HCNV
Négociant en Vins et Champagne

FICHE TECHNIQUE

MAISON TAITTINGER
BRUT RESERVEE AOP CHAMPAGNE

Couleur : Champagne blanc

Terroir : Vignes issues de plus de 35 crus différents et provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité.

Vinification et élevage : Cette forte proportion de Chardonnay, unique parmi les grands champagnes sans année, ainsi qu'un vieillissement minimum de trois ans en cave, où il atteint sa pleine maturité aromatique, font cette cuvée très équilibrée, dont la qualité est reconnue dans le monde entier.

Degré d'alcool : 12,5°C

Millésime : Non millésimé

Type d'Agriculture : Haute Valeur Environnementale

Cépage(s) : 40% chardonnay et 60% pinot noir

Dégustations : Les bulles sont fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.

Accords mets et vins conseillés :

Conservation : A consommer dans les 5 ans venir.

HCNV Négociant en Vins et Champagne
347 rue des Aramons 34130 Mauguio
06 09 50 49 20 - contact@hcnv.fr
www.hcnv.fr