



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Denominación de origen

AOC Champagne

Añada

2012

Crianza

5 años.

Tipo de botella

Champagne verde de 75 cl y magnum (150 cl).

Variedad de la uva

Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%).

Elaboración

Ensamblaje exclusivamente de primer prensado de uvas procedentes de entre 10 y 20 viñas de Grands Crus (70%) y Premiers Crus (30%).



Se elabora únicamente cuando la vendimia es de calidad excepcional, unido a la crianza en bodega que garantiza la lenta maduración de los aromas, así como el desarrollo de la persistencia y complejidad.

Nota de cata

Color amarillo pálido. Las burbujas finas generan un cordón de espuma generoso.

Intensos aromas a cítricos, de piel de mandarina y flor de tilo.

La entrada en boca es fresca, vivaz y predominan los cítricos. Redondo, con notas a pera y uvas pasas. Un final complejo con una gran persistencia y matices a regaliz.

Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 9 g/l.

Taittinger Brut Millésimé

www.taittinger.com

@champagnetaittinger
@ChampagneTaittingerEspaña
@TaittingerEs

