Virginie T.

CHAMPAGNE

EQUILIBRE
PREMIER CRU

"Appeler cette cuvée équilibre était pour nous une évidence, car c'est le premier mot qui nous est venu à l'esprit lorsque nous l'avons dégustée". Virginie Taittinger

Élaborée à partir de raisins Premier Cru de la petite Montagne de Reims, cette cuvée porte bien son nom.

Les 50% de Pinot Noir et 50% de Chardonnay s'équilibrent parfaitement et confèrent au champagne une texture soyeuse et une bouche rafraîchissante.

Sur la finale, les arômes délicats de pêches blanches et de notes pâtissières sont très typiques de cette partie méconnue de la Champagne.

Vieilli plus de 6 ans sur lies, dans le plus pur style de la Maison, l'ouverture est généreuse et vous n'aurez aucun mal à déguster ce champagne avec des plats variés, des crustacés aux viandes blanches.

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

–

Dosage Extra Brut : 5gr/L

–

Vendanges : 2017/2018
Vieillissement : 6 ans sur lies

–

Maturation: Inox

–

100% Fermentation Malolactique

–

100% Premier Cru