

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS ROSÉ
2008

L'année 2008 est l'expression parfaite de notre climat continental champenois. Le Comtes de Champagne Rosé 2008 porte cette climatologie très contrastée, entre la sécheresse et la fraîcheur, illustrant le terroir crayeux des Grands Crus de la Côte des Blancs et les sols caractéristiques de la Montagne de Reims. Les vendanges se sont déroulées sous le soleil avec un beau temps frais et sec, permettant la cueillette d'une belle et très saine récolte. Les vins se caractérisent par leur fraîcheur, leur tension, leur pureté, leur salinité, leur finesse et leur précision aromatique.

TAITTINGER



COMTES
DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS - ROSÉ

TAITTINGER

2008

CHAMPAGNE

Le Comtes de Champagne Rosé est composé de 30 % des Grands Crus de Chardonnay des plus prestigieux terroirs de la Côte des Blancs, et de 70 % de Pinot Noir, issus des Grands Crus de la Montagne de Reims. Dans l'assemblage sont incorporés 12 % de Pinot de Bouzy vinifiés en rouge, dont la macération pré-fermentaire assez longue apporte une belle structure tannique, aux arômes de fruits rouges et noirs.

Ce millésime 2008 revêt une élégante robe d'une grande brillance à la couleur rose saumonée. Quelques légers reflets cuivrés mettent en évidence la bulle fine et crémeuse de cette cuvée d'exception. A la fois gourmand et frais, le nez nous évoque des arômes de framboise, de cerise noire, puis de pêche et de poire légèrement compotées, le tout rehaussé de senteurs subtilement mentholées.

En bouche, l'attaque extrêmement fine et précise fait place à la perception d'une structure tannique ciselée, révélant toute la force des terroirs Grand Crus calcaires dont il est issu. Tendue par une brillante acidité crayeuse et une exquise fraîcheur, la bouche s'étire dans une belle pureté aromatique laissant cette impression persistante de délicate salinité.

Jusqu'à son apogée, le Comtes Rosé 2008 bénéficie d'une succession de soins attentifs et les critères choisis pour son élaboration excluent une production à grande échelle. Avant d'entrer dans la lumière, le Comtes de Champagne Rosé 2008 aura passé un long séjour de plus de 12 ans au cœur des crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise, permettant à ce millésime de s'ouvrir à nous avec une énergie et un potentiel de vieillissement hors du commun. Il lui reste maintenant à écrire la suite de son histoire.

Ce Comtes de Champagne Rosé 2008 est le champagne par excellence de l'art gastronomique. Il se marie idéalement avec des viandes blanches mais il peut aussi montrer tout son potentiel sur un homard. Un formidable millésime dont l'énergie débordante, toute en finesse, se marie également avec la puissance de certains fromages, vieux Comté, Chaource, ou avec la douceur acidulée des poires au four ou de la tarte aux griottes.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

