



Nombre: TAITTINGER LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE

Origen: CHAMPAGNE

Variedad: 55% CHARDONNAY Y 45% PINOT NOIR

Grado Alcohólico: 12,5%

Elaboración:

Este cuvee está elaborado exclusivamente con viñedos de Folies recolectados después de una primera vendimia en verde, lo que confiere una riqueza de azúcares óptima y una gran maduración aromática. Los jugos de la primera prensada son retenidos y cada parcela está vinificada en pequeño volumen y puestos en barricas de roble. La lenta maduración de tres años en botella, completa la armonización de los aromas de este vino.

Notas de Cata:

Color: La capa que presenta es de un color amarillo sosteniendo unos reflejos dorados. Las burbujas son finas y delicadas.

Aroma: Intenso y muy afrutado exhala aromas de melocotón y compota de albaricoques, resaltando olores de brioche y vainilla.

Sabor: El ataque en boca es amplio, flexible y afrutado, con sabores dominantes de melocotones jóvenes. El final es pronunciado y expresivo con notas ligeras de bosque.

Temperatura de Servicio: 7°C