Champagne Taittinger Prélude Grands Crus



C'est l'expression d'un savoir-faire d'exception, né de l'alliance parfaite entre Chardonnay et Pinot Noir issus exclusivement de vignobles classés 100% Grands Crus. Ce champagne rare, élaboré à partir de vins de première presse, incarne l'équilibre ultime entre minéralité et puissance aromatique, pour une dégustation d'une élégance et d'une complexité rares.

Origine: Ce champagne puise sa grandeur dans les terroirs les plus prestigieux de la Champagne : les Chardonnays, issus de la Côte des Blancs, apportent une minéralité fusante, tandis que les Pinots Noirs de la Montagne de Reims confèrent structure et profondeur. Ces sols calcaires, travaillés par le temps, offrent une maturité optimale et une acidité équilibrée, fondements de sa complexité et de sa longue conservation.

Encépagement: 50% chardonnay & 50% pinot noir

Vinification: Elaboré uniquement à partir de vins de cuvée (première presse), le Prélude Grands Crus bénéficie d'un vieillissement de plus de cinq ans en cave, sur lattes. Cette lente maturation permet le développement d'une jeunesse remarquable et d'une grande richesse de saveurs, tout en préservant sa fraîcheur et sa vivacité.

Dégustation: Sa robe jaune pâle, aux reflets argentés, révèle une effervescence fine et un cordon de mousse crémeux, persistant. Le nez, fin et frais, s'ouvre sur des arômes minéraux, suivis de notes végétales et florales (fleurs de sureau), relevées d'une touche épicée de cannelle. En bouche, l'attaque est vive et franche, dominée par des notes d'agrumes frais, puis s'épanouit en une texture ample, ronde et soyeuse, avec des saveurs de pêche blanche au sirop. La finale, longue et explosive, confirme son équilibre exceptionnel entre fraîcheur et richesse aromatique.

Potentiel de garde: Livré à maturité, il peut se garder 3-5 ans.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il sublime également les grands plats de la mer : huîtres, homard, saint-pierre ou sushi. Servir entre 10 et 12°C pour en exalter toute la palette aromatique.