

Champagne VIRGINIE T. «Montagne de Reims» Extra Brut

«J'ai une affection profonde pour les vins de la petite Montagne de Reims dont on retrouve la plus belle expression dans ce champagne. Le résultat est salivant, à la fois frais et fruités.

Virginie Taittinger

50% Pinot Noir
35% Chardonnay
15% Pinot Meunier



Dosage Extra Brut : 5gr/L

Issu de jus naturellement peu acides possédant une onctuosité et une délicatesse de texture.

Nos terroirs «froids» de la Montagne de Reims, dans ce type d'année très chaude sont idoines. Les raisins qui poussent sur les flancs nord, à la maturité plus tardive ne manquent pas de rafraichir l'assemblage donnant de la tension et du peps à ce champagne qui ne manque pas de caractère.

La bulle est facile, légère et accompagne son faible dosage en Extra Brut (5gr/L) qui lui maintient une belle fraîcheur et laisse le vin s'exprimer pleinement.

Son nez fin et parfumé avec de beaux arômes de fruits à noyaux et de zestes d'agrumes. Long en bouche, avec une séduisante verticalité, typique des terroirs de la petite Montagne, cet assemblage enrobe des saveurs gourmandes et précises.