

## Taittinger Prestige Rosé

Roseesamppanja, joka on valmistettu l'addition –menetelmällä, eli punaviinilisäyksellä. Blendiin on lisätty 15% Pinot Noir-viiniä (Montagne de Reims ja Les Riceys). Valmistetaan ensimmäisen puristuksen mehusta. Suuri Chardonnayn osuus blendissä takaa hienostuneen maun, sekä alleviivaa Taittingerin tyyliä.

Toimii ruokahalun herättäjänä aterian alkuun, ruoan kanssa sekä ruokailun päätteeksi. Kokeile esimerkiksi klassisen tartarin kyytipoikana tai juustojen kanssa, kuten Brie de Meaux tai Chaource. Toimii punaisen marjaisten ja raikkaiden jälkiruokienkin kanssa.

### Tuotetiedot

**Maa:** Ranska

**Tuontantoalue:** Champagne

**Tuottaja:** Taittinger

**Rypäle/rypäleet:** Chardonnay (30%), Pinot Noir ja Pinot Meunier (70%)

**Sokeri:** 9 g

**Happo:** 5,9 g

**Alkoholi:** 12 %

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alko ID:** 008616

**Hinta:** 69,98 €

**Väri:** Kaunis, kirkas lohenpunainen. Pienet, eloisat kuplat ja runsas mousse.

**Tuoksu:** Puhtaan hedelmäinen, tuore, avoin. Aromeissa vadelmaa, kirsikkaa ja mustaherukkaa.

**Maku:** Erittäin kuiva, samettisessa maussa on aavistus tanniinisutta, joka antaa samppanjalle hienon rakenteen. Ryhdikäs, aromeissa punaista marjaisuutta, vadelmaa, puolukkaa.

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Rapu, Juusto

