



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

## Denominación de origen

AOC Champagne

## Añada

No tiene.

## Crianza

De 4 a 5 años.

## Tipo de botella

Champagne de 75 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay (30%), Pinot Noir (45%),  
Pinot Meunier (25%).

## Elaboración

Mezcla de más de 35 viñedos diferentes y un 15% de vino tinto tranquilo procedente de los mejores Pinots Noirs, se añaden al ensamblaje final. Una dosificación seca (17,5 g/l de azúcar de caña) le confiere rotundidad y suavidad.



**Viste finas burbujas de luces... luminiscentes tintas que evocan el ritmo, la música, una ciudad que brilla en la noche...**

## Nota de cata

Color rosa vivo, capa intensa y brillante. Las burbujas forman un delicado cordón de espuma fina. La nariz, carnosa, desvela aromas de pastelería. La entrada en boca es franca, generosa, siendo a la vez muy fresca. Los taninos están presentes pero muy sedosos.

## Análisis

Graduación: 12,5 % vol.  
Azúcares residuales: 17,5 g/l.

## Taittinger Nocturne Rosé

[www.taittinger.com](http://www.taittinger.com)

@champagnetaittinger  
@ChampagneTaittingerEspana  
@TaittingerEs

