



**Nombre:** TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

**Origen:** CHAMPAGNE

**Variedad:** 30% CHARDONNAY Y  
70% PINOT NOIR

**Grado Alcohólico:** 11%

### **Elaboración:**

Elaborado a partir de una mezcla de diferentes crus de champagne provenientes de diferentes vendimias, de las que cada una aporta una nota particular. Una suave proporción de vino tinto de nuestros viñedos, es añadido antes de embotellarse dando a este vino un precioso tinte rosado.

### **Notas de Cata:**

**Color:** La capa intensa y tornasolada, de color rosa vivo. Las burbujas son finas.

**Aroma:** Nariz de una bella intensidad, es a la vez fresca y joven. Libera aromas de frutos (frambuesa salvaje fresca, cerezas y cassis).

**Sabor:** En boca, el vino es equilibrado, ligeramente recio y aterciopelado. Es un vino sutil con sabores de frutos frescos.

**Temperatura de Servicio:** 7°C