

**TAITTINGER**  
*COMTES DE CHAMPAGNE*  
GRANDS CRUS ROSÉ 2007

*Elaborado desde el siglo XVIII y servido en las cortes reales de Francia, el champagne rosado es el responsable del éxito del champagne. Símbolo de la alegría del lujo y de la libertad de los años 20, este tipo de champagne no pasa de moda. El Comtes de Champagne Rosé es un placer único y muy exclusivo. Este cuvée solo se produce en años excepcionales y se elabora con la variedad Chardonnay y también Pinot Noir. El cuvée más especial de la casa Taittinger, se trata de un champagne legendario que entusiasmaba al bailarín y coreógrafo Rudolf Nureyev:*

*«Con Comtes de Champagne rosado, no bailo, vuelo».*

**TAITTINGER**



El Comtes de Champagne Rosé 2007 es el champagne por excelencia para gastronomía. Destaca con platos delicados en los que la carne blanca es la protagonista y también combina muy bien con el bogavante. Una añada espectacular cuya energía desbordante, a la par que su delicadeza, marida tanto con la potencia de algunos quesos, como el Comté curado o el Chaource o con el dulzor con un toque ácido de las peras asadas o de la tarta de arándanos.

2007 es una añada de un éxito rotundo. Todos los sentidos vibran gracias a su madurez: tono asalmonado con reflejos cobrizos, burbujas finísimas y duraderas, nariz con notas a puré de fresas, limón verde y regaliz, matizada por un toque de café torrefacto y de grano de cacao. En boca, sorprende la variación de sensaciones golosas. El ataque es fresco, preciso y tenso, abre paso a la percepción de una estructura vinosa flexible y degradada. Al final percibimos un toque afrutado realzado por un delicado frescor salado.

El Comtes de Champagne Rosé 2007 sigue los pasos de sus predecesores, la pureza de su estructura aromática precisa y golosa augura una excelente guarda.

El Comtes de Champagne Rosé solo se elabora cuando los criterios de calidad así lo permiten para no perder su esencia. Este champagne se compone en un 30 % de los Grands Crus de Chardonnay de los terruños más prestigiosos de Côte des Blancs y en un 70 % de Pinot Noir, procedente de los Grands Crus de la Montaña de Reims. En su ensamblaje, se añade un 15 % de uva tinta Pinots de Bouzy vinificada, cuya premaceración de fermentación, bastante larga, le aporta una estructura tánica con aromas a frutos rojos y negros. Antes de ver la luz, el Comtes de Champagne Rosé 2007 habrá pasado una larga estancia de más de 10 años en las entrañas de las galerías galorromanas de Saint Nicaise, un periodo de reposo perfecto para la plenitud de sus aromas.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*