



Nombre: TAITTINGER BRUT VINTAGE

Origen: CHAMPAGNE

Variedad: 50% CHARDONNAY 50% PINOT NOIR

Grado Alcohólico: 11%

Elaboración:

El vino envejece en la cava durante varios años, permitiendo una lenta maduración de los aromas, un buen desarrollo y complejidad del vino. Es un coupage sólo de primeras prensadas. Se compone de un 50% chardonnay y un 50% pinot noir. Los chardonnays son procedentes la mayoría de Gran Crus de la Côte des Blancs y los pinots noir provienen de Crus de las montañas de Reims y del Valle de Marne. La utilización exclusiva de los vinos de primera prensada y un envejecimiento óptimo en cava, dan una dimensión superior a este vino, todo finura, riqueza aromática y elegancia.

Notas de Cata:

Color: La capa es de un amarillo relumbrante, signo de una buena maduración de la uva. Las burbujas son finas, ligeras, abundantes.

Aroma: En nariz fino y afrutado, desprende aromas delicados de melocotón y pomelo dulce con notas de flores blancas y de hojas de té sutilmente mentolado.

Sabor: En boca, el ataque es a la vez vivo y suave, con sabores dominantes afrutados acedosos y de membrillo. Final largo, flexible, sedoso y complejo.

Temperatura de Servicio: 7°C