

TAITTINGER *NOCTURNE ROSÉ*

TAITTINGER



Para esta nueva edición, el Champagne Taittinger viste su cosecha Nocturne con finas burbujas de luces... las tintas luminiscentes evocan el ritmo, la música, una ciudad que brilla en la noche...

Taittinger Nocturne Rosé es un champagne "Seco" compuesto por un 30% de Chardonnay y un 70% de Pinot Noir y Pinot Meunier, procedente de unos treinta vinos diferentes. Un 15% de vino tinto tranquilo, procedente de los mejores Pinots Noirs de la Montaña de Reims y de los Riceys, añadidos al ensamblaje final, confieren a esta cosecha su incomparable color además de su vibrante intensidad en boca. Una dosificación Seca (17,5 g/l de azúcar de caña) asociada a la maduración de una lenta crianza de 4 años en bodega ofrece a este vino la rotundidad y la suavidad necesarias para un champagne rosado "de noche".

La capa, intensa y brillante, es de color rosa vivo. Las burbujas forman un delicado cordón de espuma fina. La nariz, carnosa, desvela deliciosos aromas de pastelería. La entrada en boca es franca y generosa, siendo a la vez muy fresca. En el paladar, los taninos están presentes pero muy sedosos. Taittinger Nocturne Rosé es un vino estructurado y voluptuoso que se afirma mediante un hermoso equilibrio fundido azúcar-ácido-taninos.

Taittinger Nocturne Rosé es un champagne para el inicio y el final de una velada. Puede maridarse tanto con un postre goloso (incluso a base de chocolate) como con una merienda selecta. Acompañará a los noctámbulos enamorados del champagne hasta el final de la noche.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims