

# TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Taittinger

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Cépage**

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

**Processus de fabrication**

Cette cuvée est élaborée selon la méthode d'assemblage : environ 15 % de vin rouge tranquille provenant des meilleurs Pinot Noirs sont ajoutés à l'assemblage final afin d'obtenir la couleur et l'intensité propres à ce rosé. Un pourcentage élevé de Chardonnay (~30 %) complète l'assemblage pour apporter l'élégance caractéristique de la maison Taittinger.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**Prix**

**Robert Parker , 91 Points**

**Falstaff , 90 Points**

**James Suckling , 92 Points**

**65.90**

(y compris la TVA)