



TAITTINGER DEMI-SEC.

Taittinger Semiseco procede del mismo tipo de ensamblaje que Brut Reserva (40% de Chardonnay y 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier). Unos 40 vinos diferentes procedentes de varias vendimias perfectamente llevados a su madurez entran en su composición.

El vino permanece tres años sobre tablas delgadas antes de su degüelle. Se dosifica luego con 35g/l de azúcar de caña. Esta dosificación que le diferencia del Brut Reserva, le aporta una suavidad particular que favorece su maridaje con algunos platos dulces, especialmente los postres.



DEGUSTACIÓN.

La capa es brillante, de color amarillo pajizo dorado. Las burbujas son finas. La espuma es abundante y persistente.

La nariz exhala aromas delicados de miel y de frutas maduras con fragancias de ciruela Claudia y de flores de saúco.

La entrada en boca es viva, acidulada y suave con predominancia de cítricos (mandarina), y también de melocotones en almíbar y de higos secos. El final de boca es de una elasticidad infinita, amplio y largo a la vez.

MOMENTOS DE CONSUMO.

Redondo, suave, untuoso, desprendiendo encanto y sensualidad, este champagne es tan goloso que le predestina a acompañar la mayor parte de los postres como la tarta de chocolate, la carlota de fresas o las magdalenas tibias.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims