

# Champagne Brut Millésimé

AOC 2013

Taittinger

---

Lo Champagne Brut Millesimato 2013 è tra i prodotti di punta della Maison Taittinger.

E' realizzato solo nelle annate di qualità eccezionale e matura per 5 anni nel silenzio dei fondaci sviluppando aromi e complessità.

A comporre l'assemblaggio concorrono uve Chardonnay e Pinot Noir al 50% raccolte da vigneti provenienti da una quindicina di villaggi. L'annata 2013 si è caratterizzata per un inverno mediamente freddo e una primavera piovosa e altrettanto fresca. L'estate molto calda ha permesso di recuperare in maturità delle uve consegnando una raccolta eccezionale. Il Millesimo 2013 è un assemblaggio di prima spremitura composto al 70% da Grands Crus e al 30% da Premiers Crus.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Champagne

**Sottotipo** Assemblage

**Denominazione** AOC

**Annata** 2013

**Classificazione** 108

**Nazione di produzione** Francia

**Regione di produzione** Champagne

**Vitigno** CHARDONNAY 50% ;PINOT NOIR 50%

**Specificazione** Brut

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo dorato, perlage fine e persistente

**Gusto** Fresco e vellutato, gusto persistente e vivace

**Profumo** Profumo agrumato e di frutta a polpa bianca, con note di speziatura e tostatura

**Abbinamenti** Aperitivi di tutti i tipi, pesce di piatti

**Temperatura di servizio** 8/10°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Decanter BRONZE ;James Suckling 93 ;Wine Spectator 92 ;Robert Parker 91

## DATI DI PRODUZIONE

**Allevamento** Uve provenienti da Grand Cru per il 70% e da Premier Cru per il 30%

**Vinificazione** Rifermentazione in bottiglia con Metodo Champenoise

**Maturazione** Almeno 60 mesi sui lieviti