



Taittinger Prestige Rosé.

Taittinger Prestige Rosé destaca inmediatamente por su capa de color tornasolado e intenso que radica en el secreto de su elaboración: un rosado de ensamblaje, más delicado y oneroso en su elaboración.

En efecto, el 15% de vino tinto tranquilo procedente de los mejores Pinots noirs de la Montaña de Reims y de Les Riceys, añadido al ensamblaje final da a esta cosecha su color incomparable y también su golosa intensidad en boca. La fuerte proporción de Chardonnay (30%) que completa el ensamblaje, aporta la elegancia y la finura propias de la firma de los Champañas Taittinger.



La degustación.

La capa, intensa y resplandeciente, es de color rosa vivo. Las burbujas son finas. La espuma es persistente.

La nariz es amplia y expresiva, fresca y joven a la vez. Desprende aromas de frutas rojas (frambuesa silvestre recién chafada, cereza, grosella negra).

En boca se desvela un sutil equilibrio entre aterciopelado y consistente. Los sabores recuerdan frutas rojas frescas y crujientes.

Cuatro palabras suben al paladar: vivo, afrutado, fresco, goloso: como sólo puede permitírsele un gran rosado de ensamblaje.

Los momentos del consumo.

Taittinger Prestige Rosé se presta a ser degustado tanto al principio como al final de las comidas. Deliciosamente perfumado para un aperitivo, puede maridarse también con sutileza con un postre compuesto de frutas (tarta, ensalada, frutas rojas gratinadas).



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims