

CHAMPAGNE TAITTINGER SÉLECTIONNÉ CHAMPAGNE NOBEL POUR LA 4ème FOIS

Les maisons de Champagne telles que Taittinger qui portent le nom de leurs propriétaires sont rares. Taittinger est avant tout l'histoire d'une famille motivée par la passion et le désir d'un haut niveau de qualité, qui a décidé de ne jamais faire de compromis sur la qualité. Le secret du style sophistiqué et élégant si caractéristique du champagne Taittinger réside dans la grande proportion de raisins Chardonnay utilisés dans la préparation de ses différentes cuvées, ce qui les rend reconnaissables dans le monde entier.

Champagne Taittinger a eu l'honneur de livrer le champagne aux festivités entourant les festivités du Nobel en Suède, culminant avec le banquet célébrant les lauréats le 10 décembre 2017. L'invité de 1300 personnes à l'hôtel de ville de Stockholm a goûté Taittinger Brut Réserve au premier cours ; topinambours pressé et séché, servi avec des fleurs de chou-rave aromatisées au gingembre et au bouillon de chou légèrement rôti. C'est la quatrième année consécutive que Champagne Taittinger est servi à l'événement.

Le prix Nobel est l'un des prix les plus prestigieux au monde et suit la volonté du scientifique suédois Alfred Nobel, connu pour avoir inventé la dynamite. Depuis 1901, le prix Nobel récompense les «plus grands bienfaits pour l'humanité» dans les domaines de la physique, de la chimie, de la physiologie ou de la médecine, de la littérature et de la paix. Sciences en mémoire d'Alfred Nobel.

Le prix Nobel est remis aux lauréats à Stockholm le 10 décembre par le roi Carl XVI Gustaf de Suède, à l'exception du prix Nobel de la paix délivré en Norvège. Le banquet qui suit la cérémonie de remise des prix est connu comme l'une des célébrations les plus exquises au monde et le menu servi pendant le banquet est un secret bien gardé jusqu'au tout dernier moment.



