



## Denominación de origen

AOC Champagne

## Añada

No tiene.

## Crianza

5 años.

## Tipo de botella

Champagne verde de 75 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay (45%), Pinot Noir (55%).

## Elaboración

A partir de uvas del viñedo de Folies que domina el Castillo de la Marquetterie. Sólo se seleccionan los mostos de primer prensado y el 30% se cría en barricas.

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



# Taittinger Folies de la Marquetterie

**El Castillo de la Marquetterie “pequeña joya de Champaña”, fue lugar de reunión de filósofos y hombres de letras del “Siglo de las Luces”.**

## Nota de cata

Color amarillo sostenido con reflejos iridiscentes. Las burbujas son finas y delicadas.

La nariz es intensa, muy afrutada, aromas de melocotón y de compota de albaricoques, notas de brioche tostado y de vainilla.

La entrada en bocas es amplia, flexible y afrutada, con sabores de melocotón amarillo. El final es pronunciado y expresivo, sutilmente marcado con notas amaderadas.

## Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 9g/l.

@champagnetaittinger   
@ChampagneTaittingerEspaña   
@TaittingerEs 