



**Nombre:** TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE

**Origen:** CHAMPAGNE

**Variedad:** 100% CHARDONNAY

**Grado Alcohólico:** 11%

### **Elaboración:**

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs se elabora sólo los años en los que la cosecha es excepcional, en la bodega de la antigua Abadía del siglo XIII de Saint Nicasie en Reims.

Exclusivamente de uva blanca Chardonnay de los mejores *crus* de la prestigiosa *Côte des Blancs*. Su elaboración es particular, por utilizarse solo vinos de la primera prensa y una pequeña proporción del 5% de los vinos utilizados envejecen en barricas nuevas de roble durante 4 meses (una tercera parte de las cuales se reemplaza cada año); consiguiendo realzar las calidades intrínsecas de la mezcla final.

### **Notas de Cata:**

**Color:** Pálido amarillo dorado, con algunos reflejos verdes fluorescentes. Las burbujas son excepcionalmente finas y abundantes y forman un delicado collar de espuma.

**Aroma:** Fresco, intenso pero sutil y notas a tostados. Aromas de cáscara de cítricos confitados, tarta de vainilla y limón, almendras tostadas y un toque de flores secas y lima.

**Sabor:** Expresivo y potente, dominando la vivacidad de los cítricos, especialmente limón maduro. El paso en boca es muy delicado, con sabores de uva caramelizada. Final rico y largo, con notas dulces a regaliz.

**Temperatura de Servicio:** 8/10C