Champagne Taittinger Brut Réserve



Ce champagne incarne l'excellence d'un brut sans année, où la maison Taittinger ose un assemblage à 40% de chardonnay, une audace qui lui confère une fraîcheur et une élégance rares. Vieilli 3 à 4 ans dans les crayères de Reims, il allie régularité et complexité, devenant un incontournable pour les amateurs de champagnes équilibrés et polyvalents, aussi bien à l'apéritif qu'à table.

Origine: Issu d'un assemblage de plus de 35 crus, ce champagne puise sa minéralité dans les sols crayeux et le climat tempéré de la Champagne. Les 290 hectares de vignes de la maison, dont 170 travaillés sans herbicides, garantissent des raisins d'une qualité irréprochable, avec une dominance de chardonnay qui apporte fraîcheur et finesse.

Encépagement: 40% chardonnay & 35% pinot noir & 25% meunier

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés selon la méthode traditionnelle champenoise. Après un assemblage précis de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, il repose 3 à 4 ans en cave, où il développe sa complexité. Le dosage, maintenu à 9 g/l, préserve son équilibre et son caractère fruité, tout en soulignant sa structure élégante.

Dégustation: Sa robe jaune paille aux reflets dorés laisse échapper des bulles fines et persistantes. Le nez, expressif et généreux, déploie des arômes de pêche blanche, de fleurs d'aubépine et d'une pointe de vanille. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, suivie par des saveurs de fruits blancs, de miel et une touche briochée, le tout porté par une mousse onctueuse et une finale longue et rafraîchissante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il sublime les sushis, les huîtres, les fruits de mer et les poissons délicats. Son équilibre fruité et sa fraîcheur en font aussi un partenaire idéal pour des fromages frais comme le chaource ou des desserts à base de fruits blancs.