

TAITTINGER *PRÉLUDE GRANDS CRUS*



La cosecha Prélude "Grands Crus" está compuesta por un 50% de Chardonnay y un 50% de Pinot Noir que Taittinger ha seleccionado exclusivamente en los viñedos "Grands Crus" clasificados 100% en la escala de los caldos de Champaña. Elaborado a partir de vinos de Cosecha (primer prensado únicamente), este inaudito ensamblaje permite obtener la finura y la estructura necesarias para un gran champagne de larga conservación. En el paladar, ofrece la armonía ideal entre una mineralidad efusiva del Chardonnay y la potencia de la expresión aromática del Pinot Noir. Con una crianza de más de 5 años en bodega, la cosecha Prélude destaca por una juventud extraordinaria y una gran riqueza de sabores.

La capa es brillante, de color amarillo pálido con reflejos plateados, signo de una fuerte proporción de grandes Chardonnays. Las burbujas son finas y forman un cordón de espuma delicadamente cremosa y persistente. La nariz es fina y fresca. Los primeros aromas son minerales y se vuelven rápidamente vegetales, luego floreados con fragancias de flores de saúco mezcladas con toques especiados de canela. La entrada en boca es viva y franca, dominada por notas de cítricos muy frescos. Luego se vuelve mucho más amplia, redonda y sedosa, acompañada de sabores de melocotón blanco en almíbar. El final es largo, rico y explosivo. Prélude "Grands Crus" es un vino que combina finura y complejidad. Su equilibrio entre frescor y expresión aromática es excepcional.

La cosecha Prélude "Grands Crus" puede degustarse en el aperitivo y acompaña a las mil maravillas los grandes platos del mar.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims