KVALITÉ & KÄNSLA!

CHAMPAGNE TAITTINGER
REIMS FRANCE

**Mousserande vin**

# Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2015



Champagne Taittinger

Pris 2295 kr
nr 9221801 - 750 ml

**Ursprung** Champagne

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alk. halt** 12.5%

**Jordmån** Kalkrik jordmån

**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 kommer från fem byar i Côte des Blancs med Grand Crus-status; Avize, Chouilly, Cramant, Mensil-sur-Oger och Oger. 1952 släpptes den första årgången av Comtes de Champagne och 2015, som lanseras nu, blir den 41:a årgången.

Växtsäsongen 2015 präglades av ett ovanligt snabbt förlopp. Efter en mild vinter bjöd våren på både minusgrader och intensiv värme, följt av en solig och torr sommar. Regnet i slutet av augusti hjälpte Chardonnay-druvorna att nå full mognad och skörden ägde rum i mitten av september. Druvorna var i utmärkt skick, med en balans som vittnade om en mycket stor potential. Beslutet att deklarera en årgång av Comtes de Champagne fattas dock inte enbart utifrån skörden. Det tas först efter noggrann provning av basvinerna och arbetet med att skapa den slutliga blandningen. Som Alexandre Ponnavoy, källarmästare på Maison Taittinger, förklarar:

*“The aromatic complexity and sheer ageing potential of the 2015 vintage left no doubt in our minds: we had to capture and preserve the memory of such an extraordinary year.”*

**Karaktär** En kristallklar, lysande gul färg med fina och eleganta bubblor. Doften bjuder på mineraliska och kalkiga toner som för tankarna till vinets ursprung. Efter hand framträder frisk citrus och vita blommor, följt av nyanser av brioche, mandel och hasselnöt. När vinet får luft utvecklar årgång 2015 ytterligare aromer av citron, bergamott, vita blommor och mogen vit frukt. Smaken är livlig och generös men samtidigt elegant, med en fin balans mellan struktur och finess. Citrus och subtila gröna toner bidrar med friskhet och det långa, lätt salta avslutet lämnar ett livfullt intryck av kraft och energi i perfekt balans.

**Vinifiering** Till Comtes de Champagne används endast druvmust från den första, mycket långsamma pressningen, vilket ger lagringsbarhet och struktur till vinet. Mellan 6 och 8% av vinet lagras 4-6 månader på ekfat, vilket bidrar till komplexitet, textur och djup. Faten byts ut vart tredje år, en tredjedel nya, en tredjedel förstaårs-fat och en tredjedel andraårs-fat. Därefter lagras champagnen omkring tio år på sin jästfällning i de gallo-romerska kritkällarna under klostret Saint-Nicaise i Reims, innan den degorgeras.

**Passar till** Hummer, gratinerade ostron eller till smörstekta pilgrimsmusslor. Perfekt som aperitif till ett särskilt tillfälle.

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

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

## 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.