CHAMPAGNE
# TAITTINGER
REIMS FRANCE

## LA BODEGA

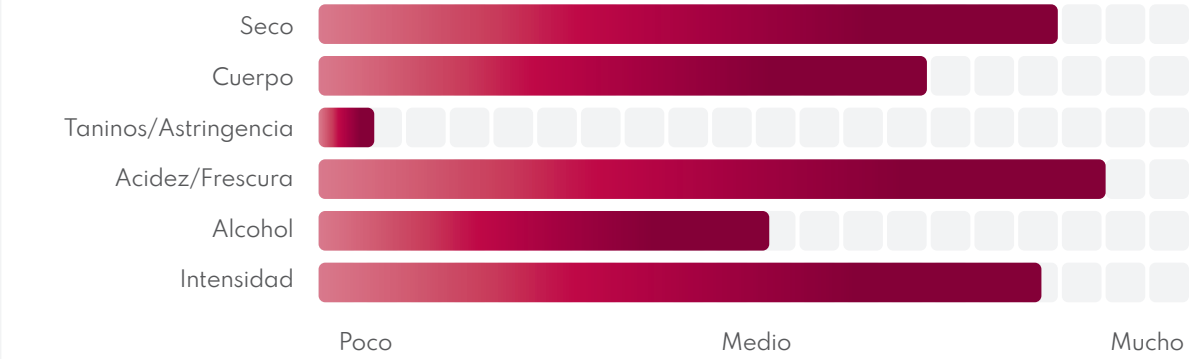
Pierre Taittinger dirige un negocio de distribución y exportación de Champagne en Francia. Durante la primera guerra mundial, en 1912, este joven oficial, visita por primera vez el Château de la Marquetterie cerca de Epernay. Se enamora súbitamente de esta propiedad y la adquiere en 1932. Innovador y 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 COMTES DE CHAMPAGNE GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE, FRANCIA

**Varietal:** 100% Chardonnay
**Elaboración:** 5% pasa por barricas de roble francés (30% nuevas) unos 4 meses y después un promedio de 10 años de reposo sobre sus lías finas, brut.
**Carácter:** Complejo, tropical, cremoso, mineral y elegante
**Capacidad de Guarda:** 30 años
**Temperatura de Servicio:** 8-11˚C
**Maridaje:** Salmon, caviar, ostiones o muy valido también solo para disfrutar lo mas puro este viaje embotellado!

Piña · Mandarina · Mineral · Almendra · Pan Brioche




LCV
LA COMPAÑÍA DEL VINO