

PRESTIGE 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.



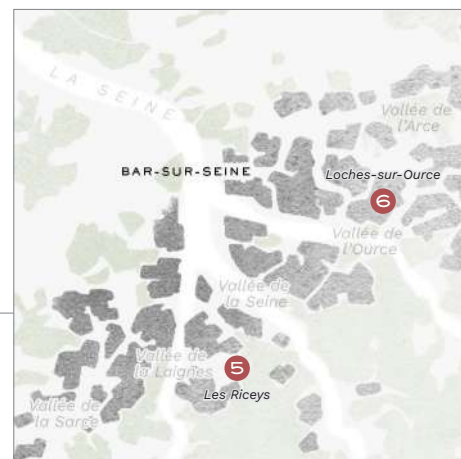
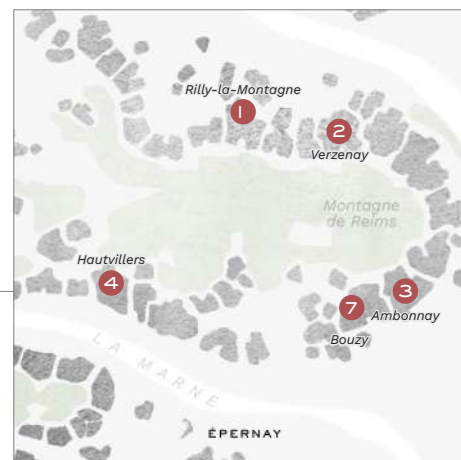
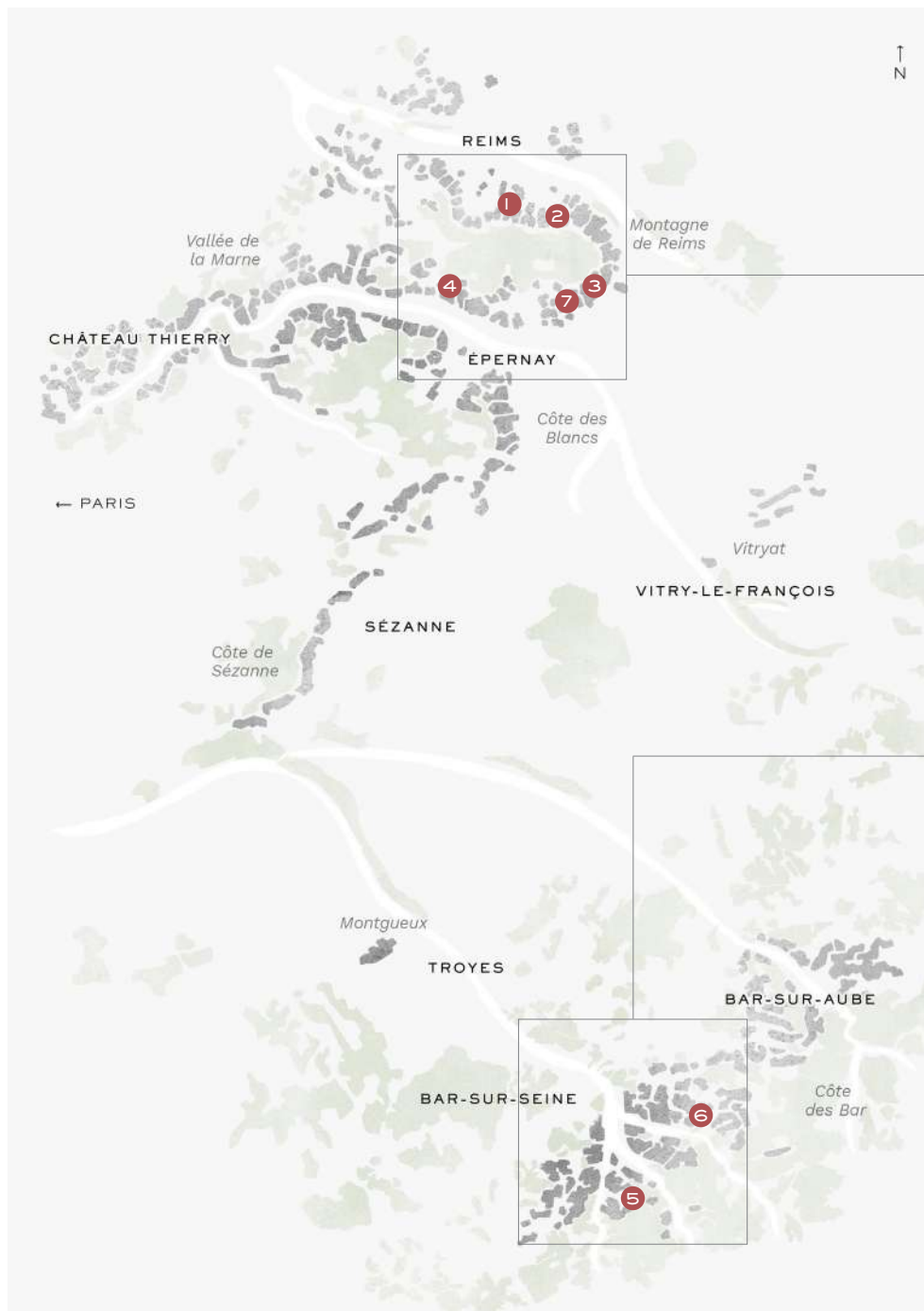
« Ce rosé c'est un peu comme si l'on se mordait la lèvre. Il y a une énergie incroyable, il est fringuant, joyeux! Il faut un beau jeu d'assemblage pour obtenir un tel panache! »

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.

Composé de 35 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir et 25 % de Pinot Meunier, 11 à 14 % de vins rouges tranquilles issus des vignobles de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la côte des Bar, viennent compléter l'ensemble. A l'arrivée, un équilibre subtil qui traduit tout l'art complexe de l'assemblage.

Avec sa couleur vive et chatoyante, Prestige Rosé est une véritable ode au printemps. Son bouquet explosif de fruits rouges empreint de fraîcheur et sa bulle tout en finesse en fait le compagnon idéal des apéritifs et des repas de fête sous le soleil de l'été.



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

LÉGENDE

- Cépage Pinot Noir
- Cépage Chardonnay

ROBE

La cuvée se distingue immédiatement par sa robe, intense et flamboyante, elle est de couleur rose vive. Elle doit son secret à son élaboration : un rosé d'assemblage, plus exigeant à réaliser. Les bulles sont fines, la mousse est persistante.

NEZ

Le nez est ample et expressif, à la fois frais et jeune. Il dégage des arômes de fruits rouges (framboises sauvages fraîchement écrasées, cerises, cassis).

BOUCHE

En bouche, se dévoile un subtil équilibre entre velouté et corsé. Les saveurs rappellent des fruits rouges frais et croquants. Quatre mots montent au palais : vif, fruité, frais, fringuant comme seul un rosé d'assemblage peut le permettre.

GASTRONOMIE

Saumon, Tourteau et crevettes, Nems en sauce, Rouleau de printemps et riz sauté aux légumes
Charcuterie : Jambon cru, Prosciutto, Desserts aux fruits rouges

Origine des parcelles : Ambonnay, Rilly-la-Montagne, Verzenay, Hautvillers, Cumières, Les Riceys, Loches-sur-Ource

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

Temps de vieillissement en caves : 3 ans

Dosage : 7-9g/L

Vinification : parcellaire maison

Potentiel de garde : 5 ans ou plus

Formats disponibles : Demie / Bouteille / Magnum / Jéroboam / Mathusalem

TAITTINGER