

COMTES DE CHAMPAGNE

ORIGEN: CHAMPAGNE
VARIEDAD: 100% CHARDONNAY
GRADO ALCOHÓLICO: 11,00%



ELABORACIÓN:

Elaborado en las bodegas de la antigua abadía de San-Nicasio en Reims (Siglo XVIII), Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancas disfruta hasta su apogeo de una sucesión de atentos cuidados, y sólo se elabora en los años que reúnen las condiciones excepcionales que conforman toda su rareza:

- Está elaborado al 100% a partir de Chardonnays de los más grandes viñedos de las prestigiosas "Côte des Blancs".
- Sólo se produce cuando la vendimia resulta ser de una excepcional calidad digna de merecer una añada.
- Tan solo se utiliza el vino del primer prensado -La Cuvé- aval absoluto de finura.
- El 5% de los vinos que entran en su composición han envejecido 4 meses en barricas de roble nuevas (un tercio de las cuales se renueva cada año), lo que realza las cualidades intrínsecas del ensamblaje final.
- Sólo después de una lenta y paciente crianza de varios años en las Crayères de Saint-Nicasie, esta cosecha de excepción ve la luz.

CATA:

COLOR: Amarillo muy pálido, las burbujas finas y ligeras se elevan regularmente para formar un delicado cordón de espuma.

AROMA: Afrutado, fresco y fino tipo mandarina, aparece luego la madurez con caracteres de fruta madura y de repostería con pasas y frutas confitadas.

SABOR: Ataque muy vivo y suave a la vez, el paso de boca es flexible, carnoso, rico con sabores de pomelo. El final es fino y muy largo con un toque especiado que recuerda el palo del regaliz.

