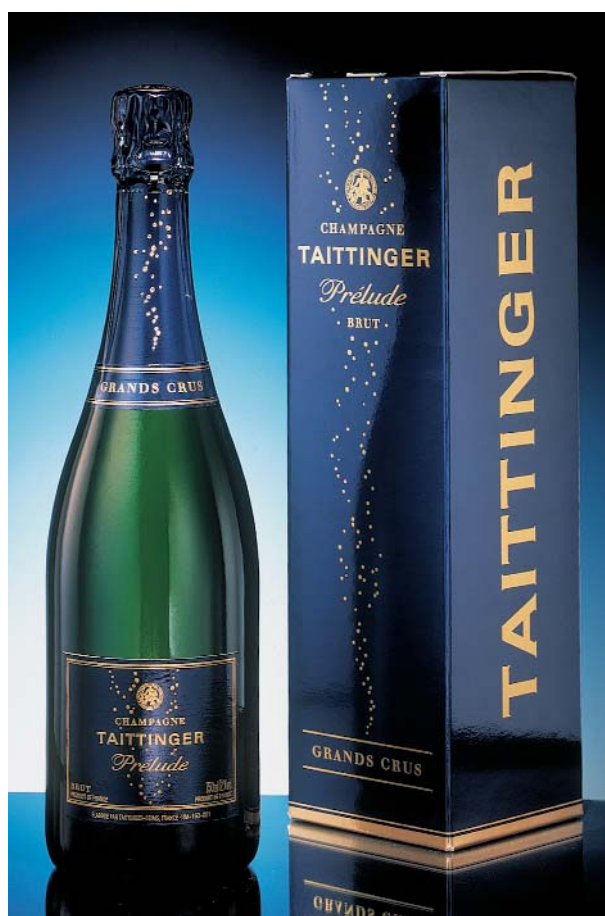




TAITTINGER, NJEGOVI RAZNOVRSTNI ŠAMPANJCI

TAITTINGER PRÉLUDE GRANDS CRUS



Prélude predstavlja čarobni trenutek:
odkriti novo mešanico, ki jo je proizvedla
hiša TAITTINGER, predstavljena v 750 ml steklenici.

SESTAVA

Grands Crus šampanjec prihaja izključno iz vinogradov, ki se nahajajo v 100% kategoriji šampanjskega klasifikacijskega sistema. Narejen je samo iz soka prvega stiskanja-cuvee.

Mešanica je sestavljena iz 50% chardonnaya iz Cote des Blancs (Avize, Le Mesnil sur Oger) in 50% modrega pinota iz regije Montagne de Reims (Bouzy, Ambonnay), ohranjajoč na ta način spretno tisto strukturo, ki jo veliki šampanjci potrebujejo, če jih položimo v hrambo za dalj časa.

Staranje v kletih na lastni usedlini mu omogoča, da se nežne in krhke arome odprejo in še naprej razvijajo.

OKUS

Barva je briljantna, blede rumena s srebrnimi prameni, kar je dokaz velikega odstotka chardonnaya. Mehurčki so majhni in tvorijo dolgo trajajoč gladko penasti obroček.

Vonj je subtilen in svež. Začetne mineralne arome se hitro razvijejo v zelene, cvetne dišave z namigi na prevladajoče tone bezga in parfumiranega cimeta.

Na ustnem nebu prevladujejo sveži citrusi, ki se umaknejo mnogo bolj polnemu, dobro utelešenemu in uležanemu okusu, ki spominja na bele breskve v sirupu.

Zaključek je dolg, bogat in zelo izrazen.

Na koncu je treba povedati, da je TAITTINGER *Prélude* Grands Crus vesela mešanica prefinjenosti in pestrosti, ki naredi vtis popolnega ravnotežja med svežino in aromatično izraznostjo.

KDAJ GA PIJEMO

To vino lahko uživamo kot aperitiv in kot odlično spremljavo ribam na žaru in morskim sadežem.

PROFIL

TAITTINGER *Prélude* Grands Crus nas očara s svojim šarmom in strastjo. Mesto mu najdemo na sredi šampanjskih polov med telesom, duhom, dušo in srcem.