



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



Mousserande vin

Champagne Taittinger Brut Vintage 2018

Champagne Taittinger



Pris 759 kr
nr TA0301 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Vinmakare Alexandre Ponnvoy

Alk. halt 12.5% **Restsocker** 9

Jordmån Kalkrik jordmån och krita

Information Precis som Bourgogne drabbades Champagne år 2016 av frost och hagel vilket gjorde att skörden blev något reducerad. Den startade den 10e september med perfekt mogna druvor och även om den blev mindre, gav den viner med stor fruktkoncentration, friska syror och snygg elegans. Precis som 2015 kallar Taittinger 2016 "en klassisk årgång" av mycket hög kvalitet. Husets årgångschampagne tillverkas endast av vin från den första pressningen och 70% av druvorna kommer från Grand Cru lägen. 2016 är en stor årgång redan nu men vinner på att lagras ytterligare många år. Taittingers årgångscuvéer har vid ett flertal tillfällen valts ut och serverats vid Nobelbanketten, senast 2018.

Karaktär Elegant och generös doft av havtorn, päron, cintronverbena, pepparkaka och vita blommor. Smaken är frisk och energirik med inslag av persika, honung och en härlig mix av citrusfrukter. Eftersmaken är lång med en kittlande syra som stannar länge i gommen.

Vinifiering Vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagras endast på ståltank.

Lagring Vinet har först lagrats på ståltank och sedan 60 månader på sin jästfällning.

Passar till Aperitif, fisk och skaldjursrätter, utvalda ostar som 36 månaders Comté.

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 UNESCO:s 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.