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

TAITTINGER NOCTURNE

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

ELABORACIÓN:

Taittinger Nocturne es un champagne "Seco", compuesto por 40% de Chardonnay y un 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier. Ensamblaje de unos treinta vinos diferentes, procedentes de varias vendimias, este vino permanece al menos cuatro años sobre las cavas antes de su degüelle. Una dosificación seca (17,5 g/l de azúcar de caña) asociada a la maduración de una lenta crianza en bodega ofrece a este vino la rotundidad y la suavidad necesarias para un champagne "de noche".

CATA:

COLOR: La capa es de color amarillo brillante pálido con reflejos tornasolados. Las burbujas forman un delicado cordón de espuma fina.
AROMA: La nariz, sutil y delicada, desvela deliciosos aromas de flores blancas y de frutas maduras (melocotón amarillo u orejón de albaricoque).
SABOR: La entada en boca es suave y untuosa, a la vez que muy fresca. En el paladar, se descubren notas de pasas y de frutas en almíbar. El final de boca es largo, flexible y destaca por una suavidad muy agradable y sabrosa.
Taittinger Nocturne es un vino para finales de velada. Puede maridarse tanto con un postre como con un foie gras con pan de miel, pero también puede acompañar a los noctámbulos enamorados del champagne hasta el final de la noche.