

Taittinger

Rosé Brut Prestige

Région : Champagne

Cépages : Chardonnay 30%, pinot noir 70%

Présentation : Grande maison de Champagne, célèbre pour ses cuvées et sa cave en crayère, dans le sous sol de Reims

Elevage et Vinification : léger pourcentage de vin rouge tranquille rajouté à la fin de l'assemblage.

Terroir : sur l'ensemble de l'AOC

Dégustation :

Robe : intense et chatoyante

Nez : frais, jeune, fruits rouges

Bouche : équilibré, velouté, subtil

Accord-cuisine : desserts à base de fruits

Garde : sur sa jeunesse

Prix : 39€

Coordonnées producteur: www.taittinger.com