Champagne Taittinger Prélude Grands Crus



Het is de uitdrukking van uitzonderlijke knowhow, ontstaan uit de perfecte combinatie van Chardonnay en Pinot Noir, uitsluitend afkomstig van wijngaarden die voor 100% als Grands Crus zijn geclassificeerd. Deze zeldzame champagne, gemaakt van eerste persingen, belichaamt het ultieme evenwicht tussen mineraliteit en aromatische kracht, voor een proeverij van zeldzame elegantie en complexiteit.

Oorsprong: Deze champagne ontleent zijn grootsheid aan de meest prestigieuze terroirs van de Champagne: de Chardonnays, afkomstig uit de Côte des Blancs, zorgen voor een sprankelende mineraliteit, terwijl de Pinots Noirs uit de Montagne de Reims structuur en diepte geven. Deze kalkrijke bodems, door de tijd bewerkt, bieden een optimale rijpheid en een evenwichtige zuurgraad, de basis voor zijn complexiteit en lange houdbaarheid.

Druiven: 50% chardonnay & 50% pinot noir

Vinificatie: De Prélude Grands Crus wordt uitsluitend gemaakt van cuvée-wijnen (eerste persing) en rijpt meer dan vijf jaar in de kelder, op latten. Door deze langzame rijping ontwikkelt de wijn een opmerkelijke jeugdigheid en een grote rijkdom aan smaken, terwijl hij zijn frisheid en levendigheid behoudt.

Degustatie: De lichtgele kleur met zilveren schitteringen onthult een fijne bruis en een aanhoudende, romige schuimkraag. De fijne, frisse neus opent met minerale aroma's, gevolgd door plantaardige en bloemige tonen (vlierbloesem), versterkt door een vleugje kaneel. In de mond is de aanzet levendig en eerlijk, gedomineerd door tonen van verse citrusvruchten, waarna hij zich ontvouwt in een volle, ronde en zijdezachte textuur, met smaken van witte perzik op siroop. De lange en explosieve afdronk bevestigt zijn uitzonderlijke evenwicht tussen frisheid en aromatische rijkdom.

Bewaarpotentieel: Matuur geleverd, mag nog 3-5 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, maar ook heerlijk bij zeevruchten: oesters, kreeft, heilbot of sushi. Serveer tussen 10 en 12 °C om het volledige aromatische palet tot zijn recht te laten komen.