



Virginie T.

CHAMPAGNE



BRUT NATURE 2018

"Son style particulier, nu, celui que l'on déguste habituellement entre professionnels, à l'abri des regards dans nos caves, vous est désormais accessible".

Virginie Taittinger



VIRGINIE T. Millésimé 2018 Brut Nature est un champagne rare.

Certaines années sont si exceptionnelles qu'elles peuvent être appréciées à l'état pur.

Le millésime 2018 l'illustre parfaitement. Sans aucun sucre ajouté, l'expérience est complète.

Les bulles sont très élégantes et les arômes incroyablement développés grâce aux 6 années de vieillissement sur lies.

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

—

Zéro Dosage : 0gr/L

—

Vendange : 2018
Vieillessement : 6 ans sur lies

—

Maturation: Inox

—

70% Fermentation Malolactique

—

85% Premier et Grand Cru



VT