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

BRUT VINTAGE

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

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

ELABORACIÓN:

Se elabora únicamente cuando la vendimia ha sido de una calidad excepcional, se añade a esta exigencia varios años de crianza en bodega, que garantizan la lenta maduración de los aromas así como el desarrollo de la longitud y de la complejidad del vino.
Ensamblaje exclusivamente de primer prensado de uvas Chardonnay (50%) procedentes de "Grands Crus" de la Côte des blancs y Pinot Noir (50%) procedentes de "Grand Crus" de la montaña de Reims y del principio del Valle del Marne.
Es un excelente champagne dentro de un registro de madurez, de potencia y de complejidad. Se caracteriza también por su elegancia y finura.

CATA:

COLOR: Capa amarilla pálida y sus burbujas finas generan un cordón de espuma generoso.
AROMA: Afrutado suave, de frutos de pulpa blanca y amarilla (pera Williams, ciruela Claudia y Mirabel), flores blancas y frutos secos.
SABOR: Ataque fresco, rico, maduro y amplio. Predominan frutos en almíbar con un final de notas ligeramente melosas.