



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



BODEGA | **TAITTINGER**

Pierre Taittinger dirige un negocio de distribución y exportación de Champagne en Francia. Durante la primera guerra mundial, en 1912, este joven oficial, visita por primera vez el Château de la Marquetterie cerca de Epernay. Se enamora súbitamente de esta propiedad y la adquiere en 1932. Innovador y visionario, decide que el Chardonnay será la uva dominante de su marca para concordar con el siglo XX, dónde el consumidor moderno aprecia especialmente la fineza y elegancia.

Hoy en día, esta casa permanece fresca entre las grandes marcas. Dirigida por Pierre Emmanuel Taittinger, la bodega forma parte del muy selectivo club de los grandes champagnes a nivel mundial, añadiendo a su marca el prestigio de ser aún dirigida por la familia fundadora.

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ
CHAMPAGNE | FRANCIA

Tipo de vino: Champagne Rosado.
Variedades: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.
Envejecimiento en Lías: 3 - 4 años en Cavas.
Reposo tras degüelle: 6 meses.
Alcohol: 12,0%
Capacidad de guarda: 5 años.
Temperatura de servicio: Servir de 8 - 10° C.
Tipo de suelo: Calcareo.

Notas del Sommelier:

La capa, intensa y brillante, es de color rosa vivo. Las burbujas son finas. La espuma es persistente. La nariz es amplia y expresiva y a la vez fresca y joven. Desprende aromas de frutos rojos (frambuesas salvajes recién trituradas, cereza, grosella negra). En boca se desvela un sutil equilibrio entre aterciopelado y cuerpo. Los sabores recuerdan frutos rojos frescos y crujientes. En cuatro palabras: vivo, afrutado, fresco y elegante.

Maridaje:

Como aperitivo y puede maridarse perfectamente con sutileza a un postre compuesto de frutas (tarta, ensalada, gratén de frutos rojos).



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino