



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



Mousserande vin

Champagne Taittinger Nocturne City Light

Champagne Taittinger



Pris 509 kr
nr TA0801 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay 40%, Pinot Meunier 35%, Pinot Noir 35%

Vinmakare Alexandre Ponnay

Alk. halt 12.5% **Restsocker** Dosage 17,5

Jordmån Kalkrik jordmån och krita

Information Namnet Nocturne betyder *nattlig*. En halvtorr Champagne med en liten sötma som gör att den passar många olika tillfällen och matkombinationer. Det är samma Champagne som Brut Réserve men med högre dosage och längre tid på jästfällning. Man använder sig av druvor från 35-40 olika byar och 10% av druvorna kommer från Grand Cru-lägen. Vinet har legat minst 48 månader på sin jästfällning beroende på degorgeringsdatum.

Karaktär Champagnen har en stor, fruktig doft med inslag av bröd, röda äpplen, apelsin, choklad och en nötig ton. Halvtorrt, fruktigt och friskt med en fin mousse.

Vinifiering Vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagras endast på ståltank.

Passar till Perfekt som aperitif, till asiatiska rätter med lite hetta, till sushi och anklever. Till nattsudd och dans på borden.

Om producenten

Champagne Taittinger med anor från 1730-talet är den tredje äldsta producenten i regionen Champagne

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 och framgångsrikt driver familjeverksamheten vidare.

Husets stil är tydlig och Champagnerna framhäver finess, friskhet och elegans. Det är viner med mycket energi och Chardonnaydruvan står i fokus genom de flesta av husets cuvées. 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 varit återkommande i glaset 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 ett av världens mest eftertraktade Champagner och tillverkas endast de år som alla förutsättningarna är som bäst. Enligt många champangekännare en av de bästa dryckerna som finns att köpa för pengar.

Taittinger är en pionjär inom hållbar odling i Champagne. De arbetar traditionsenligt med tekniker som bevarar den biologiska mångfalden i vingårdarna.