



★★★★★ (3)

Taittinger Cuvée Prestige Brut Champagne AOC

France, Champagne

Robe dorée. Nez de brioche, de pêches blanches et de fruits exotiques. Bouche aux bulles fines avec une note toastée élégante.



Falstaff: **91 points**



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



6-8°C



1-2 ans après l'achat

Mets appropriés

bouchées apéritives, fruits de mer, moules et frites, ratatouille, sushi



Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



Taittinger Cuvée Prestige Brut Champagne AOC



Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot
Meunier

°C 6-8°C



1-2 ans après l'achat

Mets appropriés

bouchées apéritives,
fruits de mer, moules
et frites, ratatouille,
sushi