

Rosé Prestige Brut

AOC

[Taittinger](#)

Lo champagne Taittinger Prestige Rosé Brut è un blend con 15% di Pinot Nero dalla Montagne de Reims e Les Riceys e 30% di Chardonnay. Ciò rende tale cuvée unica ed elaborata, che si distingue per il colore brillante e la ricercatezza nel gusto. Taittinger Prestige Rosé si distingue immediatamente per il colore cangiante e intenso che deve al segreto della sua elaborazione di rosé d'assemblaggio. Fresco, fruttato, di equilibrata acidità, in perfetto stile Maison Taittinger.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Sans Année

Denominazione AOC

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Vitigno CHARDONNAY 30% ;ASSEMBLAGE CON PINOT MEUNIER 55% ;PINOT NOIR 15%

Specificazione Brut

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosato ambrato, bollicina fine e persistente

Gusto Fresco, vellutato e di buon corpo

Profumo Frutti rossi, lampone e ciliegia

Abbinamenti Aperitivi di vario tipo, piatti di sushi e sashimi, piatti di pesce affumicato

Temperatura di servizio 8/10°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 91 ;James Suckling 91 ;Robert Parker 92

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Rifermentazione in bottiglia con Metodo Champenoise

Maturazione Almeno 60 mesi sui lieviti