



TAITTINGER DEMI-SEC.

Taittinger Demi Sec est issu du même type d'assemblage que Brut Réserve (40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier). Quelques 40 crus différents provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité entrent dans sa composition.

Le vin reste trois ans sur latte avant d'être dégorgé. Il est ensuite dosé avec 35g/l de sucre de canne. Ce dosage qui le différencie de celui de Brut Réserve, lui apporte une douceur particulière qui favorise son association à certains mets sucrés, et notamment les desserts.



DÉGUSTATION.

La robe est brillante, de couleur jaune paille dorée. Les bulles sont fines. La mousse est abondante et persistante. Le nez exhale des arômes délicats de miel et de fruits mûrs avec des senteurs de Reine Claude et de fleurs de sureau.

L'attaque en bouche est vive, acidulée et suave avec une prédominance d'agrumes (mandarine), mais également de pêches au sirop et de figues sèches. La finale est d'une infinie souplesse et, ample et longue à la fois.

MOMENTS DE CONSOMMATION.

Rond, doux et onctueux, dégageant charme et sensualité, ce champagne est d'une gourmandise qui le prédestine à accompagner la plupart des desserts dont le gâteau au chocolat, la charlotte aux fraises ou les madeleines tièdes.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims