

COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ



ORIGEN: CHAMPAGNE

VARIEDAD: CHARDONNAY, PINOT NOIR.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Taittinger Comtes de Champagne Rosé está elaborado con Pinot Noir y Chardonnay. Las uvas Pinot Noir, algunas de las cuales (12%) se convierten en vino tinto, proceden de los grands crus de la Montagne de Reims. De la Côte des Blancs (clasificados como 100% Grands Crus) En la escala de Champagnes Crus. La uva Chardonnay le aporta sutileza y frescura.

Con el fin de lograr la estructura y la longevidad tan esencial para este excepcional Champagne, sólo se utiliza el mosto de la primera prensa. Criado al menos durante 5 años en la bodega, le aporta unos aromas complejos que desarrollará y redondeará su estructura.

CATA:

COLOR: Rosa intenso. Las finísimas burbujas ofrecen a la vista una subida alegre que se acaba en un soberbio y delicado cordón de espuma.

AROMA: Intensos aromas de cítricos, de naranja sanguínea, luego aromas más maduros de frutos rojos y negros confitados, de carne de membrillo, de licor de grosella negra.

SABOR: Ataque constante con un afrutado muy intenso de cerezas en almíbar. El paso de boca es rico, vinoso. Muy estructurado. Final expresivo con volumen, complejidad y una hermosa amplitud.

