Champagne Taittinger Nocturne sec



Taittinger Nocturne onderscheidt zich als de champagne voor liefhebbers van elegante en lange avonden. Deze "Sec" is ontstaan uit de gedurfde visie van het huis Taittinger en is speciaal ontworpen om de momenten aan het einde van de avond te sublimeren, waar zachtheid en complexiteit samenkomen om een onvergetelijke ervaring te creëren. Met een royale dosering van 17,5 g/l rietsuiker belichaamt hij de kunst om het moment om te toveren tot een verfijnd feest, waarbij elke bubbel het erfgoed van een iconisch champagnehuis vertelt.

Oorsprong: Deze champagne is een assemblage van ongeveer dertig cru's uit de regio Reims en dankt zijn complexiteit aan de diversiteit van de terroirs in de Champagne. De kalkrijke bodems en het gematigde klimaat van de Champagne geven de chardonnay- en pinotdruiven een unieke rijpheid en frisheid, die essentieel zijn voor het kenmerkende profiel van deze champagne.

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

Vinificatie: Na een strenge oogst worden de reservewijnen en de wijnen van het jaar samengevoegd om minstens vier jaar in de kelder te rijpen. Door deze lange rijping op latten worden de aroma's verfijnd en wordt de textuur romiger. De "droge" dosering, gemaakt met rietsuiker, zorgt voor een perfect evenwicht tussen rondheid en frisheid, het kenmerk van deze uitzonderlijke champagne.

Degustatie: De lichtgele kleur met schitterende reflecties nodigt uit tot proeven. De subtiele en delicate neus onthult betoverende aroma's van gele perzik en gedroogde abrikoos, gevolgd door een vleugje rozijnen en fruit op siroop. In de mond is de aanzet soepel en romig, gedragen door een aanhoudende frisheid. De lange en smakelijke afdronk verleidt door zijn betoverende zachtheid en rondheid, typisch voor een champagne die is ontworpen om zelfs de meest veeleisende fijnproevers te bekoren.

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Taittinger Nocturne is een champagne voor de late avond. maar ook ideaal bij fruitige of romige desserts, past hij perfect bij foie gras op peperkoek, waar zijn zoete evenwicht de rijkdom van het gerecht benadrukt. Ook perfect bij taarten met geel fruit of blauwaderkaas, verlengt hij het genot tot in de late uurtjes.