso anche Prélude è disponibile nel formato bottiglia standard. Cinque anni fa, in un richiamo alle origini, è stata prodotta un'edizione limitata di questa cuvee in formato magnum. Vino con eccellente potenziale di invecchiamento che può riposare nell'oscurità di una cantina.



Prélude Grands Crus
con confezione regalo

Bottiglia
TA20626
6 x 0,75 lt - astucciato



Prélude Grands Crus
con confezione regalo in legno
Disponibilità Limitata

Magnum
* **TA22559**
3 x 1,5 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione

LES FOLIES
DE LA
MARQUETTERIE
*A TRIBUTE
TO AUTUMN*





Analogamente all'«intarsio» costituito da una combinazione di diversi tipi di legno e colori, il termine «folie» (follia) ha due accezioni e questa combinazione racchiude perfettamente i due sensi risvegliati da Château de la Marquetterie, la culla dello Champagne Taittinger e dei suoi vigneti.

In francese, una «folie» può indicare un appezzamento di terra molto scosceso. Può indicare anche, tuttavia, «pazzia» e infatti l'impianto di una vigna in un appezzamento così scosceso può essere considerato folle. Il vigneto La Marquetterie è abbarbicato al fianco della collina ed è stato, per molti anni, coltivato dai monaci benedettini, tra i quali soprattutto Dom Oudart, uno dei padri fondatori dello Champagne.

«Folie» è inoltre un termine del XVIII secolo che indicava un casale di campagna un po' trascurato, anche se elegante, con interni sofisticati e confortevoli, in cui l'aristocrazia e la borghesia amavano intrattenersi con saloni letterari e, talvolta, «feste galanti» di corteggiamento.

Primo «Champagne de Domaine» nella storia della Casa, questa cuvee è un blend di 45% Chardonnay e 55% Pinot Nero. Provenienti dal vigneto Folies che domina il castello della Marquetterie e da appezzamenti appartenenti ai viticoltori Taittinger fin dagli albori, sono stati selezionati per la loro particolare ricchezza aromatica. Per la cuvee, dopo la vendemmia, viene utilizzata solo la prima spremitura. Ciascun appezzamento viene vinificato per piccoli volumi e, per alcuni lotti, in barrique di rovere. Il vino, infine, viene affinato lentamente in bottiglia per 5 anni fino a conseguire il suo perfetto equilibrio.

All'aspetto si presenta di colore giallo con accenti bronzei. L'effervescenza è sottile e delicata. All'olfatto, l'aroma intenso e fortemente fruttato con accenti di composta di pesca e albicocca è arricchito da note di brioche tostata e vaniglia. Al palato arriva pienamente corposo, morbido e fruttato, con una nota dominante di aroma di pesca gialla. La nota finale distintiva ed espressiva rilascia lievi accenni di legno. Champagne armonioso e molto aromatico, la cuvee Folies de la Marquetterie è l'accompagnamento perfetto per una cucina raffinata.



Les Folies de la Marquetterie
in confezione regalo

Bottiglia
TA20628
6 x 0,75 lt - astucciato







NOCTURNE
E LA
NOTTE
È PIÙ
BELLA



NOCTURNE SEC

Blend di quasi quaranta diversi Chardonnay (40%), Pinot Neri e Meunier (60%) provenienti da più vendemmie, questo champagne riposa in cantina per più di cinque anni prima della sboccatura. Il lento affinamento unitamente al dosaggio «dry» di zucchero di canna (17,5 g/l) rende Nocturne uno champagne maturo, pieno e armonioso. È distintamente vellutato pur conservando una freschezza significativa che lo rende fluido come la notte. All'aspetto si presenta giallo pallido con pagliuzze lucenti, all'olfatto rivela aromi di fiori bianchi e frutti maturi, pesca gialla e albicocca secca: tutti ingredienti perfettamente combinati per dare vita a una magnifica sinfonia notturna...

NOCTURNE SEC ROSÉ

Nocturne rosé nasce dalla fluidità della cuvee Nocturne. È uno champagne «dry» prodotto con il 30% di uve Chardonnay e il 70% di Pinot Nero e Pinot Meunier di 30 vigneti diversi. Al blend finale viene aggiunto dal 12 al 15% di vino rosso dei migliori Pinot Neri di Montagne de Reims e di Riceys, per conferire alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. La proporzione di zucchero di canna (17,5 g/l), unitamente alla maturità acquisita dal lento affinamento in cantina, conferisce al vino una lucentezza magnifica. Il perlage delicato e la sontuosa veste rosa smagliante colpiscono il palato con la sericità delle note tanniche. È uno champagne strutturato che ricava il suo equilibrio dalla freschezza portata in dono dallo Chardonnay.

Nocturne City Lights

senza confezione regalo

Bottiglia

TA18617

6 x 0,75 lt - non astucciato

Magnum

TA18645

3 x 1,5 lt - non astucciato



Nocturne Rosé

City Lights senza confezione regalo

Bottiglia

TA18653

6 x 0,75 lt



Nocturne Institutionnel
in confezione regalo diamantata

Bottiglia

TA20697

6 x 0,75 lt - astucciato





TAITTINGER
COLLECTION
*SEBASTIÃO
SALGADO*



Esistono soltanto 13 edizioni di Taittinger Collection per le quali Taittinger ha selezionato millesimati d'eccezione. Queste bottiglie, impreziosite dal lavoro dell'artista, costituiscono una galleria d'arte unica.

Per il Brut Millésimé 2008, Taittinger ha selezionato l'opera del fotografo Sebastião Salgado. L'artista franco-brasiliano ha dato vita a un'opera possente nella quale gli uomini, gli animali e il pianeta vengono colti con folgorante bellezza. L'immagine scelta dall'artista per Taittinger Collection - un leopardo che si abbevera nella valle del fiume Barab in Damaraland, Namibia, come simbolo del sale della terra - è tratta dal lavoro più recente, «Genesis», pubblicato nel 2013.

Taittinger Brut Millésimé 2008 è costituito da un blend in parti uguali di Chardonnay e Pinot Nero, di prima spremitura e soggetto a lungo affinamento in cantina. Il tema del millesimato 2008 è la freschezza.

All'olfatto rivela una piacevole mineralità con aromi intensi. Le note floreali iniziali sono seguite da cenni di agrume, in particolare limone e pompelmo. Perfetto come aperitivo, dà il meglio di sé come accompagnamento di piatti gourmet.

Gli Chardonnay delicati e vivaci contribuiscono con una gradevole mineralità. I Pinot Neri sono fruttati e vinosi per una conclusione vivace. L'acidità pronunciata, perfettamente miscelata nel vino, indica un eccellente potenziale di invecchiamento.



Taittinger Collection
Sebastião Salgado/Millésimé 2008
Bottiglia in confezione regalo
Bottiglia
TA19645
l x 0,75 lt - astucciato

Taittinger Collection
Sebastião Salgado
Confezione regalo: NO BOTTIGLIA
contiene 4 bicchieri in cristallo
Bottiglia
***TA19913**
l x 0,75 lt - astucciato



* = referenza disponibile solo su prenotazione

CASSETTE IN *LEGNO*



Cassetta in legno con millesimati
3 bottiglie millesimate 2013

Bottiglie
TA22100 *
1 pz x ct

Bottiglie
TA21838
1 pz x ct

Cassetta Collection BOIS
Cassetta da 5 bottiglie

Cuvée Prestige
Brut Millésimé 2013
Prestige Rosé
Les Folies de la
Marquetterie
Prélude Grands Crus



