

TAITTINGER PRÉLUDE GRANDS CRUS



ORIGEN: CHAMPAGNE
VARIEDAD: CHARDONNAY, PINOT NOIR
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Compuesto por un 50% de Chardonnay y un 50% de Pinot Noir seleccionado exclusivamente en los viñedos "Grands Crus", clasificados 100% en la escala de los caldos de Champaña.

Elaborado a partir de vinos de cosecha (primer prensado únicamente), permitiendo obtener la finura y la estructura necesarias para un gran champagne de larga conservación.

Con una crianza de más de 5 años en bodega, la cosecha Prélude destaca por una juventud extraordinaria y una gran riqueza de sabores.

CATA:

COLOR: La capa es brillante, de color amarillo pálido con reflejos plateados, signos de una fuerte proporción de grandes chardonnays. Las burbujas son finas y forman un cordón de espuma delicadamente cremosa y persistente.

AROMA: La nariz es fina y fresca. Los primeros aromas son minerales y se vuelven rápidamente vegetales, luego floreados con fragancias de flores de saúco mezcladas con toques especiados de canela.

SABOR: Entrada viva y franca, dominan notas de cítricos muy frescos, luego se vuelve muchos más amplia, redonda y sedosa, acompañada de sabores de melocotón blanco en almíbar, el final es largo, rico, explosivo.

