

Virginie T. Transmission Grands Millésimes Brut Champagne

Minéral - intense - très complexe

Origine
Champagne

Cépage

Producteur
VIRGINIE T.

Type de fermeture

Millésime

Maturité de dégustation

Taille de bouteille

Température de service

Teneur en alcool

Numéro d'article

80202700

Culinaire

Élevage

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

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.

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



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



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch