



Taittinger Prélude «Grands Crus».

La cuvée Prélude “ Grands Crus ” est composée de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir que Taittinger a sélectionnés exclusivement dans les vignobles “ Grands Crus ” classés à 100% dans l’échelle des crus de la Champagne. Elaboré à partir de vins de Cuvée (première presse uniquement), cet assemblage rare permet d’obtenir la finesse et la structure nécessaires à un grand champagne pour une longue conservation. Au palais, il offre l’harmonie idéale entre la minéralité fusante du Chardonnay et la puissance de l’expression aromatique du Pinot Noir. Vieilli plus de 5 ans en cave, la cuvée Prélude se distingue par une jeunesse remarquable et une grande richesse de saveurs.



Dégustation.

La robe est brillante, de couleur jaune pâle avec des reflets argentés, signe d'une forte proportion de grands chardonnays. Les bulles sont fines et forment un cordon de mousse délicatement crémeux et persistant. Le nez est fin et frais. Les premiers arômes sont minéraux et deviennent rapidement végétaux, puis fleuris avec des senteurs de fleurs de sureau mêlées à des touches épicées de cannelle.

L'attaque en bouche est vive et franche, dominée par des notes d'agrumes très frais. Puis elle devient beaucoup plus ample, ronde et soyeuse, accompagnée de saveurs de pêche blanche au sirop. La finale est longue, riche et explosive. Prélude " Grands Crus " est un vin qui allie finesse et complexité. Son équilibre entre fraîcheur et expression aromatique est exceptionnel.

Moments de consommation.

La cuvée Prélude " Grands Crus " peut se déguster à l'apéritif et accompagner à merveille les grands plats de la mer.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims