Champagne Taittinger Nocturne sec



Taittinger Nocturne se distingue comme le champagne des amateurs de nuits élégantes et prolongées. Né de la vision audacieuse de la Maison Taittinger, ce "Sec" est spécialement conçu pour sublimer les moments de fin de soirée, où la douceur et la complexité s'unissent pour créer une expérience inoubliable. Avec un dosage généreux de 17,5 g/l de sucre de canne, il incarne l'art de transformer l'instant en une célébration raffinée, où chaque bulle raconte l'héritage d'une maison champenoise emblématique.

Origine: Issu d'un assemblage d'une trentaine de crus de la région de Reims, ce champagne puise sa complexité dans la diversité des terroirs champenois. Les sols crayeux et le climat tempéré de la Champagne confèrent aux raisins, chardonnay et pinots, une maturité et une fraîcheur uniques, essentielles à son profil distinctif.

Encépagement: 40% chardonnay et 35% Pinot Noir & 25% Pinot Meunier

Vinification: Après une récolte rigoureuse, les vins de réserve et les vins de l'année s'assemblent pour reposer au moins quatre ans en cave. Ce long vieillissement sur lattes permet aux arômes de s'affiner et à la texture de gagner en onctuosité. Le dosage "Sec", réalisé avec du sucre de canne, parachève l'équilibre entre rondeur et fraîcheur, signature de ce champagne d'exception.

Dégustation: Sa robe jaune pâle, aux reflets chatoyants, invite à la dégustation. Le nez, subtil et délicat, révèle des arômes envoûtants de pêche jaune et d'abricot sec, suivis d'une touche de raisin sec et de fruits au sirop. En bouche, l'attaque est souple et onctueuse, portée par une fraîcheur persistante. La finale, longue et savoureuse, séduit par sa douceur envoûtante et sa rondeur, typiques d'un champagne conçu pour charmer les palais les plus exigeants.

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des desserts fruités ou crémeux, il se marie à merveille avec un foie gras sur pain d'épices, où son équilibre sucré relève la richesse du plat. Parfait aussi avec des tartes aux fruits jaunes ou des fromages à pâte persillée, il prolonge le plaisir jusqu'aux dernières heures de la nuit.