

Champagne Taittinger

Prélude Grands Crus

PRODUCT INFORMATIE

Druivensoorten	chardonnay cote de blancs, pinot noir	Rijping	Meer dan 5 jaar op fles in de kelders bij 11 graden C.
Land	Frankrijk	Leeftijd wijnstokken	Gemiddeld 23 jaar.
Alcoholpercentage	12.5%	Opbrengst	10.100 kg/ha. in 2014.
Inhoud	0.75l	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 hint 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.



Röntgenlaan 21, 2719 DX Zoetermeer
Postbus 7163, 2701 AD Zoetermeer

Member of the Baarsma Wine Group

T +31 (0)79 3634800

F +31 (0)79 3634803

info@orbwijn.nl

 **JACOBUS
BOELEN**
WIJNKOPERS SINDS 1733