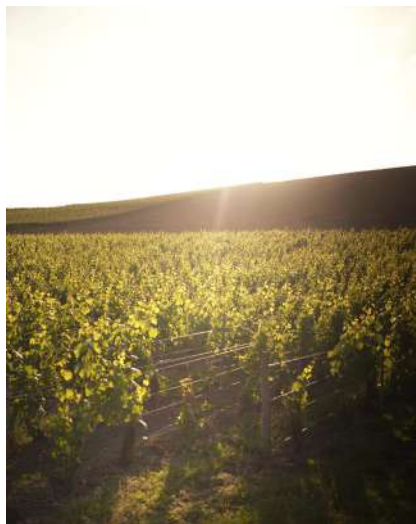


NOCTURNE ROSÉ

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.



« Structuré et voluptueux, ce vin vient vous titiller les papilles grâce à un bel équilibre fondu sucre-acide-tanins, délicieux sur une tarte aux fraises et étonnant sur un saumon. »

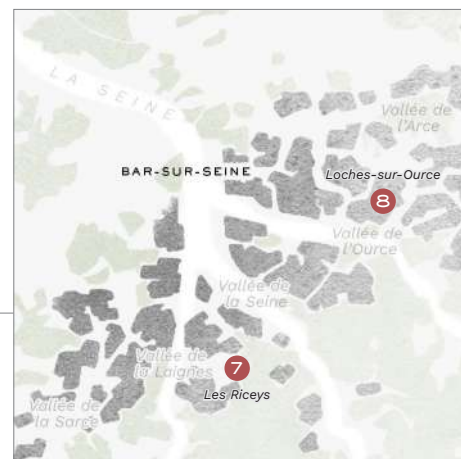
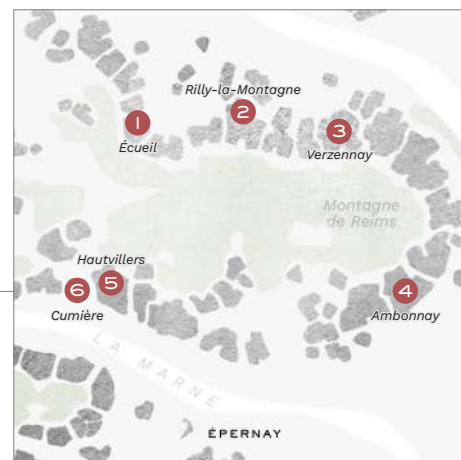
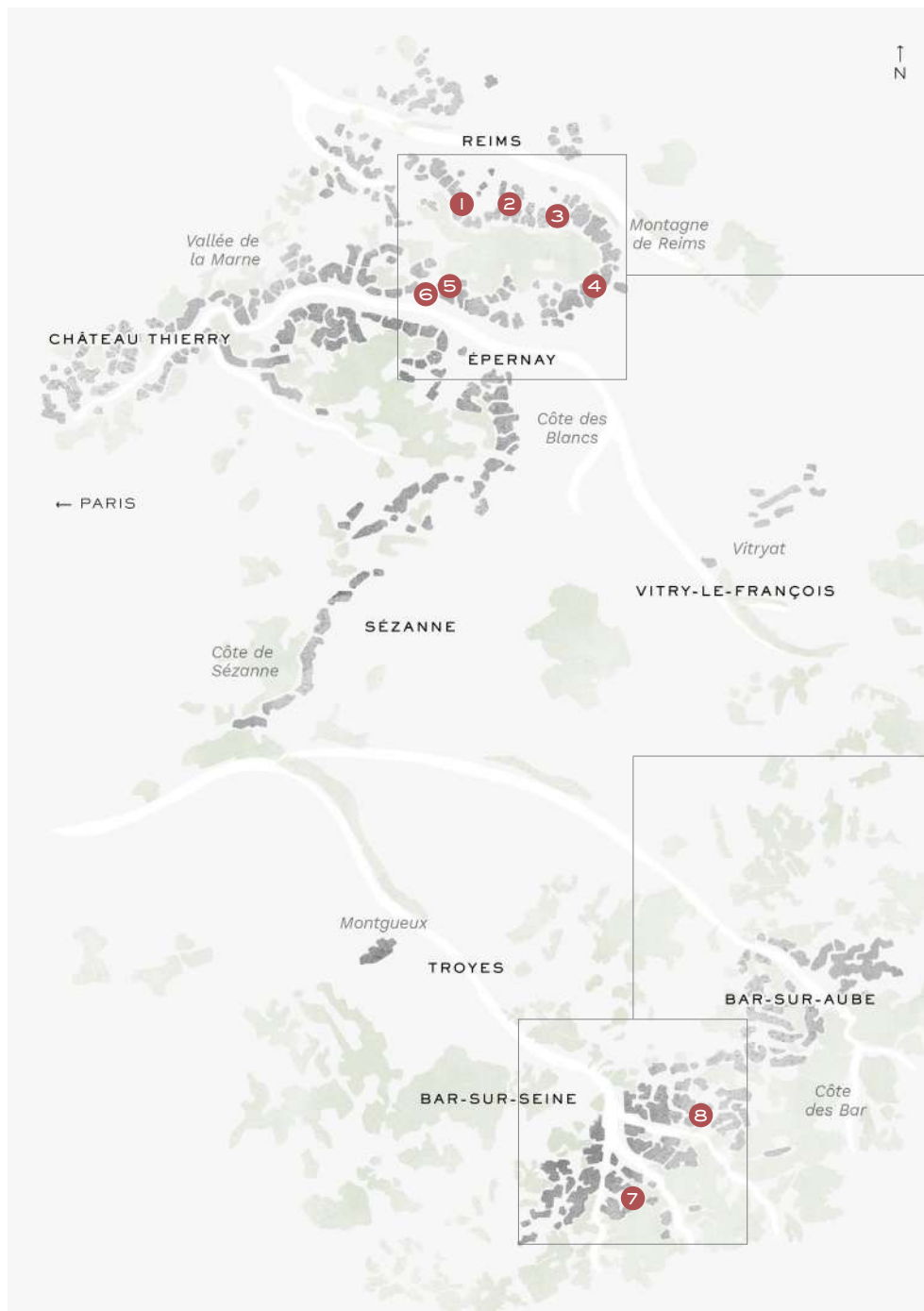
*Vitalie Taittinger*

