



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Taittinger Cuvée Prestige Brut AOC



Svinando®

### E' lo champagne di ogni momento, per eccellenza

La cuvée Taittinger Brut Prestige è un assemblaggio elaborato a partire da una cinquantina di cru diversi e composto per il 40% da Chardonnay e per il 60% da Pinot provenienti da vendemmie di annate diverse perfettamente portate a maturazione. Questa elevata proporzione di Chardonnay è rarissima tra i grandi champagne sans année. È quindi un onore per la Maison Taittinger creare un brut non millesimato di tale prestigio. La cuvée Brut Prestige si distingue per il bouquet franco e gli aromi equilibrati. La sua finezza, esuberanza e vivacità in bocca ne fanno uno champagne per ogni occasione. Perfetto anche come regalo nel suo bellissimo astuccio

Il corpo è brillante, di colore giallo paglierino dorato. Le bollicine sono fini. La spuma è discreta e persistente. Il naso, molto espressivo e aperto, offre al tempo stesso note di frutta e brioche, delineando inoltre aromi di pesca, fiori bianchi (biancospino, acacia) e baccello di vaniglia. L'attacco in bocca è vivace e fresco, molto armonico. Seguono poi sapori di frutta e miele, in un'espressione delicata. Brut Prestige, che acquisisce tutta la sua maturità nel corso di 3-4 anni di invecchiamento in cantina, racchiude un eccellente potenziale aromatico.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 40%, Pinot nero 35%, Pinot Meunier 25%
Gradazione	12%
Temp. Servizio	8° - 10° C
Quando Berlo	2020/2025
Abbinamento	Antipasti di pesce, secondi di pesce

#### Vinificazione

Il Brut Prestige raggiunge la piena maturità aromatica dopo 3-4 anni di invecchiamento in cantina.

#### Sensazioni

La sua veste brillante si presenta con un colore giallo paglierino dorato, le sue bolle sono fini e la schiuma discreta e persistente. All'olfatto si presenta molto espressivo e aperto, fruttato e persistente. Si denotano aromi di pesca, fiori bianchi e baccello di vaniglia. L'impatto al palato vivace e armonioso si estende con estrema delicatezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821