

vogel vins

vins d'histoire

TAITTINGER BRUT RESERVE, CHAMPAGNE AC (ETUI)

À propos de ce vin

 Contenance	150 cl
 Emballage	carton de 3
 Pays	France
 Appellation	Champagne
 Producteur	Taittinger
 Cépage(s)	Chardonnay Pinot Noir et Pinot Meunier
 Température	6° à 8°
 Carafer	non
 Palatabilité	1 à 4 ans
 BIO	Non
 Elevé en barrique	Non

Commentaires de dégustation

La robe est brillante, de couleur jaune paille dorée. Les bulles sont fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel. Le Brut Réserve acquiert toute sa maturité au cours de trois à quatre années de vieillissement en cave et dispose d'un potentiel aromatique développé.