



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Denominación de origen

AOC Champagne

Añada

No tiene.

Crianza

De 3 o 4 años.

Tipo de botella

Champagne verde de media (37,5 cl), botella (75 cl),
mágnam (150 cl), jéroboam (300 cl), mathusalem (6 l),
salmanazar (9 l), balthazar (12 l), nabuchodonosor (15 l).

Variedad de la uva

Chardonnay (40%), Pinot Noir (35%),
Pinot Meunier (25%).

Elaboración

Mezcla de más de 35 viñedos diferentes y de varias
vendimias perfectamente llevadas a maduración.



**Un champagne muy
equilibrado, cuya calidad,
es reconocida en el mundo
entero.**

Nota de cata

Color amarillo pajizo dorado, brillante. Las burbujas son
finas y la espuma es discreta y persistente.

La nariz es muy expresiva, abierta y afrutada. Despide
aromas de melocotón, flores blancas (espino blanco,
acacia) y de vaina de vainilla.

La entrada en boca es viva, fresca y armoniosa. Sabores
de frutas y de miel.

Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 9 g/l.

Taittinger Brut Reserve

www.taittinger.com

@champagnetaittinger
@ChampagneTaittingerEspaña
@TaittingerEs

