

# Virginie T. Transmission Grands Millésimes Brut Champagne

Minéral - intense - très complexe

<b>Origine</b> Champagne	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> VIRGINIE T.	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 80202700
<b>Culinaire</b> Apéritifs, canapés piquants, entrées légères, volailles, terrines.	<b>Élevage</b>

## À PROPOS DU VIN

Virginie Taittinger a quitté en 2006 l'entreprise familiale, Champagne Taittinger, pour faire son propre chemin. Virginie a travaillé 21 ans avec son père dans la dynastie Taittinger. Elle y a appris le métier. Le Champagne est sa passion. Une journée sans Champagne est comme une journée sans amour, dit-elle. Elle dirige maintenant avec son fils Ferdinand Pougatch son propre vignoble à Sillery, près de Reims. Aujourd'hui, 85 % de ses raisins sont issus de vignobles Grand Cru. Elle ne veut pas faire de prêt-à-porter, mais la haute couture.

Apéritifs, canapés piquants, entrées légères, volailles, terrines.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Robe dorée brillant aux reflets scintillants, perlage fin

### Aromatique

Aromatique: Bouquet de fruits mûrs et compotés, délicates notes de mirabelles, côté floral, primevère des bois, notes typiques de brioche

### Corps

Corps: Attaque très longue, crémeux et élégant en bouche, jolie intensité aromatique, très vineux

### Impression générale

Qualité: Vin très complexe. Le Champagne n'a pas besoin de plus de temps de maturation en bouteille. Joli compagnon de repas

  
SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)