Champagne Taittinger Nocturne "City Lights"



Ce champagne Taittinger "Nocturne" est composé des trois cépages champenois (chardonnay, pinot noir et pinot meunier). Le mûrissement en cave, exceptionnel, s'est prolongé sur 4 ans.

Encépagement: 40% chardonnay & 60% pinot noir et meunier

Dégustation: Il dévoile des arômes de pêche jaune et d'abricot sec. La bouche est souple et onctueuse. Au palais on ressent du raisin sec et des fruits au sirop. La finale est longue et onctueuse avec une savoureuse douceur.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: On le déguste avec les desserts, dans l'après-midi ou encore tard le soir Sa bouteille au design personnalisé contribue à son caractère exceptionnel.

- Au citron (sorbet, tarte meringuée)
- Tarte tatin, charlotte aux poires
- ...