KVALITÉ & KÄNSLA!

CHAMPAGNE TAITTINGER
REIMS FRANCE



Mousserande vin

Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2014

Champagne Taittinger

Pris 2195 kr
nr TA2501 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay

Alk. halt 12.5% **Restsocker** 9

Jordmån Kalkrik jordmån och belemnitkrita

Information Comtes de Champagne är Taittingers prestigechampagne och en av världens mest hyllade Blanc de Blancs. Endast de bästa årgångarna och de finaste Chardonnay-druvorna från Côte des Blancs får ingå i denna ikoniska cuvée. Druvorna till Comtes de Champagne kommer från fem byar i Côte des Blancs, alla med Grand Crus status; Avize, Chouilly, Cramant, Mensil-sur-Oger och Oger. 1952 släpptes den första årgången av Comtes de Champagne och 2014 blir nu den 41a.

2014 var en utmärkt årgång för Chardonnay i Côte des Blancs. Trots en sval och utmanande sommar gav den soliga och torra septembermånaden druvor med perfekt balans mellan mognad och syra. Resultatet är eleganta, precisa viner med ren frukt, kritig mineralitet och stor lagringspotential.

En flaska Comtes kan du lagra i många år fram över. En investering för dig som vill spara och en minnesvärd smakupplevelse för dig som får äran att smaka!

Karaktär Eleganta aromer av vit frukt, citrus, vita blommor och subtil mineralitet, kompletterat av rostat bröd, vanilj och mandeltoner. Smaken är frisk och precis med en silkeslen struktur. Smaker av citrus, grönt äpple, kritig mineralitet och subtila toner av brioche och hasselnöt. Lång, raffinerad och harmonisk avslutning.

Läs mer om Comtes de Champagne på **comtes-de-champagne**

Vinifiering Till Comtes de Champagne används endast druvmust från den första, mycket långsamma pressningen, denna must ger lagringsbarhet och struktur till vinet. Man låter 5% av vinet mogna 3-4 månader på ekfat, vilket bidrar till komplexitet och delikata rostade toner. Faten byts ut vart tredje år, en tredjedel nya, en tredjedel förstaårs-fat och en tredjedel andraårs-fat. Sedan vinet har buteljerats lagras det under många år på jästfällning innan det degorgeras. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

Passar till Hummer, gratinerade ostron och flertalet delikatesser från vattendrag och världshav.

Om producenten

Vinhuset grundades som Fourneaux et Cie Maison de Champagne år 1734 och köptes av Pierre-Charles Taittinger på 1930-talet. I ägorna finns bland annat det ursprungliga slottet Marquetterie, flera av regionens främsta vingårdslägen samt en vinkällare i centrala Reims som grävdes ut på 300-talet av romarna och ingår i UNESCOS världsarv.
Idag är det Vitalie och brodern Clovis som representerar den fjärde generationen Taittinger. Husets stil är tydlig och Champagnerna framhäver finess, friskhet och elegans. Det är viner med mycket energi och Chardonnaydruvan står i fokus. Den fantastiska kvaliteten har gjort Champagne Taittinger till ett av de mest omtyckta champagnemärkena i Sverige. Deras bubblor serveras ofta när det finns något att fira, och har varit återkommande i glasen på Nobelbanketten sedan 2014.
1952 var Taittinger ett av de första husen att släppa en prestige Champagne gjord på endast Chardonnay en så kallad Blanc de Blancs. Vinet som fick namnet ”greven av Champagne” Comtes de Champagne” är en av världens mest eftertraktade Champagner och tillverkas endast de år då förutsättningarna är som bäst. Enligt många, en av de bästa dryckerna som finns att köpa.