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 Ponnavoy

Alk. halt 12.5% **Restsocker** 9

Jordmån Kalkrik jordmån och krita

Information Taittinger tillverkar sin årgångschampagne endast när druvorna håller exceptionell kvalitet. Årgång 2018 i Champagne var ganska dramatiskt med omväxlande väder, hagel och stormar men till slut ordnade allt upp sig och växtsäsongen avslutades med varmt och soligt vilket gav en generös och mycket kvalitativ skörd. Druvorna nådde hög mognad och fin aromatik, samtidigt som friskheten bevarades tack vare svala nätter. Taittinger Brut Millésimé 2018, gjort på förstpressade druvor från främst Grand och Premier Cru-lägen.

KaraktärFrisk och energifylld med silkeslen textur och toner av persika, citrus och lätt rostade inslag. Den fina mineraliteten och subtila sältan ger en lång, elegant avslutning med inslag av apelsinskal. Ett nyanserat vin med både precision och djup.

Vinifiering Vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagras endast på ståltank.

Lagring Lagras i över fem år på sin jästfällning för att utveckla komplexitet, balans och elegans.

Passar till Aperitif, till ostron eller löjrom, hummer eller lätt halstrade pilgrimsmusslor. Passar utmärkt till lagrade hårdostar såsom Comté och Gruyère.

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.