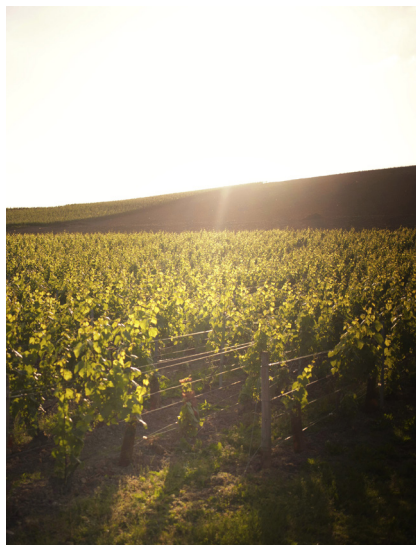


BRUT RESERVE

TAITTINGER



De génération en génération, le vignoble Taittinger atteint aujourd'hui 288 hectares, constituant le 3ème plus grand domaine de Champagne. Planté à 37 % en Chardonnay, 48 % en Pinot Noir et 15 % en Meunier, il est harmonieusement réparti sur 40 crus différents parmi les meilleurs de l'appellation Champagne. Reflétant à merveille le style Taittinger, il assure une part très importante de son approvisionnement, un atout incomparable pour le contrôle qualitatif des assemblages et la constance dans la qualité des vins.

Dans le cadre d'une démarche responsable, il est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3, Viticulture Durable en Champagne et ISO 14001, reconnaissance d'un travail soigné en harmonie avec la nature.

L'exigence du style comme quête absolue, ne retenir que le meilleur et ne ressembler à aucun autre sinon à soi-même, telle est la philosophie d'écriture de nos vins. Un équilibre subtil entre le pouvoir de la Nature et la créativité de l'Homme avec pour fil conducteur le cépage Chardonnay. Une signature qui permet de s'affranchir des effets de mode pour offrir des instants mémorables.

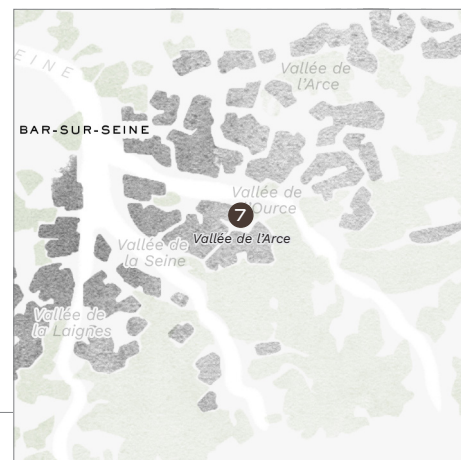
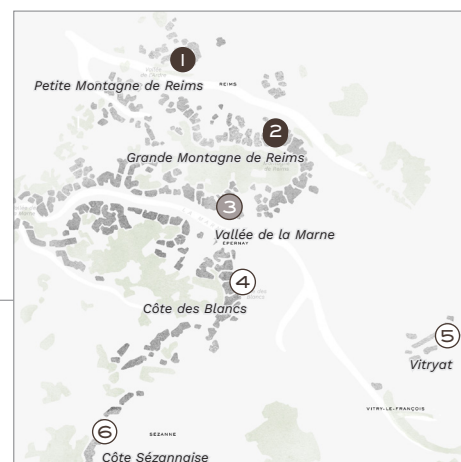
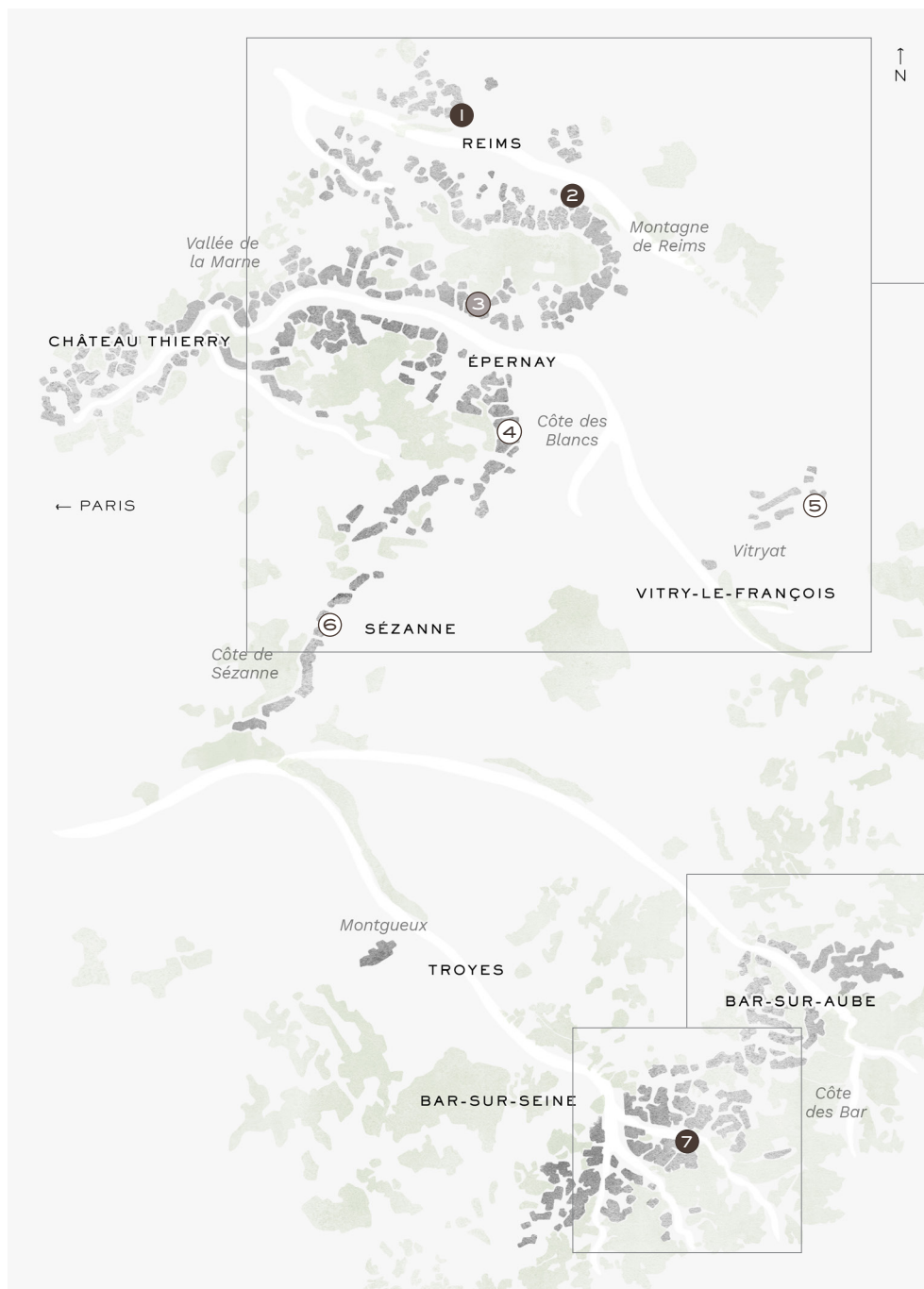


