



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Denominación de origen

AOC Champagne

Añada

No tiene.

Crianza

3 años.

Tipo de botella

Champagne blanca de media (37,5 cl), botella (75 cl),
mágnun (150 cl), jéroboam (300 cl).

Variedad de la uva

Chardonnay (35%), Pinot Noir (45%),
Pinot Meunier (20%).

Elaboración

Según el método *l'addition*, el vino tinto (15%) elaborado
a partir de los mejores Pinot Noirs de Montagne de
Reims y Les Riceys, se añade a la mezcla final.



**Destaca su color
tornasolado e intenso cuyo
secreto radica en su
elaboración: un rosado de
ensamblaje, de una
realización más exigente y
onerosa.**

Nota de cata

Color rosa vivo, intenso y brillante. Las burbujas son finas
y la espuma es persistente.

La nariz es amplia y expresiva, a la vez fresca y joven.
Desprende aromas a frutos rojos (frambuesas salvajes
recién trituradas, cereza, grosella negra).

En boca recuerda a frutos rojos frescos y crujientes. Vivo,
afrutado, fresco, fogoso.

Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 9 g/l.

Taittinger Prestige Rosé

www.taittinger.com

@champagnetaittinger 
@ChampagneTaittingerEspaña 
@TaittingerEs 