

**PRÉLUDE**

**TAITTINGER**



De génération en génération, le vignoble Taittinger atteint aujourd'hui 288 hectares, constituant le 3ème plus grand domaine de Champagne. Planté à 37 % en Chardonnay, 48 % en Pinot Noir et 15 % en Meunier, il est harmonieusement réparti sur 40 crus différents parmi les meilleurs de l'appellation Champagne. Reflétant à merveille le style Taittinger, il assure une part très importante de son approvisionnement, un atout incomparable pour le contrôle qualitatif des assemblages et la constance dans la qualité des vins.

Dans le cadre d'une démarche responsable, il est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3, Viticulture Durable en Champagne et ISO 14001, reconnaissance d'un travail soigné en harmonie avec la nature.

L'exigence du style comme quête absolue, ne retenir que le meilleur et ne ressembler à aucun autre sinon à soi-même, telle est la philosophie d'écriture de nos vins. Un équilibre subtil entre le pouvoir de la Nature et la créativité de l'Homme avec pour fil conducteur le cépage Chardonnay. Une signature qui permet de s'affranchir des effets de mode pour offrir des instants mémorables.

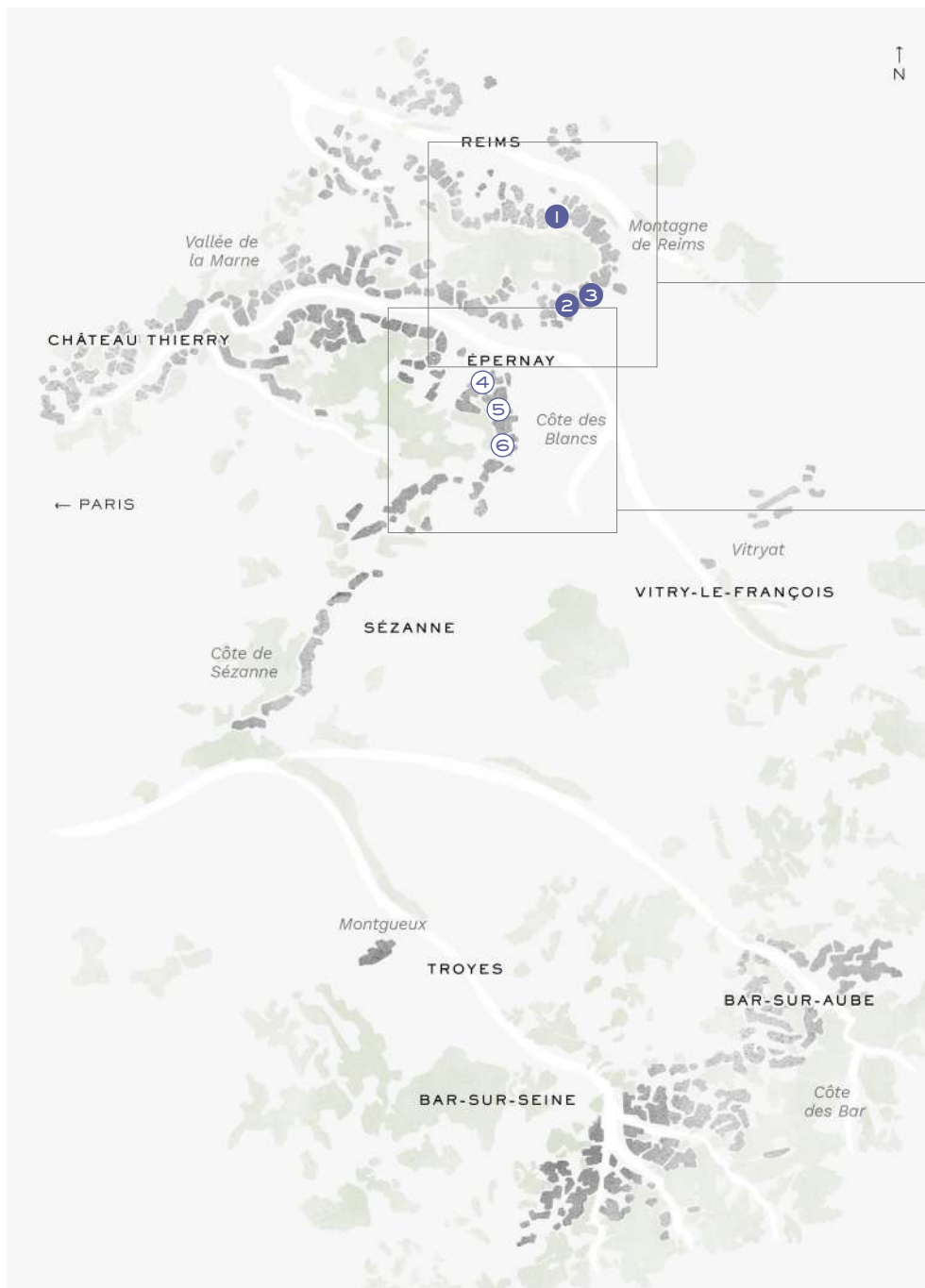


« Ce vin est  
l'expression parfaite  
de l'équilibre et de la  
minéralité. Il a cette  
sobriété élégante rare »

*Vitalie Taittinger*

La cuvée Prélude “ Grands Crus ” est composée de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir que la Maison a sélectionnés exclusivement dans les vignobles “ Grands Crus ”, classés à 100% dans l'échelle des crus de la Champagne. Elaboré à partir de vins de Cuvée (première presse uniquement) cet assemblage rare permet d'obtenir la finesse et la structure nécessaires à un grand champagne pour une longue conservation.

Prélude “ Grands Crus ” est un vin qui allie finesse et complexité. Son équilibre entre fraîcheur et expression aromatique est exceptionnel. La cuvée Prélude “ Grands Crus ” peut se déguster à l'apéritif et accompagne à merveille les grands plats de la mer.



- ① *Milly-Champagne*
- ② *Bouzy*
- ③ *Ambonnay*
- ④ *Chouilly*
- ⑤ *Avize*
- ⑥ *Le Mesnil-sur-Oger*

#### LÉGENDE

- Cépape Pinot Noir
- Cépape Chardonnay

#### ROBE

La robe est brillante, de couleur jaune pâle avec des reflets argentés, signe d'une forte proportion de Chardonnay. Les bulles sont fines et forment un cordon de mousse délicatement crémeux et persistant.

#### NEZ

Le nez est fin et frais. Les premiers arômes sont minéraux et deviennent rapidement végétaux, puis fleuris avec des senteurs de fleurs de sureau mêlées à des touches épicées de cannelle.

#### BOUCHE

L'attaque en bouche est vive et franche, dominée par des notes d'agrumes très frais. Puis elle devient beaucoup plus ample, ronde et soyeuse, accompagnée de saveurs de pêche blanche au sirop. La finale est longue, riche et explosive. Prélude «Grands Crus» est un vin qui allie finesse et complexité. Son équilibre entre fraîcheur et expression aromatique est exceptionnel.

#### GASTRONOMIE

Bars et Coquilles Saint-jacques, Plateau de fruits de mer, Huîtres

**Origine des parcelles :** Bouzy, Ambonnay, Chouilly, Avize, Milly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger

**Assemblage :** 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

**Temps de vieillissement en caves :** 5 ans

**Dosage :** 9g/L

**Potentiel de garde :** 5 ans ou plus

**Formats disponibles :** Bouteille / Magnum

**Vinification :** 100% des vins issus d'une seule année

**TAITTINGER**