



Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

La Vie en Rose

Descrizione del vino:

Taittinger Prestige Rosé può essere gustato all'inizio o alla fine di qualsiasi pasto festivo: come aperitivo deliziosamente aromatico o come accompagnamento discreto di un dessert fruttato.

Nota di degustazione:

Rosa intenso e brillante. Bella effervescenza. Mousse persistente. Questo Champagne, dal bouquet pieno ed espressivo, appare fresco e giovane; man mano che il naso procede, si sviluppano aromi di frutti di bosco (lamponi selvatici appena schiacciati, ciliegie, ribes rosso). Al palato, c'è un sottile equilibrio tra note vellutate e corpose, con aromi che ricordano i frutti di bosco freschi e croccanti. Quattro parole descrivono l'impressione al palato: vivace, fruttato, fresco e corposo, come solo un grande rosé miscelato può essere!

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Taittinger
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	48 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Numero di articolo:	06704--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi