



TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ.

Taittinger Prestige Rosé se distingue immédiatement par sa robe de couleur chatoyante et intense qu'il doit au secret de son élaboration : un rosé d'assemblage, plus exigeant et onéreux à réaliser.

Ce sont en effet les 15% de vin rouge tranquille, issus des meilleurs Pinots Noirs de la Montagne de Reims et des Riceys et ajoutés à l'assemblage final, qui donnent à cette cuvée son incomparable couleur, mais aussi sa vibrante intensité en bouche. La forte proportion de Chardonnay (30%) qui complète l'assemblage, apporte l'élégance et la délicatesse propres à la signature des champagnes Taittinger.



DÉGUSTATION.

La robe, intense et flamboyante, est de couleur rose vive. Les bulles sont fines. La mousse est persistante. Le nez est ample et expressif, à la fois frais et jeune. Il dégage des arômes de fruits rouges (framboises sauvages fraîchement écrasées, cerise, cassis). En bouche se dévoile un subtil équilibre entre velouté et corsé.

Les saveurs rappellent des fruits rouges frais et croquants.

Quatre mots montent au palais : vif, fruité, frais, fringant comme seul un rosé d'assemblage peut le permettre.

MOMENTS DE CONSOMMATION.

Taittinger Prestige Rosé se prête aux dégustations de début comme de fin de soirée. Délicieusement parfumé pour un apéritif, il peut tout aussi bien s'associer avec subtilité à un dessert composé de fruits (tarte, salade, gratin de fruits rouges).



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims