

TAITTINGER
BRUT MILLÉSIMÉ

2015



TAITTINGER

2015



MOU DE THIRIAUX N° 1001 DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

TAITTINGER

Crus de Réims, France, fondée en 1734

2015

BRUT

À REIMS

MILLÉSIMÉ

LABORÉ PAR TAITTINGER, REIMS, FRANCE

Una añada elegante !

La añada 2015 se caracteriza por un ciclo vegetativo clásico. Un invierno especialmente suave da lugar a una primavera llena de contrastes con un periodo gélido seguido de altas temperaturas. La floración plena se produjo en las fechas más habituales, durante un mes de junio soleado y seco. El verano fue radiante con una buena cantidad de sol y pocas precipitaciones. La madurez de las Pinot Noir y las Chardonnay se reactivó a finales de agosto gracias a las esperadas lluvias. Las vendimias se realizaron a mitad de septiembre con el frescor otoñal dando lugar a vinos elegantes, frescos y frutales: grandes «clásicos». El Taittinger Brut millésimé está compuesto únicamente por vinos de primera prensa, con un cupaje a partes iguales de Chardonnay y de Pinot Noir. En este vino, los Grands Crus de Champagne tienen un gran protagonismo, un 70 % de la composición, mientras que el resto han sido todos clasificados como Premier Crus. El envejecimiento en bodega durante 5 años favorece su plenitud.

En nariz, esta añada 2015 es a la vez precisa, pura y afrutada. Muestra una increíble sutileza aromática y una buena mineralidad. Este frescor vivo se traduce en un buqué de flores blancas (flor de naranjo, tilo y madre selva) salpicado de aromas de frutas frescas (limón verde, pera blanca) acompañadas delicadamente por notas de almendra ligeramente tostada. En boca, el ataque es enérgico, preciso y detallado. Esta sensación intensa, dulce y afrutada con un toque cítrico, proporciona un excelente equilibrio entre estructura y delicadeza. El final casi calizo acaricia el paladar con un delicioso tono salado, largo y persistente.

Es el resultado perfecto de un terruño, una añada, un clima y nuestro estilo propio de la casa. Al degustar esta añada, podrá apreciar la expresión total, la delicadeza y la madurez de nuestros terruños. En su versión joven, destacará por sí mismo y, con el paso de los años, revelará su generosa estructura al maridarla con delicadas elaboraciones gastronómicas o culinarias...



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims