

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

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

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


SCHERER & BÜHLER AG

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



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