



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*



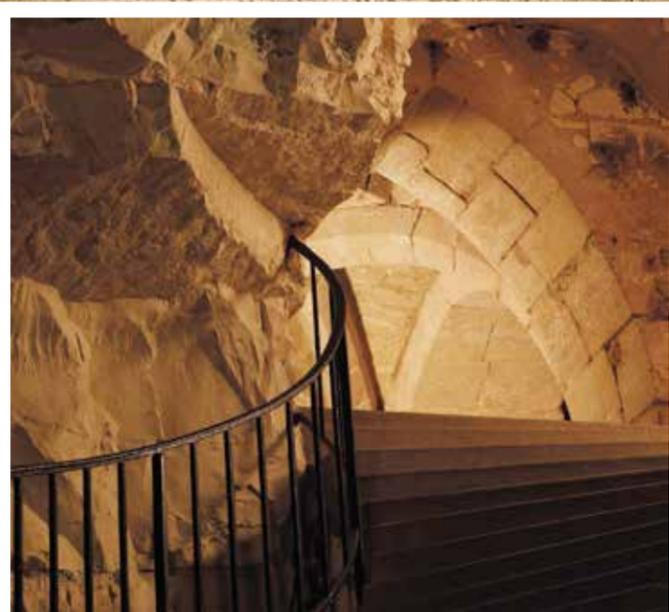
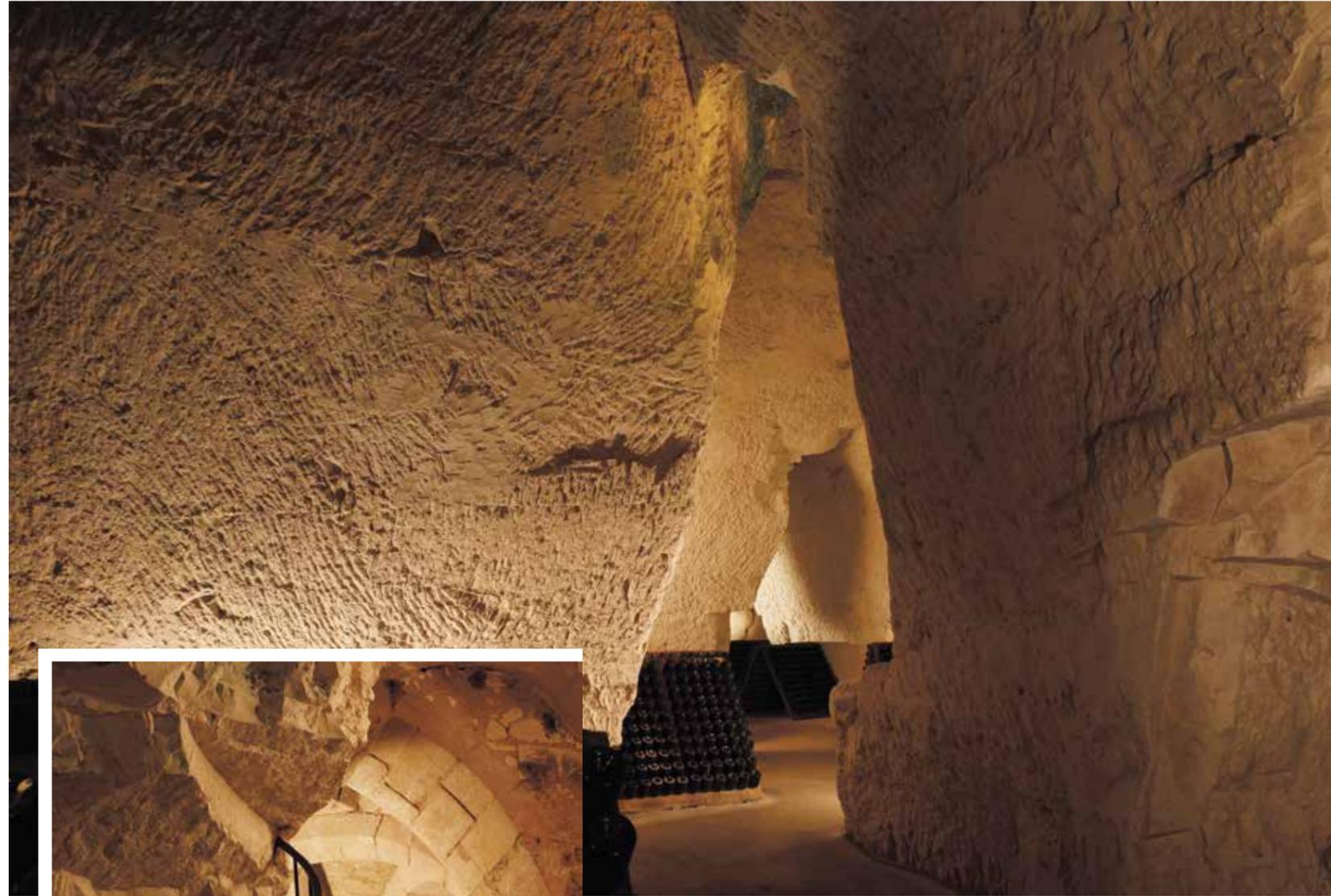
IL GIARDINO *DELLA* *CREAZIONE*

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 2008



L'annata 2008 è l'espressione perfetta del clima continentale della regione dello Champagne, al contempo calda e fresca.

Il Comtes 2008 incarna questa climatologia ricca di contrasti: tra il sole e la freschezza, facendo emergere in modo cristallino e intenso il terroir gessoso dei Grands Crus de la Côte des Blancs, di cui disegna la sua identità, lo stile e la sua precisione. L'inverno è stato molto freddo e lungo, ma poco piovoso. La primavera si è presentata mite e umida, non molto soleggiata.

La fioritura è avvenuta nelle prime due settimane di giugno, a temperature abbastanza fresche. La maturazione è stata piuttosto lenta e regolare, accompagnata da temperature alquanto fresche e da qualche episodio di pioggia.

Il Comtes de Champagne Blanc de Blancs è composto esclusivamente da Chardonnay proveniente da 5 paesi della Côte des Blancs classificati come "Grands Crus": Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger e Oger. Questo terroir unico si estende su una striscia di terra di appena 20 km.

Per creare il Comtes de Champagne viene selezionata solo la "cuvée", garanzia assoluta di eleganza.

Tra i vini che entrano nella composizione; il 5% è stato invecchiato quattro mesi in botti di quercia nuove, rinnovate di un terzo ogni anno. Questi vini rafforzano le qualità intrinseche dell'assemblaggio finale: caratterizzato da note tostate.

Durante i 12 anni di lenta maturazione in cantina il tempo ha fatto la sua opera, permettendo a questo millesimato di aprirsi con un'energia e un potenziale di invecchiamento fuori dal comune.

Al palato, dapprima è vivo, con una grande finezza aromatica accompagnato da una tensione e una mineralità persistente. In un secondo momento sopraggiunge una sensazione di freschezza complessa e soave, un incontro perfetto tra maturità e rotondità. Il finale offre un bell'equilibrio tra finezza e concentrazione di aromi di frutta bianca, di pompelmo e di menta su un finale delicatamente mielato.

Perfetto per un'occasione speciale, questo champagne si sposa in maniera ideale con un'antipasto di frutti di mare, di crostacei o di pesce. Servito idealmente a 11°, sorprende sin dai primi sorsi per la sua incredibile giovinezza e la trama cristallina e tesa.



Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs 2008
con o senza confezione regalo

Bottiglia

TA19300

6 x 0,75 lt - non astucciato

TA23162

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
l pz x ct



Mathusalem
Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs 2007

Disponibile con o senza confezione in legno

* **TA21457**

l x 6 lt - in cassa

* **TA21794**

l 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 tostate. 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

