



Fiche Technique



Champagne Virginie T

Champagne Extra Brut 15 Crus



Héritière d'une prestigieuse double lignée champenoise, Virginie Taittinger a fondé en 2008 sa propre maison, après plus de 20 ans au sein de l'entreprise familiale Taittinger. Avec son fils Ferdinand, elle signe une nouvelle page de l'histoire familiale, mêlant tradition, innovation et exigence absolue. Ensemble, ils imaginent des champagnes modernes et racés, reflets d'un savoir-faire transmis depuis plus de 160 ans. Chaque cuvée naît d'une sélection rigoureuse de raisins issus notamment des grands crus de Verzy et Mailly-Champagne, complétés par des terroirs d'Ay, Verzenay et de la Côte des Blancs. Aujourd'hui, la Maison Virginie T. revendique un style affirmé : des champagnes précis, élégants et sincères, portés par la passion d'une famille libre et visionnaire.



100% Crus de la Montagne de Reims. Née des plus beaux flancs nord de la Montagne de Reims, entre Verzy et Verzenay, la cuvée 15 Crus incarne l'expression du terroir de la Montagne. Née d'une réserve perpétuelle issue des millésimes 2013, 2014 et 2015, cette cuvée révèle une grande richesse. Un vieillissement sur lies de 8 années vient sublimer sa texture. Son dosage extra brut (4,8 g/L) met en lumière la pureté et l'équilibre du vin.



60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Robe : jaune clair légèrement doré.



Nez : Le nez offre des notes de petits fruits à noyaux et à coques soulignés par une fraîcheur légèrement citronnée.

Dégustation : L'assemblage offre une grande minéralité et une salinité presque iodée.



Idéal à l'apéritif ou avec les desserts fruités.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique



Champagne Virginie T

Champagne Premier Cru Equilibre



Héritière d'une prestigieuse double lignée champenoise, Virginie Taittinger a fondé en 2008 sa propre maison, après plus de 20 ans au sein de l'entreprise familiale Taittinger. Avec son fils Ferdinand, elle signe une nouvelle page de l'histoire familiale, mêlant tradition, innovation et exigence absolue. Ensemble, ils imaginent des champagnes modernes et racés, reflets d'un savoir-faire transmis depuis plus de 160 ans. Chaque cuvée naît d'une sélection rigoureuse de raisins issus notamment des grands crus de Verzy et Mailly-Champagne, complétés par des terroirs d'Ay, Verzenay et de la Côte des Blancs. Aujourd'hui, la Maison Virginie T. revendique un style affirmé : des champagnes précis, élégants et sincères, portés par la passion d'une famille libre et visionnaire.



100% Premier Cru. Sols argilo-calcaires de la Petite Montagne de Reims, avec Sermiers et Jouy-lès-Reims comme terroirs centraux. Vendanges : 2017/2018. Vieillissement : 6 ans sur lies. Dosage Extra Brut : 5gr/L. Maturation: Inox. 100% Fermentation Malolactique.



50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.

Robe : jaune doré brillant.



Nez : Le bouquet enchanter avec des notes de pomme verte, de pêche, de citron et de brioche.



Dégustation : Il révèle une fraîcheur directe, une salinité délicate, et laisse parler le fruit. Cette cuvée développe une palette aromatique complexe : agrumes confits, craie, amande douce, touche de pain grillé.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Champagne Virginie T *Champagne Premier Cru* *Blanc de Blancs*



Héritière d'une prestigieuse double lignée champenoise, Virginie Taittinger a fondé en 2008 sa propre maison, après plus de 20 ans au sein de l'entreprise familiale Taittinger. Avec son fils Ferdinand, elle signe une nouvelle page de l'histoire familiale, mêlant tradition, innovation et exigence absolue. Ensemble, ils imaginent des champagnes modernes et racés, reflets d'un savoir-faire transmis depuis plus de 160 ans. Chaque cuvée naît d'une sélection rigoureuse de raisins issus notamment des grands crus de Verzy et Mailly-Champagne, complétés par des terroirs d'Ay, Verzenay et de la Côte des Blancs. Aujourd'hui, la Maison Virginie T. revendique un style affirmé : des champagnes précis, élégants et sincères, portés par la passion d'une famille libre et visionnaire.



100% Chardonnay issu des terroirs de la Côte des Blancs et de Villers-Marmery. Assemblage de plusieurs Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Oger, Cramant, Chouilly et de Villers-Marmery, village Premier Cru. Vendanges : 2018/2019. Vieillissement : 5 ans sur lies. Dosage Extra Brut : 4gr/L. Maturation: 70% Inox. 10% Fût. 70% Fermentation Malolactique.



100 % Chardonnay.

Robe : Or brillant.



Nez : Le bouquet enthousiasme par sa fraîcheur et son élégance.



Dégustation : Avec une petite partie de bois et un dosage extra brut, cette cuvée spéciale reflète avec beaucoup d'élégance toute la splendeur du Chardonnay.



Idéal avec des plats iodés qui révèlent toute sa pureté et sa vivacité.

Potentiel de garde : environ 8 ans.