



Taittinger "Comtes de Champagne", 2012, A.O.P Champagne Brut Millésimé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut Millésimé**

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

17°-18°

Robe

La robe est jaune or et brillante.

Nez

Le nez dégage des notes florales avec des petites touches d'agrumes.

Bouche

La bouche est un parfait mélange de légèreté et de rondeur.

Accords mets-vins

Apéritif, Volaille, Poisson, Dessert

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.