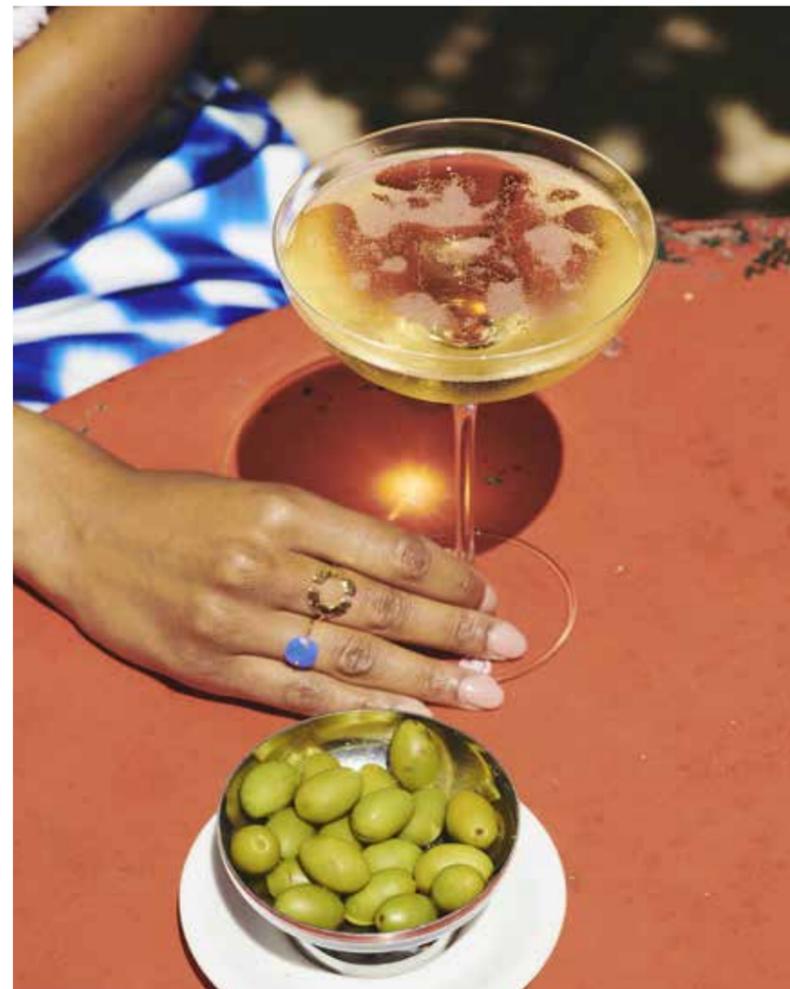
CUVÉE

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 brioso. 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 Demie non astucciate
- TA01254 - 6 bottiglie non astucciate
- TA20622 - 6 bottiglie astucciate
- TA13871 - 3 magnum non astucciate (1,5 lt)
- TA20849 - 3 magnum astucciate (1,5 lt)
- TA20490 - 1 Jéroboam (3 lt)



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
2014 UN
ANNO
ECCEZIONALE



L'annata 2014 è caratterizzata da temperature miti e piogge frequenti. A fine marzo si verificano alcune gelate, che non causano danni significativi. In seguito sopraggiunge il caldo, che farà avanzare di dieci giorni il ciclo vegetativo delle viti. La piena fioritura inizia a giugno. L'estate sarà disseminata da episodi secchi, umidi e freschi. È un'annata segnata dall'insorgere inedito di malattie, che mettono a dura prova la fragilità pellicolare dei pinot noir. La vendemmia si svolge dall'8 al 20 settembre.

Gli Chardonnay combinano note di fiori bianchi e agrumi, per una sensazione ampia e acidula al palato. I pinot noir presentano aromi sottili e netti di frutti bianchi aciduli, con rare note di frutti rossi.

Al palato mostrano una bella struttura, vivacità e freschezza. Il Taittinger Brut millésimé è costituito unicamente da vini di prima spremitura, assemblaggio di 50% di Chardonnay e 50% di Pinot Noir. I Grand Cru della Champagne vi occupano un posto importante, ben il 70%, mentre gli altri paesi selezionati sono tutti classificati come Premier Cru.

L'invecchiamento in cantina di cinque anni ne favorisce il pieno sviluppo.

Vivace e fresco al naso, esala aromi fruttati e floreali, un bouquet di fiori bianchi (fiori di albero da frutto, tiglio, caprifoglio) punteggiato da aromi di frutta fresca (limone, pesca) che svanisce al cospetto delle note di mandorla leggermente briosciate.

