



Taittinger Nocturne.

Taittinger Nocturne es un champagne “Seco”, compuesto por un 40% de Chardonnay y un 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier. Ensamblaje de unos treinta vinos diferentes, procedentes de varias vendimias, este vino permanece al menos cuatro años sobre las cavas antes de su degüelle. Una dosificación Seca (17,5 g/l de azúcar de caña) asociada a la maduración de una lenta crianza en bodega ofrece a este vino la rotundidad y la suavidad necesarias para un champagne “de noche”.



La degustación.

La capa es de color amarillo pálido con reflejos tornasolados. Las burbujas forman un delicado cordón de espuma fina.

La nariz, sutil y delicada, desvela deliciosos aromas de flores blancas y de frutas maduras (melocotón amarillo y orejón de albaricoque).

La entrada en boca es suave y untuosa, a la vez que muy fresca. En el paladar, se descubren sabores de pasas y de frutas en almíbar. El final de boca es largo, flexible y destaca por una suavidad muy agradable y sabrosa.

Vino maduro, rico y redondo, Nocturne se reafirma por su suavidad y su untuosidad.

Los momentos del consumo.

Taittinger Nocturne es un vino para finales de velada. Puede maridarse tanto con un postre como con un foie gras con pan de miel, pero también puede acompañar a los noctámbulos enamorados del champagne hasta el final de la noche.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims