

DEMI SEC



De génération en génération, le vignoble Taittinger s'est considérablement agrandi et atteint aujourd'hui 288 hectares, constituant le 3ème plus grand domaine de Champagne. Planté à 37 % en Chardonnay, 48 % en Pinot Noir et 15 % en Meunier, il est harmonieusement réparti sur 40 crus différents parmi les meilleurs de l'appellation Champagne.

Reflétant à merveille le style Taittinger, il assure une part très importante de son approvisionnement, un atout incomparable pour le contrôle qualitatif des assemblages. Dans le cadre d'une démarche de viticulture raisonnée, il est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 et Viticulture Durable en Champagne, reconnaissance d'un travail soigné en harmonie avec la nature.

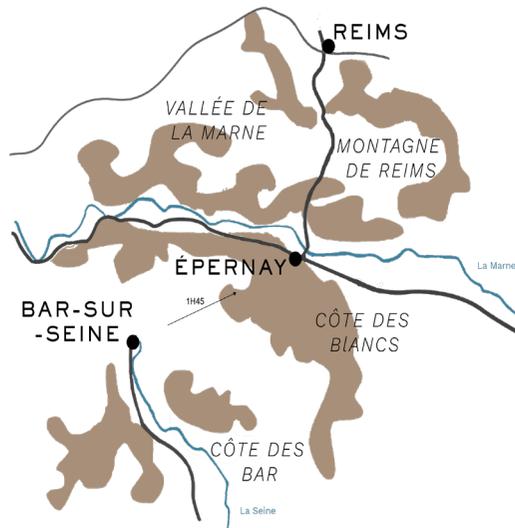
COMPOSITION

Taittinger Demi Sec est issu du même type d'assemblage que Brut Réserve (40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier). Quelques 40 crus différents provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité entrent dans sa composition. Cette forte proportion du cépage Chardonnay, unique parmi les grands champagnes sans année, ainsi qu'un vieillissement minimum de trois ans en cave, où il atteint sa pleine maturité aromatique, font de la cuvée Taittinger Demi Sec un champagne d'une grande gourmandise.

ORIGINE DES PARCELLES

La cuvée Demi-Sec est un champagne fidèle au style et aux valeurs de la Maison.
C'est une cuvée éminemment gastronomique à découvrir ou à redécouvrir.

40% Chardonnay | 35% Pinot Noir | 25% Meunier



Temps de vieillissement en cave : 3 ans

Dosage : 35g/L

Vins de réserve : différent en fonction du style constant de la cuvée

Potentiel de garde : 5 ans ou plus selon vos envies

Formats disponibles : Bouteille

ROBE

La robe est brillante, de couleur jaune paille doré.
Les bulles sont fines. La mousse est abondante et persistante.

NEZ

Le nez exhale des arômes délicats de miel et de fruits mûrs avec des senteurs de Reine Claude et de fleurs de sureau.

BOUCHE

L'attaque en bouche est vive, acidulée et suave avec une prédominance d'agrumes (mandarine), mais également de pêches au sirop et de figues sèches. La finale est d'une infinie souplesse et, ample et longue à la fois.

GASTRONOMIE

Gâteau au chocolat
Charlotte aux fraises
Madeleines tièdes