

NOCTURNE

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.

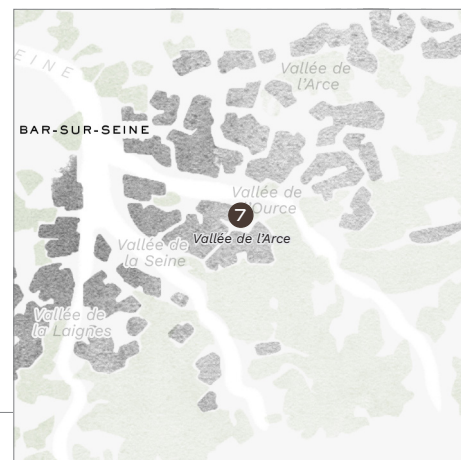
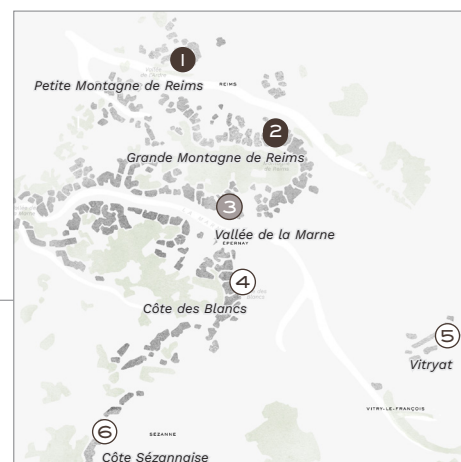
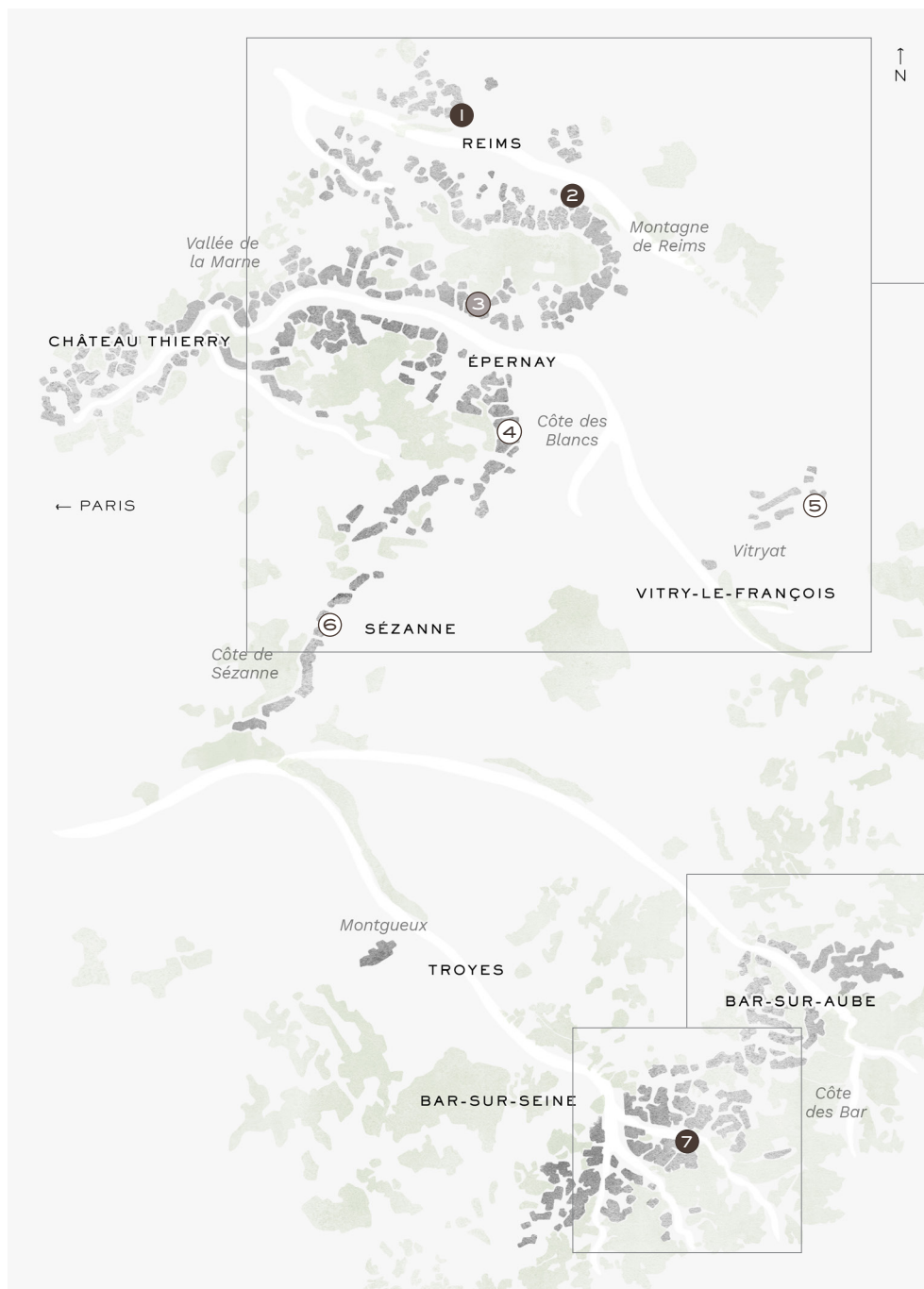
Dans le cadre d'une démarche responsable, il est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3, Viticulture Durable en Champagne et ISO 14001, reconnaissance d'un travail soigné en harmonie avec la nature.

