

Brut "Cuvée Prestige" 0.375

AOC

Taittinger

Lo Champagne Brut Cuvée Prestige è un classico della Maison Taittinger. Una Cuvée frutto di un assemblaggio di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier raccolte in momenti diversi a seconda della maturazione e provenienti da oltre 35 cru di vigneti. Equilibrio ed armonia sono i tratti principali dello Champagne Brut Cuvée Prestige, piacevolezza e mineralità lo rendono un prodotto particolarmente adatto al consumo durante i pasti.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Sans Année
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 45% ;Pinot Noir 35% ;Pinot Meunier 20%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Demi (0.375 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente
Gusto	Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente
Profumo	Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente
Abbinamenti	Antipasti di pesce, secondi piatti di pesce, aperitivi di tutti i tipi
Temperatura di servizio	8/10°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 92 ;Robert Parker 90

DATI DI PRODUZIONE

Maturazione	Sui suoi lieviti per 24 mesi
Affinamento	Dopo il dégorgement, minimo 3 anni in bottiglia