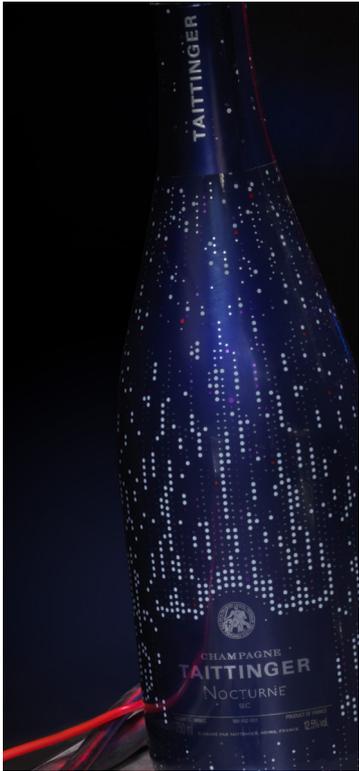


TAITTINGER *NOCTURNE*



Taittinger Nocturne es un champagne "Seco", compuesto por un 40% de Chardonnay y un 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier. Ensamblaje de unos treinta vinos diferentes, procedentes de varias vendimias, este vino permanece al menos 4 años sobre tablas delgadas antes de su degüelle. Una dosificación Seca (17,5 g/l de azúcar de caña) asociada a la maduración de una lenta crianza en bodega ofrece a este vino la rotundidad y la suavidad necesarias para un champagne "de noche".

La capa es de color amarillo pálido con reflejos tornasolados. Las burbujas forman un delicado cordón de espuma fina. La nariz, sutil y delicada, desvela deliciosos aromas de melocotón amarillo y orejón de albaricoque. La entrada en boca es suave y untuosa, a la vez que muy fresca. En el paladar, se descubren sabores de pasas y de frutas en almíbar. El final de boca es largo, flexible y destaca por una sabrosa suavidad. Vino maduro, rico y redondo, Nocturne se reafirma por su suavidad y su untuosidad.

Taittinger Nocturne est un champagne de fin de soirée. Il peut accompagner un dessert tout comme un foie gras au pain d'épice, mais également entraîner les noctambules, amoureux de champagne jusqu'au bout de la nuit.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*