



Denominación de origen

AOC Champagne

Añada

No tiene.

Crianza

5 años.

Tipo de botella

Champagne verde de 75 cl.

Variedad de la uva

Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%).

Elaboración

Ensamblaje exclusivamente de primer prensado de uvas procedentes de 10 viñedos clasificados 100% de Grands Crus.



Un vino que combina finura y complejidad. Su equilibrio entre frescura y expresión aromática es excepcional.

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos plateados, brillante. Las burbujas son finas, formando un cordón de espuma delicadamente cremoso y persistente.

La nariz es fina y fresca. Aromas minerales que se vuelven rápidamente vegetales, florales con fragancias de flores de saúco y toques especiados de canela.

La entrada en bocas es viva y franca, con notas de cítricos muy frescos. Amplia, redonda, sedosa con sabores de melocotón blanco en almíbar. Final largo, rico y explosivo.

Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 9 g/l.

Taittinger Prelude Grands Crus