

Champagne VIRGINIE T.

15 Crus Extra Brut V4

« Fidèle à sa volonté de sublimer l'art de l'assemblage champenois, ce flacon exprime toute la richesse gustative de la Champagne; de la Montagne de Reims à la Côte des Blancs en passant par la Vallée de la Marne ou l'Aube. Le dialogue entre nos différents terroirs ne laissera pas insensible à la dégustation.» Virginie Taittinger



70% Pinot Noir
30% Chardonnay

—

Dosage Extra Brut : **4,8gr/L**

—

Dégorgement: **S2 2025**

—

Vendanges : **2018 / 2019 / 2020**

—

Maturation: **Inox**

—

25% fermentation malolactic

—

15 Crus

60% Grands Crus: Verzy-Verzenay-Mailly
Champagne-Bouzy-Ambonnay-Mesnil sur Oger

25% Premiers Crus: Ludes-Chigny les
roses-Cumières-Mareuil sur Ay-Villers Marmery

15% Autres Crus: Cernay les Reims-Essomes sur
Marnes-Cerseuil-Chaumuzy

La cuvée 15 Crus est à elle seule un condensé de l'esprit VIRGINIE T.

Le Pinot Noir est le cépage roi de cette cuvée, vinifié séparément par cru il offre sur les sols calcaires de la Montagne de Reims une précision et une structure qui offre à cet assemblage toute sa puissance. Le chardonnay exprime là avec tonicité et mordant toute la profondeur de des terroirs de craie du Mesnil sur Oger et le meunier dévoile des arômes de fruits d'été.

La vendange 2018 qui compose en grande majorité a bénéficié de conditions météorologiques exceptionnelles et la vendange fut remarquable par sa précocité !