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.



« Fort d'un dosage plus gourmand, cette cuvée Nocturne s'affirme par sa suavité et son onctuosité. Un vin qui accompagnera parfaitement un dessert mais entraînera également les noctambules jusqu'au bout de la nuit. » *Vitalie Taittinger*

Taittinger Nocturne est un champagne "Sec" composé de 40% de Chardonnay et de 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier. Assemblage d'une trentaine de crus différents provenant de plusieurs vendanges, ce vin séjourne au moins 4 ans sur lattes avant d'être dégorgé. Un dosage Sec (17,5g/l de sucre de canne) associé à la maturité d'un lent vieillissement de 4 ans en cave offre à ce vin la rondeur et la suavité nécessaires pour accompagner un dessert gourmand (même à base de chocolat) tout comme une pause goûter chic.



- 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 de couleur jaune pâle aux reflets chatoyants. Les bulles forment un délicat cordon de mousse fine.

NEZ

Le premier nez, agréable et complexe, dévoile des senteurs douces et délicates de fleurs d'acacia et de sureau, avec leurs notes subtiles de miel et de litchi, sobrement sucrées et fraîches. A l'aération de généreux parfums de fruits à noyau (pêche jaune, datte, abricot déshydraté) apparaissent. En final et compte tenu d'un léger réchauffement du vin, une touche végétale sèche, vanillée et caramélisée (tabac blond) complète encore un peu plus l'ossature olfactive d'un bouquet, riche et équilibré, où chaque parfum semble en passe d'avoir trouvé idéalement sa place.

BOUCHE

L'attaque en bouche est franche et généreuse, tout en demeurant très fraîche. En milieu de bouche la personnalité du vin est avenante avec des arômes d'abricot, de figue cuite et quelques notes délicates de poudre d'amandes légèrement torréfiées et de miel d'acacia. La finale est souple avec une belle longueur et une touche vanillée. Taittinger Nocturne est un vin mature, riche et rond qui s'affirme par sa suavité et son onctuosité.

SUGGESTIONS PLAISIRS

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.

Origine des parcelles : 40 crus différents provenant de plusieurs vendanges

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

Temps de vieillissement en caves : 3 ans

Dosage : 17,5g/L

Vins de réserve : différents en fonction du style constant de la cuvée

Potentiel de garde : 3-4 ans

Formats disponibles : Bouteille/Magnum

TAITTINGER