



Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2004.

A pesar de una climatología sin excesos, el año 2004 fue exuberante. El invierno, fresco sin ser todavía un período de frío intenso. La primavera, marcada por una pluviosidad débil fue muy agradable. La floración, muy escalonada, arranco a mediados de junio con temperaturas frescas.

Poco soleado y fresco, el verano resulto seco hasta mediados de agosto donde llego un período de lluvias benefactoras. La vuelta del sol y del calor a principios de septiembre favoreció la maduración.

La vendimia que arranca a partir del 20 de septiembre con los Chardonnays resulto ser de las más abundantes de la historia de la Champaña. Muy sana y de un excelente nivel cualitativo.

Los Chardonnays de una calidad extraordinaria: equilibrados, complejos, largos, frescos y tónicos. Los Pinots Noirs , elegantes y estructurados.



El ensamblaje.

Taittinger Comtes de Champagne Rosé Millésimé 2004 está compuesto por un 70% de Pinot Noir y un 30% de Chardonnay. Los Pinots Noirs, con parte de vinificación (12%) en tintos, proceden de grandes viñedos de la Montaña de Reims.

Procedentes de la Côte des Blancs (“Grands Crus”) clasificados al 100% en la escala de los vinos de Champaña), los Chardonnays aportan al ensamblaje finura y armonía.

Para obtener la estructura y el potencial de guarda indispensables para este champagne de excepción, tan sólo se utilizan los jugos de primer prensado. La estancia en bodegas permite el desarrollo de la complejidad de los aromas y redondea la estructura de Comtes de Champagne Rosé.

La degustación.

La capa de Comtes de Champagne Rosé Millésimé 2004 es de un rosa sostenido. Las burbujas, extremadamente delicadas, alimentan un soberbio cordón de espuma fina.

La nariz todo finura, armonía y juventud desvela sutiles y complejos aromas de frutas rojas ligeramente compotadas de fresa silvestre, de guinda y de grosella negra. En el trasfondo se despliega un toque de almendra fresca y regaliz.

En boca, la entrada afrutada sube rápidamente de intensidad. El medio de boca es rico, estructurado con una punta de taninos que recuerdan la grosella negra y la pera al vino. El final de boca sigue siendo generoso preservando equilibrio y armonía. Todavía joven pero ya con una gran clase, el Comtes de Champagne Rosé Millésimé 2004 dispone de una complejidad tánica que se está redondeando, promesa de un futuro donde ganará aún más en dimensión y en perfección.

Los momentos del consumo.

Este vino de celebraciones y de ceremonias tiene las cualidades necesarias para ser degustado en cualquier momento: durante la comida o para acompañar un postre como una ensalada de frutas rojas.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims