



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

TAITTINGER, *L'ESPRIT ROSÉ*

*Rares sont les Maisons de Champagne comme Taittinger qui portent encore le nom de leurs propriétaires. Taittinger, c'est avant tout l'histoire d'une famille exigeante et passionnée, qui a fait le choix de ne jamais faire de compromis sur la qualité. C'est dans la grande proportion de Chardonnay utilisée pour l'élaboration de ses différentes cuvées que réside le secret du style si caractéristique du Champagne Taittinger, tout en finesse et élégance, reconnaissable à travers le monde.*

Dès l'arrivée du mois de mai, le monde du rosé est en effervescence. Bien plus qu'un léger parfum de saison, pour la Maison Taittinger le champagne rosé est un véritable parti-pris qui se décline en trois cuvées de caractère. Ressentir l'intensité, éveiller vos sens, évoquer la légèreté, l'élégance et la fraîcheur, tel sont les objectifs et l'engagement que Taittinger poursuit audacieusement à travers trois histoires, trois instants et trois expériences gustatives.

Rythmé par sa vivacité, son croquant, Taittinger Prestige Rosé se distingue immédiatement par sa robe profonde provenant du secret de son élaboration : un rosé d'assemblage, délicat et dont la réalisation demande une certaine exigence. Ce sont en effet les 15% de vin rouge tranquille, issus des meilleurs Pinots Noirs de la Montagne de Reims et des Riceys, ajoutés à l'assemblage final, qui donnent à cette cuvée son incomparable couleur et sa structure. Cette dernière est nourrie et assouplie par la gourmandise qu'apportent les Pinots Meuniers et Pinots Noirs non-vinifiés en rouge. Enfin, le Chardonnay si cher à la Maison Taittinger vient cueillir votre palais par sa fraîcheur et sa vigueur. En bouche, la sensation est vibrante, entre velouté et corsé grâce aux saveurs de jeunes fruits rouges comme seul un rosé d'assemblage le permet. Le résultat, un rosé affirmé synonyme de plaisir à associer de préférence avec des fruits rouges, un tartare de Saint-Jacques, de tourteaux ou toutes autres chairs dont la douce sucosité se mariera avec harmonie à ce champagne.

Au fil des saisons, certains moments méritent une célébration et un champagne d'exception. Expression la plus aboutie du savoir-faire de la Maison Taittinger, le Comtes de Champagne Rosé 2006 est composé de 70% de Pinot Noir issus des Grands Crus de la Montagne de Reims, dont une partie vinifiée en rouge (12%). Issus exclusivement des Grands Crus de la Côte des Blancs, les 30% de Chardonnay qui complètent l'assemblage y apportent précision et fraîcheur. Pour obtenir la structure et le potentiel de garde, seuls les jus de première presse sont utilisés. Le temps permet d'étendre la complexité des arômes et arrondit la structure de cette cuvée qui patiente pendant 10 ans dans nos caves avant d'accéder à la lumière. Le rose cuivré, soutenu, et la finesse des bulles, offrent aux yeux une remontée vive qui s'achève en un superbe cordon de mousse délicate. Au nez, les arômes intenses d'agrumes laissent peu à peu place à des arômes plus matures de fruits rouges et noirs confits. L'attaque fruitée intense de cerises au sirop précède un milieu de bouche riche, vineux et structuré.