L'élaboration d'un champagne rosé s'appuie sur un assemblage de vins blancs et rouges minutieusement réfléchi, composant ainsi un vin tranquille rosé qui sera ensuite champagnisé à travers une seconde fermentation en bouteille puis élevé en caves pendant plusieurs mois ou années.

Taittinger Nocturne Rosé est un champagne "Sec" composé de 35%

de Chardonnay et de 65% de Pinot Noir et Pinot Meunier, provenant d'une quarantaine de crus différents. Puis 11-14% de vins rouges tranquilles sont ajoutés à l'assemblage final, ce qui donne à cette cuvée son incomparable couleur, mais aussi sa vibrante intensité en bouche.

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. Cette cuvée complète la palette généreuse offerte aux noctambules.



- 1 Écueil
- 2 Rilly-la-Montagne
- 3 Verzenay
- 4 Ambonnay
- 5 Hautvillers
- 6 Cumières
- 7 Les Riceys
- 8 Loches-sur-Ource

#### LÉGENDE

- Cépage Pinot Noir

#### ROBE

La robe est intense et flamboyante, de couleur rose vive. Les bulles forment un délicat cordon de mousse fine.

#### NEZ

Le nez, charnu, dévoile de délicieux arômes pâtisseries.

#### BOUCHE

L'attaque en bouche est franche et généreuse, tout en demeurant très fraîche. Au palais les tannins sont présents mais très soyeux. Taittinger Nocturne Rosé est un vin structuré et voluptueux.

#### SUGGESTIONS PLAISIRS

Confiture de framboises et de groseilles, Brioches, Fraises fraîches, Madeleine, Dessert aux biscuits roses

**Origine des parcelles :** Verzenay, d'Hautvillers, de Bouzy, des Riceys, de Loches sur Ources

**Assemblage :** 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier, 11-14% Vins rouges

**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 :** 5 ans ou plus

**Formats disponibles :** Bouteille

**TAITTINGER**