



CHAMPAGNE
TAITTINGER
 REIMS FRANCE



LA BODEGA

Pierre Taittinger dirige un negocio de distribución y exportación de Champagne en Francia. Durante la primera guerra mundial, en 1912, este joven oficial, visita por primera vez el Château de la Marquetterie cerca de Epernay. Se enamora súbitamente de esta propiedad y la adquiere en 1932. Innovador y visionario, decide que el Chardonnay será la uva dominante de su marca para concordar con el siglo XX, dónde el consumidor moderno aprecia especialmente la fineza y elegancia.

TAITTINGER BRUT RÉSERVE
 CHAMPAGNE, FRANCIA

Varietales: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier de 35 diferentes parcelas y un 15% calificado como Grand Cru

Elaboración: 3 años de reposo sobre sus lías finas

Carácter: Elegante, fresco y tropical

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: 7-10°C

Maridaje: Aperitivo, conchas, crudos y crustáceos, Mole.



Piña



Limón



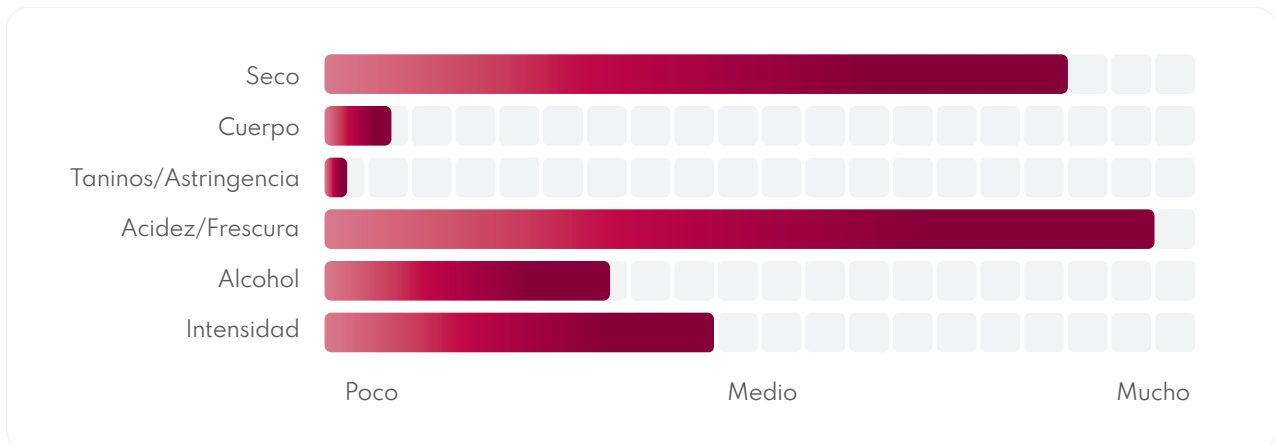
Mineral



Acacia



Pan Brioche



LA COMPAÑÍA DEL VINO