« Ce vin, c'est notre signature.
L'expression même de la
gourmandise, d'une certaine
gaieté et de l'élégance! »

Vitalie Taittinger

Taittinger Brut Réserve est composé de 40% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 25% de Pinot Meunier issus de plus de 40 crus différents et provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité. Cette forte proportion de Chardonnay, unique parmi les grands champagnes sans année, ainsi qu'un vieillissement minimum de trois ans en cave, où il atteint sa pleine maturité

aromatique, font de Taittinger Brut Réserve un champagne très équilibré, dont la qualité, d'une constance absolue, est reconnue dans le monde entier. C'est ainsi l'honneur du Champagne Taittinger que de concevoir un Brut sans année d'exception. Champagne de tous les instants, ce vin, symbole festif, est le partenaire du bonheur et accompagne les beaux moments de la vie.



- ① Petite Montagne de Reims
- ② Grande Montagne de Reims
- ③ Vallée de la Marne
- ④ Côte des Blancs
- ⑤ Vitryat
- ⑥ Côte Sézannaise
- ⑦ Vallée de l'Arce

LÉGENDE

- Cépage Pinot Noir
- Cépage Pinot Meunier
- Cépage Chardonnay

ROBE

La robe est brillante, de couleur jaune paille dorée. Les bulles sont fines. La mousse est abondante et persistante.

NEZ

Le nez, ouvert et expressif, dévoile d'abord des arômes de fleurs blanches, comme l'acacia aux notes chaudes et miellées, puis l'aubépine plus suave. À l'oxygénation, les senteurs fruitées apparaissent : pêche jaune, mirabelle et abricot, avec une touche finale de vanille fraîche.

BOUCHE

L'attaque en bouche est vive, fondante, et le vin s'exprime avec beaucoup de finesse, de fluidité et d'équilibre en milieu de bouche. Les saveurs rivalisent de gourmandise — brioche, miel et vanille, pour les principales d'entre elles. La finale, d'une infinie souplesse, est à la fois ample et longue, marquée par une note chaleureuse d'amandes effilées légèrement torréfiées.

GASTRONOMIE

Bâti sur une élégance fraîche et allègre, le Brut Réserve s'adapte à une multitude d'occasions. Sa vivacité et son profil aromatique développé en font le compagnon idéal des moments festifs, apportant à chaque étape de la vie une note particulière.

Oeufs mimosa, Artichauts et aubergine variées, Tomates et Burrata, Tapenade d'olives noires, Cantal & Mimolette, Figues fraîches, Babaau rhum

Origine des parcelles : 40 crus différents provenant de plusieurs vendanges dont 30% de vins de réserve

Assemblage : 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 25% Pinot Meunier

Temps de vieillissement en caves : 3-4 ans

Dosage : 9g/L

Potentiel de garde : 5 ans ou plus selon l'expérience gustative et gastronomique souhaitée

Formats disponibles : Bouteille/Demi-Bouteille/Magnum/ Jereoboam/ Mathusalem et plus

TAITTINGER