

TAITTINGER *PRESTIGE ROSÉ*

TAITTINGER



Taittinger Prestige Rosé destaca inmediatamente por su capa de color tornasolado e intenso cuyo secreto radica en su elaboración: un rosado de ensamblaje, de una realización más exigente y onerosa. En efecto, el 15% de vino tinto tranquilo, procedente de los mejores Pinots Noirs de la Montaña de Reims y de los Riceys, añadido al ensamblaje final, es el que confiere a esta cosecha su incomparable color además de su vibrante intensidad en boca. La fuerte proporción de Chardonnay (30%) que completa el ensamblaje, aporta la elegancia y la delicadeza que caracterizan la firma de los champagnes Taittinger.

La capa, intensa y brillante, es de color rosa vivo. Las burbujas son finas. La espuma es persistente. La nariz es amplia y expresiva y a la vez fresca y joven. Desprende aromas de frutos rojos (frambuesas salvajes recién trituradas, cereza, grosella negra). En boca se desvela un sutil equilibrio entre aterciopelado y cuerpo. Los sabores recuerdan frutos rojos frescos y crujientes. Cuatro palabras aparecen en el paladar: vivo, afrutado, fresco, fogoso como sólo puede permitirlo un rosado de ensamblaje.

Taittinger Prestige Rosé se presta a degustaciones tanto al inicio como al final de una velada. Deliciosamente perfumado para un aperitivo, puede maridarse perfectamente con sutileza a un postre compuesto de frutas (tarta, ensalada, gratén de frutos rojos).



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims