

TAITTINGER *BRUT RÉSERVE*

TAITTINGER



Taittinger Brut Reserva está compuesto por un 40% de Chardonnay y un 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier, que proceden de más de 35 viñedos diferentes y de varias vendimias perfectamente llevadas a maduración. Esta fuerte proporción de Chardonnay, única entre los grandes champañas sin añada, así como una crianza mínima de tres años en bodega, donde alcanza su plena madurez aromática, hacen de Taittinger Brut Reserva un champagne muy equilibrado, cuya calidad, de una constancia absoluta, es reconocida en el mundo entero. El Champagne Taittinger se siente honrado de concebir así un Brut sin añada excepcional.

La capa es brillante, de color amarillo pajizo dorado. Las burbujas son finas. La espuma es discreta y persistente. La nariz, muy expresiva y abierta, es a la vez afrutada y abriojada. Despide aromas de melocotón, de flores blancas (espino blanco, acacia) y de vaina de vainilla. La entrada en boca es viva, fresca, armoniosa. Se expresan luego delicadamente sabores de frutas y de miel. Brut Reserva que adquiere toda su madurez en el transcurso de los tres a cuatro años de crianza en bodega, dispone de un potencial aromático desarrollado.

Taittinger Brut Reserva es el champagne de todos los momentos. Vino y símbolo festivo, es el acompañante privilegiado de la felicidad y participa en los momentos hermosos de la vida.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*