

# Brut "Cuvée Prestige"

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. L'elevata proporzione di Chardonnay è rarissima tra i grandi champagne sans année. È quindi un onore per la Maison Taittinger creare un brut non millesimato di tale prestigio. 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. La cuvée Brut Prestige si distingue per il bouquet franco e gli aromi equilibrati. La sua finezza, esuberanza e vivacità in bocca ne fanno uno champagne per ogni occasione.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Sans Année
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 45% ;Pinot Noir 35% ;Pinot Meunier 20%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	Armonico e delicato
<b>Profumo</b>	Al naso sentori di pesca bianca, biancospino, acacia con note vanigliate e di brioche.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, secondi piatti di pesce, aperitivi di tutti i tipi
<b>Temperatura di servizio</b>	8/10°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 92 ;Robert Parker 90

## DATI DI PRODUZIONE

**Maturazione** Sui suoi lieviti per 24 mesi