

RIVIERA

Wines & Spirits

VIRGINIE TAITTINGER CHAMPAGNE

Brut

Virginie T. Champagne Brut esta compuesta por uvas principalmente por Premier y Gran Cru de los viñedos más hermosos de Montagne de Reims, Côte des Blancs, y Vallée de la Marne.

Nuestro Brut es garantía de calidad siendo la champagne de la casa y la especialidad en la familia a lo largo de los años.

La mezcla proviene de varias añadas que le dan elegancia, carácter y frescura en boca, capaz de satisfacer a grandes conocedores y amantes del Champagne.



Francia.

PAÍS

Virginie Taittinger.

BODEGA

70% Pinot Noir- 10% Pinot Meunier- 20% Chardonnay.

MEZCLA

15 diferentes Crus, 85% Premier y Grand Cru.

Verzy (Grand Cru) – Verzenay (Grand Cru), Mailly Champagne (Grand Cru) Ludes (Premier Cru), Chigny Les Roses (Premier Cru) – Cumières (Premier Cru) – Mareuil Sur Ay (Premier Cru) – Bouzy (Grand Cru) – Ambonnay (Grand Cru) – Mesnil Sur Oger (Grand Cru) – Villers Marmery (Premier Cru) – Cernay Les Reims – Essomes Sur Marne – Spoy – Chambercy.

6 meses en tanque.

CRIANZA

Maloláctica 100%.

FERMENTACIÓN

7gr/L

DOSAGE BRUT

Mínimo 7 años.

TIEMPO EN BOTELLA

Finas burbujas y una bella estructura son el resultado de una prolongada crianza en bodega, el doble de la edad de un Brut tradicional de las grandes casas de Champagne.

El Pinot Noir, predominante en este vino, aporta una cremosidad que maridarà perfectamente con un tartar de salmón o un risotto de setas.

El Chardonnay, por su parte, eleva el vino con sutiles notas minerales.

NOTA DE CATA