

Champagne Comtes de Champagne Taittinger, 2007

La bouteille de 75cL



Couleur : **Blanc**
Pays d'origine : **France**
Région : **Champagne**
Appellation : **Champagne**
Cépages : **Chardonnay**
Degré d'alcool : **12°**
Niveau de garde : **Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

8° - 10°

Robe

Dorée aux reflets verts

Nez

Fleur blanche, soutenue par une touche de minéralité

Bouche

Agrumes, et marquée par une pointe saline

Structure

Puissance et corpulence du vin; impression de volume en bouche à la dégustation.

Légère Puissante

Arômes

Intensité des arômes perçus en bouche comme des notes fruitées ou florales.

Légers Intenses

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Comtes de Champagne Taittinger

Le Comte de Champagne 2007 Taittinger passe ensuite une dizaine d'année dans les caves de la maison à Reims, dans les crayères gallo-romaines de l'ancienne abbaye Saint-Nicaise.



Champagne

La finesse et l'excellence de ses bulles font du Champagne un vin à la renommée internationale, synonyme de luxe et de raffinement.

Les vignobles champenois s'étendent sur 34 000 hectares, pour une production de 309 millions de bouteilles par an.

Le Champagne est élaboré dans 99% des cas à partir de 3 cépages majeurs (même si légalement 7 cépages sont autorisés) : le chardonnay, qui est un cépage blanc, ainsi que le pinot noir et le pinot meunier, qui sont des cépages rouges. S'il est élaboré à partir de chardonnay uniquement, on parle alors de Champagne blanc de blancs. On parle également d'un Champagne blanc de noirs lorsque celui-ci est issu de cépages rouges, pinots noirs et/ou pinots meuniers.

Le saviez-vous ? Le Champagne a parfois été une affaire de femmes, alors qu'il n'était pas d'usage de voir des femmes à la tête de vignobles à l'époque. Pourtant, ce sont bien des veuves qui ont dirigé ces Maisons de Champagne ; voilà pourquoi il n'est pas rare qu'un Champagne porte le nom de sa « Veuve ».