

<http://www.todovino.com.br/champagne-taittinger-brut-reserve-750-ml-1142.aspx/p>



Champagne Taittinger Brut Réserve

Descrição

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: Amarelo dourado e brilhante.

Aroma: Aberto e expressivo. Notas de brioche, pêssego, damasco, flores brancas, baunilha e um delicado toque de mel. Frutas cítricas também podem ser notadas.

Paladar: Delicado e elegante. Longa persistência e final refrescante.

Temperatura: 08°C - 10°C Pontuação: RP90

Afinamento: A segunda fermentação ocorre dentro da própria garrafa (método Champenoise) e o vinho descansa sobre suas borras (sur lie) por um período de no mínimo 36 meses.

Compatibilização: Aperitivo, caviar, mariscos, ostras frescas, saladas e risoto de frutos do mar.

Taittinger

Pierre Taittinger descobriu os vinhedos de Champagne durante a primeira guerra mundial e graças a sua paixão pelo vinho e a gastronomia retornou a região alguns anos depois e investiu toda sua energia na criação de um grande Champagne: Taittinger

Em 1932 Pierre Taittinger comprou o Chateau de la Marquetterie (Reims, Champagne, França) propriedade com extrema importância na produção de vinhos espumantes. O Chateau, com adegas de 18 metros de profundidade, foi construído em 1734 por Jacques Fourneaux, que trabalhou de perto com monges Beneditinos, na época donos dos melhores vinhedos da região.

Desde 1932 o Champagne Taittinger tem crescido e conquistado seu lugar entre as melhores "casas de Champagne", mostrando com audácia um estilo de vinho particular, muito influenciado pela uva Chardonnay;

Atualmente a Taittinger está sediada na Abadia de Saint Nicaise (Reims), local onde monges trabalharam desde o século 13 e hoje o Champagne faz parte da vida dos que lá vivem.

A Taittinger possui 288 hectares de vinhedos próprios, sendo 34 importantes "crus" (vinhedos);

Estão divididos da seguinte forma: 37% Chardonnay, 48% Pinot Noir e 15% Pinot Meunier.

Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.