



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Denominación de origen

AOC Champagne

Añada

No tiene.

Crianza

De 4 a 5 años.

Tipo de botella

Champagne de 75 cl y magnum (150 cl).

Variedad de la uva

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

Elaboración

Mezcla de más de 35 viñedos diferentes y de varias vendimias, con una dosificación seca (17,5 g/l de azúcar de caña).



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

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos tornasolados. Las burbujas forman un delicado cordón de espuma fina. La nariz, sutil y delicada, con aromas de melocotón amarillo y orejón de albaricoque.

La entrada en boca es suave y untuosa, a la vez que muy fresca. Sabores de pasas y de frutas en almíbar. El final es largo, flexible y destaca su suavidad.

Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 17,5 g/l.

Taittinger Nocturne

www.taittinger.com

@champagnetaittinger 
@ChampagneTaittingerEspaña 
@TaittingerEs 