Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

BRUT RESERVE

ORIGEN: CHAMPAGNE
VARIEDAD: CHARDONNAY, PINOT
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

ELABORACIÓN:

Taittinger Brut Reserve es una mezcla armoniosa de vinos de varias vendimias y procedente de viñedos plantados con Chardonnay y Pinot, perfectamente madurados.

CATA:

COLOR: Bello color pajizo claro, iluminado con reflejos dorados y un destello intenso. La efervescencia es fina e impetuosa.
AROMA: Muy expresivo, abierto y afrutado. Desprende delicadas notas de frutas de hueso, como melocotón, albaricoques, ciruelas y fragancias de flores blancas (acacia, espino blanco).
SABOR: Vivo y fresco, es asimismo armonioso. Delicado con sabores a frutas frescas y miel. El final es de una sutil persistencia. Está dotado de un potencial aromático desarrollado. Envejecido en cava durante tres o cuatro años, hasta adquirir la total maduración.