Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé



Deze rosé champagne bestaat uit een selectie van de beste pinot noirs en een groot gedeelte chardonnay. Hij geeft perfect de elegante en delicate stijl van het champagnehuis Taittinger weer.

Oorsprong: Hij komt voornamelijk van de terroirs van de Montagne de Reims en Les Riceys. Hij wordt gemaakt van Chardonnay- en Pinot Noir-druiven uit deze streken, wat hem zijn karakteristieke elegantie en finesse geeft.

Druiven: 45% pinot noir , 30% chardonnay & 25% pinot meunier

Vinificatie: Hij wordt gevinifieerd door de druiven dicht bij de wijngaarden te persen en de most vervolgens op lage temperatuur te laten gisten. Hij wordt gemengd met een paar procent rode wijn voor kleur en complexiteit. Tot slot rijpt de wijn in roestvrijstalen vaten, met toevoeging van zijn hergistingslikeur, voordat hij rijpt op de droesem en in flessen om zijn finesse te ontwikkelen. Daarna wordt hij geroerd tot hij onderse boven staat en uiteindelijk wordt hij gedegorgeerd.

Degustatie: Uitbundig van kleur, fris in de neus. Levendig, fris, fruitig en knapperig op de tong. Een grootse rosé champagne.

Bewaarpotentieel: Jong ment zijn fruitige toetsen.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk geurend als aperitief, kan het ook subtiel gecombineerd worden met een fruitdessert met een fruitdessert (taart, salade, gegratineerd rood fruit).

- Met rode vruchten (mousse, sabayon, sorbet, aardbeientaart)
- ...