



Taittinger Nocturne est un champagne “ Sec ” composé de 40% de Chardonnay et de 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier. Assemblage d'une trentaine de crus différents provenant de plusieurs vendanges, ce vin séjourne au moins 4 ans sur lattes avant d'être dégorgé. Un dosage Sec (17,5g/l de sucre de canne) associé à la maturité d'un lent vieillissement en cave offre à ce vin la rondeur et la suavité nécessaires à un champagne “ de nuit ”.

La robe est de couleur jaune pâle aux reflets chatoyants. Les bulles forment un délicat cordon de mousse fine. Le nez, subtil et délicat, dévoile de délicieux arômes de pêche jaune et d'abricot sec. L'attaque en bouche est souple et onctueuse, tout en demeurant très fraîche. Au palais se révèlent des saveurs de raisin sec et de fruits au sirop. La finale est longue, souple et se distingue par une savoureuse douceur. Vin mature, riche et rond, Nocturne s'affirme par sa suavité et son onctuosité.

Taittinger Nocturne est un champagne de fin de soirée. Il peut accompagner un dessert tout comme un foie gras au pain d'épice, mais également entraîner les noctambules, amoureux de champagne jusqu'au bout de la nuit.