TAITTINGER
BRUT MILLÉSIMÉ
2015

TAITTINGER
2015
CHAMPAGNE
TAITTINGER
2015
BRUT
À REIMS
MILLÉSIMÉ
ÉLABORÉ PAR TAITTINGER, REIMS, FRANCE

Un millésime élégant !

L'année 2015 se caractérise par un cycle végétatif classique. L'hiver, particulièrement doux laisse place à un printemps très contrasté avec une période glaciale suivie de fortes chaleurs. La pleine floraison se produit à des dates plutôt habituelles durant un mois de juin ensoleillé et sec. L'été fut fort radieux avec une belle insolation et une pluviosité faible. La maturité des Pinots noirs et des Chardonnays est relancée fin août par des pluies très attendues. Les vendanges se déroulent à la mi-septembre sous la fraîcheur automnale et donnent naissance à des vins élégants frais et fruités : de grands « classiques ». Le Taittinger Brut millésimé est constitué uniquement de vins de première presse, assemblage de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. Les Grands Crus de la Champagne y tiennent une place importante, 70%, tandis que les autres villages sélectionnés sont tous classés Premiers Crus. Un vieillissement en caves long de 5 ans favorise son épanouissement.

Le nez de ce Millésime 2015 est à la fois précis, pur et fruité. Il fait preuve d'une incroyable finesse aromatique et d'une belle minéralité. Cette fraicheur vive se traduit par un bouquet de fleurs blanches (fleurs d'oranger, tilleul, chèvrefeuille) ponctué d'arômes de fruits frais (citron vert, pêche blanche) délicatement accompagné par des notes d'amande légèrement grillées. En bouche, l'attaque est énergique, précise et ciselée. Cette sensation pleine de douceur, riche et fruitée, influencée par les agrumes, offre un bel équilibre entre structure et finesse. La finale presque calcaire vient caresser notre palais d'une belle tonalité saline, longue et persistante.

Il est la parfaite rencontre entre un terroir, une année, un climat et notre style maison. C'est toute l'expression, la finesse et la maturité de nos terroirs que vous ressentirez lors de la dégustation de ce millésime. Dans sa jeunesse il s'exprimera superbement seul, puis, au fil des années, sa structure généreuse se révèlera sur de délicates et tendres compositions gastronomiques ou culinaires…

CHAMPAGNE

TAITTINGER

Reims