



Nombre: TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ

Origen: CHAMPAGNE

Variedad: 30% CHARDONNAY Y 70% PINOT NOIR

Grado Alcohólico: 11%

Elaboración:

Taittinger Comtes de Champagne Rosé está elaborado con Pinot Noir y Chardonnay. Las uvas Pinot Noir, algunas de las cuales (12%) se convierten en vino tinto, proceden de los *grands crus* de la *Montagne de Reims*. De la Côte des Blancs (clasificados como 100% '*Grands Crus*') En la escala de Champagnes Crus. La uva Chardonnay le aporta sutileza y frescura.

Con el fin de lograr la estructura y la longevidad tan esencial para este excepcional Champagne, sólo se utiliza el mosto de la primera prensa. Criado al menos durante 5 años en la bodega, le aporta unos aromas complejos que desarrollará y redondeará su estructura.

Notas de Cata:

Color: Delicado color rosa palo, que toma matices rojo teja con los años. Las burbujas son finas e impetuosas.

Aroma: Muy fino y elegante, que recuerda aromas a flores, rosas y pétalos de violetas, delicado perfume afrutado a frambuesa y pera, y un ligero toque de almendra fresca de fondo.

Sabor: Fresco, complejo y fino. Ofrece delicados sabores de compota de frambuesa y peras, en armonía con un grado de vinosidad.

Temperatura de Servicio: 8/10C