* = referenza disponibile solo su prenotazione

Cassetta in legno nera
I Jéroboam

Prestige Rosé

TAI6334 *

I x 3 lt - astucciato



Cassetta speciale in legno con chiusura in cuoio
I Jéroboam

Cuvée Prestige

TA21709

I x 3 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione



CONFEZIONI SPECIALI



chiusa



aperta

Confezione D-Light con 1 bottiglia e 2 flûte da 16 cl
3 pz x ct

TA21532



Confezione doppia
2 bottiglie
Brut Réserve
/ solo ingrosso e cestisti

TA20720



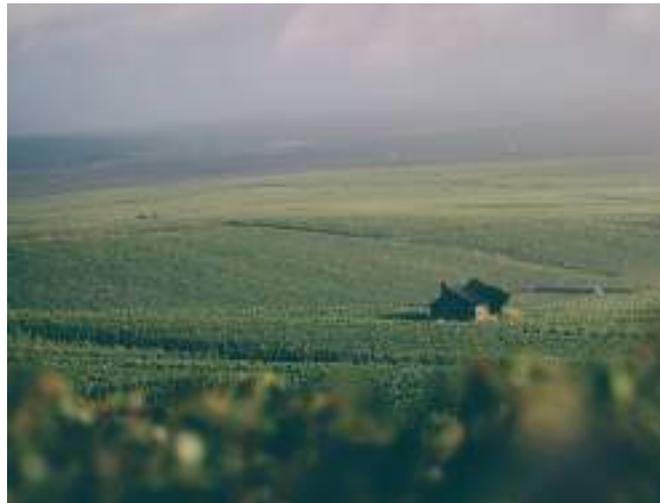
TA21605

Cuvée Prestige
2 bottiglie da 0,75 lt
3 pz x ct



TA21703

Cuvée Prestige & Prestige Rosé
2 bottiglie da 0,75 lt
3 pz x ct



Diritti fotografici:
David Picchiottino
Atelier Démoulins
Luc Valigny
Ki Price/Emulsion Londra



C H A M P A G N E

IRROY

REIMS, FRANCE

LA CUVÉE

30% vino Chardonnay e 70% Pinot Noir e Meunier, la cuvée Extra Brut è una miscela di uve provenienti da 25 cru delle regioni di Marne e Aube, affinati nelle cantine per più di 30 mesi. Lo Chardonnay dona finezza ed eleganza, il Pinot Noir e Meunier conferiscono struttura, ricchezza e fruttosità che accarezzano il palato. Il basso dosaggio di zucchero porta mineralità e freschezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo champagne ha un colore giallo chiaro, un perlage delicato, fine e discreto. Al naso è aromatico e fruttato, rivelando note di frutti bianchi, delicatamente accompagnate da un tocco di mughetto e un aroma affumicato. Al palato l'attacco è chiaro e deciso, svelando successivamente note di frutta esotica, mango e pompelmo bianco. Il finale espressivo e distintivo lascia aromi sapidi e di menta. Champagne Irroy Extra Brut esprime la personalità dei migliori terroir della regione Champagne attraverso l'equilibrio della sua miscela. La sua fruttata e fresca sensazione al palato lo rendono un grande champagne per ogni occasione.

IR22185





LA CUVÉE

Le uve che la compongono vengono raccolte in 20 cru diversi delle regioni principali dei vigneti della Champagne. Composta da 80% Pinot Noir e Meunier, il 20% di Chardonnay lascia un tocco di freschezza ed eleganza essenziale per uno champagne rosé ideale per ogni occasione.

Il 12% di vino rosso fermo assemblato al blend finale è prodotto con uve di Pinot Nero raccolte a Loches e Les Riceys nella regione Aube, dando a questo Brut Rosé il suo colore elegante e l'intensa corposità al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il naso è dominato da frutti rossi freschi, come ciliege e ribes, rivelando poi note di pasticceria. Al palato l'attacco è setoso, con un tocco fragrante e note di ribes nero. Il finale leggermente tannico, unito all'acidità del pompelmo, regge la struttura del vino donandogli una gradevole tensione.

IR22186