Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé



Une sélection des meilleurs pinots noirs et une forte proportion de chardonnay (la "griffe" Taittinger) offrent cette élégance et cette délicatesse bien connue de cette Maison de Champagne.

Origine: Il provient principalement des terroirs de la Montagne de Reims et des Riceys. Il est élaboré à partir de Chardonnay et de Pinot Noir cultivés dans ces régions, ce qui lui confère son élégance et sa finesse caractéristiques.

Encépagement: 45% pinot noir , 30% chardonnay & 25% pinot meunier

Vinification: Il est vinifié en pressant les raisins près des vignobles, puis en fermentant le moût à basse température. Il est assemblé avec quelques pourcentages de vin rouge tranquille pour sa couleur et sa complexité. Enfin, il est vieilli en cuves inox, additionné de sa liqueur de refermentation avant un élevage sur lies et en bouteilles pour développer sa finesse, puis il est remué, repose sur pointe jusqu'au dégorgement.

Dégustation: Robe flamboyante, nez sur la fraîcheur. Au palais, il se montre vif, fruité, frais, fringuant. Un grand rosé d'assemblage.

Potentiel de garde: A boire jeune pour le fruité.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Délicieusement parfumé pour un apéritif, il peut tout aussi bien s’associer avec subtilité à un dessert composé de fruits (tarte, salade, gratin de fruits rouges).

- Aux fruits rouges (mousse, sabayon, sorbet, tarte aux fraises)
- ...