



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



Mousserande vin

Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2013

Champagne Taittinger



Pris 2197 kr
nr TA3001 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alk. halt 12.5%

Jordmån Kalkrik jordmån och belemnitkrita

Information Varje klunk av Comtes de Champagne bjuder in till en smakupplevelse utöver det vanliga. En champagne som tillhör det absoluta toppskiktet, kanske är det den mest njutningsfulla dryck du någonsin upplevt? 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 2013 blir nu den 40e.

2013, ett något knepigt år i Champagne. Vintern var lång, kall och regning vilket resulterade i att våren kom senare än vanligt. April och Maj blev däremot väldigt varma med över 800 soltimmar, vilket är ovanligt i Champagne. Lite regn i början av september hjälpte druvorna att öka i storlek och utvecklas i snabbare takt. Skörden blev sen men trots omständigheterna blev resultatet strålande med druvor med hög koncentration och friska syror.

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 Torr Champagne med toner av mogna citrusfrukter, aprikoser, hasselnötter och nybakad brioche. Smaken är frisk med en angenäm mineralsälta och ett avslut som dröjer sig kvar länge. Läs mer om Comtes de Champagne på [comtes-de-champagne](https://www.comtes-de-champagne.com)

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.