Al palato è cesellato, caratterizzato da una bella precisione. Dominato dagli agrumi, offre un buon equilibrio tra struttura e finezza. Il finale è complesso, ricco di eleganza e lunghezza. Sostenuto da una bolla cremosa, questo millesimato ha tutte le caratteristiche di un grande vino. In giovinezza si esprimerà superbamente da solo; poi, nel corso degli anni, la struttura generosa darà il suo meglio in delicate e morbide combinazioni gastronomiche o culinarie.



Brut Millésimé 2014
con confezione regalo

Bottiglia
TA23070
6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum
TA23150
3 x 1,5 lt - astucciato



Brut Millésimé 2014
senza confezione regalo

Bottiglia
TA23069
6 x 0,75 lt - non 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
* **TA23393**
1 x 1,5 lt - astucciato

* = disponibilità limitata

LES FOLIES
DE LA
MARQUETTERIE
*A TRIBUTE
TO AUTUMN*



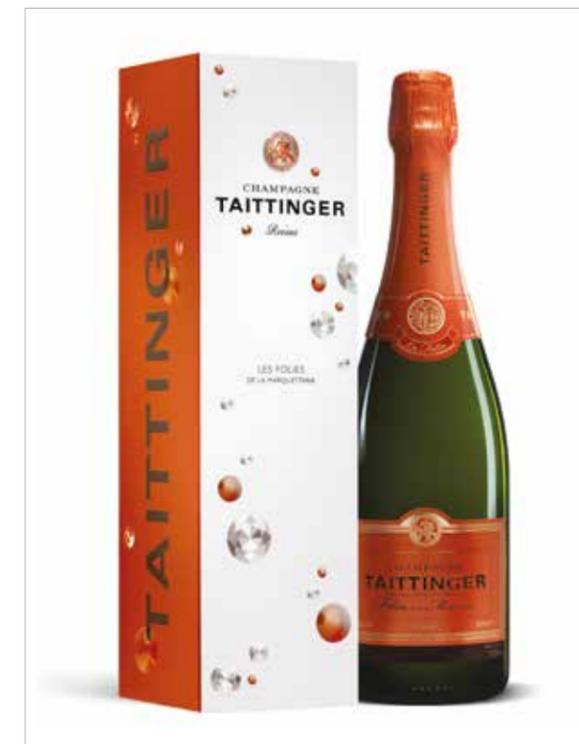
Analogamente all'«intarsio» costituito da una combinazione di diversi tipi di legno e colori, il termine «folie» (follia) ha due accezioni e questa combinazione racchiude perfettamente i due sensi risvegliati da Château de la Marquetterie, la culla dello Champagne Taittinger e dei suoi vigneti.

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 Rosé

City Lights senza confezione regalo

Bottiglia
TA18653
6 x 0,75 lt



Nocturne City Lights senza confezione regalo

Bottiglia Magnum
TA18617 **TA18645**
6 x 0,75 lt - non astucciato 3 x 1,5 lt - non astucciato



Nocturne Institutionnel in confezione regalo diamantata

Bottiglia
TA20697
6 x 0,75 lt - astucciato



CASSETTE IN *LEGNO*



Cassetta in legno con millesimati
3 bottiglie millesimate 2014

Bottiglie
TA23214 *
l pz x ct



Bottiglie
TA23170
l pz x ct

Cassetta Collection BOIS
Cassetta da 5 bottiglie

Cuvée Prestige
Brut Millésimé 2014
Prestige Rosé
Les Folies de la
Marquetterie
Prélude Grands Crus



Cassetta in legno nera
l Jéroboam

Prestige Rosé
TA16334 *
l x 3 lt - astucciato



Cassetta speciale in legno con chiusura in cuoio
l Jéroboam

Cuvée Prestige

TA21709
l x 3 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione

* = 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



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

Confezione D-Light con 2 bottiglie



Confezione doppia
2 bottiglie
Brut Réserve
/ solo ingrosso e cestisti

TA20720





C H A M P A G N E

IRROY

REIMS, FRANCE

Bottiglia (0,75 lt)
6 pz x ct
IR22185

Magnum (1,5 lt)
3 pz x ct
IR22521

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 mugugno 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.



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.

Bottiglia (0,75 lt)
6 pz x ct
IR22186