

**MAISON TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE GRAND CRU
BLANC DE BLANCS AOP CHAMPAGNE**

Couleur : Champagne blanc

Terroir : composé exclusivement de Chardonnay issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés « Grands Crus » : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger.

Vinification et élevage : Parmi les vins entrant dans la composition du Comtes de Champagne, 5 % ont vieilli 4 mois en fûts de chêne neufs (renouvelés par tiers chaque année), rehaussant ainsi les qualités intrinsèques de l'assemblage final, avec des notes toastées. Ce n'est qu'après un patient vieillissement, de 8 à 10 ans et à 18 mètres sous terre dans les crayères gallo-romaines de l'ancienne abbaye Saint-Nicaise, à Reims, que les prestigieux flacons entreront dans la lumière.

Degré d'alcool : 12,5°C

Millésime : 2007

Type d'Agriculture : Haute Valeur Environnementale

Cépage(s) : 100% chardonnay

Dégustation : En bouche, l'attaque est vive, avec une alliance de saveurs de citron jaune et de salinité. Dans un second temps c'est une sensation de fraîcheur complexe et suave qui se fait ressentir, parfait équilibre entre maturité et rondeur. La finale se révèle d'une belle longueur, acidulée, en tension parée de douces notes de beurre salé. Véritable

mémoire du temps, la fraîcheur de

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : ce Comtes de Champagne laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée.

