

PRESTIGE ROSÉ

ORIGEN: CHAMPAGNE

VARIEDAD: CHARDONNAY, PINOT
NOIR

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



ELABORACIÓN:

La impresión general es la de un vino melodioso, fácil de descubrir y apreciar, al igual que el Brut Reserve, este vino no es un Millésimé y recibe el aporte de vinos reserva en proporción variable según los años. La compleja mezcla, que refleja toda la experiencia práctica de Taittinger, se compone de un 30% de Chardonnay y un 70% de Pinot Noir y Pinot Meunier, repartidos en más de 25 parcelas representativas de la diversidad de la región Campaña, aproximadamente el 15% de las uvas Pinot Noir, principalmente de Bouzy y Vertus, se vinifican en tinto. Este vino tinto, mezclado con el blanco elaborado con las otras uvas, permiten obtener el hermoso color tan apreciado por los amantes del rosado.

CATA:

COLOR: Vestido color rosa vivo bastante fuerte, límpido y de agradable brillo. Las burbujas son finas y persistentes.

AROMA: Un Bouquet caracterizado por la frescura y la intensidad, que sorprende por su vigor. Se desprenden notas vegetales de sotobosque y fragancias florales subrayadas, como la violeta, las frutas rojas dominan (frambuesa silvestre, cerezas, cassis).

SABOR: El ataque es dúctil. Los aromas de frutas rojas frescas confirman las sensaciones percibidas por la nariz y recuerdan los atardeceres de verano. Después aparecen notas más complejas de frutas maduras, palo de rosa y madera de cerezo, unidas a ciertos matices de cera en una armonía.