

Taittinger AOC Champagne Grand Cru Prélude



Cuvée
Prélude
Appellation
Champagne

[Commandez en ligne](#)

Créée en 1929, au beau commencement de la crise financière, Taittinger est devenu l'un des Champagnes préférés de l'élite du monde des affaires et de la politique. Les créations Taittinger se distinguent particulièrement par l'élégance de leur collier de bulles qui exprime son intelligence aérienne et brillante. Elles brillent d'un éclat cristallin jaune vert non sans rappeler la vivacité du produit. La maison a décidé, depuis de longues années, d'exploiter au maximum les capacités de ce cépage charismatique des vins d'élégance : le chardonnay.

Terroir

Les Chardonnays proviennent de Grand Crus de la Côte des Blancs dont Avize et Le Mesnil sur Oger et les Pinots Noirs sont issus de Grands Crus de la Montagne de Reims dont Ambonnay et Bouzy.

Cépages

Cet assemblage est un mélange de 50 % de Chardonnay et de 50 % de Pinot Noir. Il permet d'obtenir la finesse et la structure nécessaire à un grand champagne pour une longue conservation.

Dégustation

La robe est brillante, de couleur jaune pâle avec des reflets argentés, signe d'une forte présence de Chardonnay. 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 dominée par des notes d'agrumes très frais. Puis elle devient beaucoup plus ample, ronde et soyeuse accompagnée de saveurs de pêches blanches au sirop. Finale Longue, riche et expressive.

Consommation

Ce vin peut se déguster à l'apéritif et accompagne délicieusement les poissons grillés et les fruits de mer.

Elevage

Le vieillissement en cave sur le dépôt de tirage a permis d'amorcer l'ouverture et l'épanouissement des arômes fins et délicats de ce vin.

Distinctions

Un champagne " Grands Crus " est issu exclusivement de raisins classés à 100 % dans l'échelle des crus de la Champagne. Il est uniquement composé de vins de cuvée (première presse).

Mot du caviste

TAITTINGER Prélude Grands Crus est un vin qui allie finesse et complexité. Il possède un équilibre exceptionnel, entre fraîcheur et expression aromatique.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/225>