

# Champagne Taittinger

## Champagne Taittinger

### Prélude Grands Crus



T: +31 (0)79 3634800 | E: info@orbwijn.nl | W: www.orbwijn.nl

#### PRODUCT INFORMATIE

Druivensoorten	chardonnay cote de blancs, pinot noir
Land	Frankrijk
Alcoholpercentage	12.5%
Inhoud	0.75l

Rijping	Meer dan 5 jaar op fles in de kelders bij 11 graden C.
Leeftijd wijnstokken	Gemiddeld 23 jaar.
Opbrengst	10.100 kg/ha. in 2014.
Ontwikkelingspotentieel	5 tot 10 jaar.
Bodemsoort	In de ondergrond van het champagnegebied zit veel kalk en ook de bovenlaag bestaat voor 75% uit kalk (krijt, mergel en echte kalksteen). Dit zorgt voor een goede afwatering en kalk geeft de Champagne zijn specifieke smaak.

#### WIJNOMSCHRIJVING

De kleur van deze Prélude is briljant lichtgeel met zilverachtige hoogtepunten. De belletjes zijn fijn en vormen een delicate roomachtige kraag van mousse. De geur is subtiel en fris. De aanvankelijk minerale aroma's ontwikkelen zich snel tot geuren van bloemen met hinten van vlierbloesem en kruidige boventonen van kaneel. Deze Prélude heeft een volle, krachtige smaak en een lange, volle afdronk. Taittinger Prélude Grands Crus is een verrukkelijke champagne met veel charme, finesse en passie.

#### LIGGING VAN DE WIJNGAARD

De Chardonnay komt uit de Côte de Blancs (Avize, Le Mesnil sur Oger) en de Pinot Noir druiven uit de Montagne de Reims streek (Bonzy, Ambonnay).

#### WIJN/SPIJS-COMBINATIE

Deze Prélude is een heerlijk aperitief en een verrukkelijke begeleider van gegrilde vis en schaaldieren.

## RIJPING

Meer dan 5 jaar op fles in de kelders bij 11 graden C.

## BODEMSOORT

In de ondergrond van het champagnegebied zit veel kalk en ook de bovenlaag bestaat voor 75% uit kalk (krijt, mergel en echte kalksteen). Dit zorgt voor een goede afwatering en kalk geeft de Champagne zijn specifieke smaak.

