



TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ 2009.

El año empieza con un invierno riguroso, marcado por fuertes heladas y frecuentes nevadas. El tiempo suave que se instala en abril protege a la viña de las heladas de la primavera. Después del inicio del desborre, la vegetación se desarrolla rápidamente. Tormentas, lluvias y temperaturas frescas originan algunos fenómenos de caída de la flor y de corrimiento. Esta meteorología caprichosa que prosigue en junio y julio, hace inevitable la aparición del mildiu. Por suerte, un mes de agosto soleado, seco y cálido, acompañado de noches frescas, favorece la evolución de la maduración. Las fechas de inicio de las vendimias se escalonan del 8 al 21 de septiembre. Los racimos se encuentran en un estado de salud excelente y la recolección se desarrolla en condiciones climáticas casi estivales. Los Chardonnays, ricos y estructurados, son heterogéneos y recorren una amplia paleta que va desde un frescor afrutado, de pomelo, hasta aromas de pera y de piña para los más evolucionados. Los Pinots Noirs presentan una nariz intensa con notas frescas de melocotón. Su boca es untuosa y amplia y puede tender también a una hermosa mineralidad. Una magnífica acidez y un excelente frescor presagian una añada 2009 de gran calidad.



COMPOSICIÓN.

El Champagne Taittinger elabora una cosecha de añada únicamente cuando la vendimia disfruta de una calidad excepcional. Se añaden a esta exigencia varios años de crianza en bodega, que garantizan la lenta maduración de los aromas así como el desarrollo de la longitud y de la complejidad del vino. Taittinger Brut Millésimé 2009 es un ensamblaje de primer prensado exclusivamente. Está compuesto por el 50% de Chardonnay procedente de "Grands Crus" de la Côte des Blancs y del 50% de Pinot Noir procedente de "Grands Crus" de la Montaña de Reims y del principio del Valle del Marne.

DEGUSTACIÓN.

El Brut Millésime 2009 es un excelente champagne dentro de un registro de madurez, de potencia y de complejidad. Se caracteriza también por su elegancia y su finura. Su capa amarilla pálida y sus burbujas finas generan un cordón de espuma generoso. La nariz se define por un afrutado suave de frutos de pulpa blanca y amarilla: la pera williams, la ciruela Claudia y la mirabel. Viene luego la percepción de flores blancas y de frutos secos. En boca, el ataque es a la vez fresco, rico, maduro y amplio. Le sigue una predominancia de frutos en almíbar, con un final de notas ligeramente melosas.

MOMENTOS DE CONSUMO.

Este vino ideal en el momento del aperitivo y armonizará de maravilla con una carne blanca en salsa o una ternera con rebozuelos.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims