

# 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

**Tipò** 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** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente

**Gusto** Armonico e delicato

**Profumo** Al naso sentori di pesca bianca, biancospino, acacia con note vanigliate e di brioche.

**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