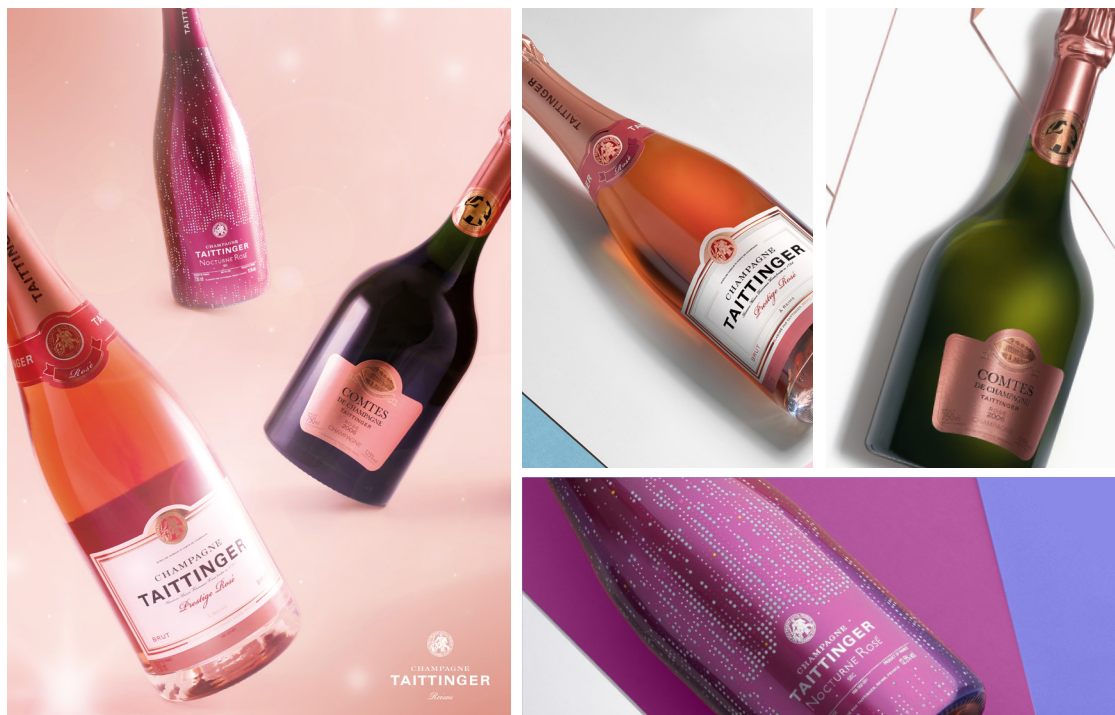
L'impression laissée est un final expressif avec du volume, de la complexité et une belle longueur. Le Comtes de Champagne Rosé 2006 s'inscrit dans un registre de maturité, de générosité et de tension qui laisse croire en un futur radieux pour ce vin. Il a toute sa place au cours d'un repas aux côtés d'un agneau ou d'un pigeon rosés. Il pourra également accompagner un dessert fin à base de fruits cuits.

Accompagner les amoureux de champagne jusqu'aux premiers rayons de soleil avec une cuvée habillée de fines bulles de lumière, voilà la promesse suave et tout en rondeur de Taittinger pour ce rosé de « nuit ». Taittinger Nocturne Rosé est un champagne " Sec " composé de 30% de Chardonnay et de 70% de Pinot Noir et Pinot Meunier provenant d'une trentaine de crus différents. 15% de vin rouge tranquille, issus des meilleurs Pinots Noirs de la Montagne de Reims et des Riceys, sont ajoutés à l'assemblage final pour un résultat unique. Au palais trois mots ressortent : volupté, fraîcheur et onctuosité. Un dosage Sec (17,5 g/l de sucre de canne) associé à la maturité d'un lent vieillissement de 4 ans en cave offre à ce vin toute la douceur nécessaire aux noctambules. Il pourra être dégusté seul tout au long de votre soirée ou accompagné d'un dessert gourmand.

À travers ces trois cuvées aux identités bien distinctes le Champagne Taittinger s'inscrit dans une vie faite de beaux instants avec la générosité d'un goût rosé ciselé.

---

## *GALERIE*



---

## CONTACT PRESSE

Marion *ASAL*

Bureau de Presse *Pascale Venot*  
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris  
01 53 53 41 24  
[masal@pascalevenot.com](mailto:masal@pascalevenot.com)