



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



Mousserande vin

Champagne Taittinger Folies de la Marquetterie

Champagne Taittinger



Pris 829 kr
nr 8123201 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

Vinmakare Alexandre Ponnvoy

Alk. halt 12.5% **Restsocker** Dosage 9

2026 bästa årgångslösa champagne, enligt Dina Viner Professional Edition

Jordmån Kalkrik jordmån och krita

Information Köpet av slottet La Marquetterie 1932 och de närbelägna vingårdarna med namnet "Les Folies" blev startskottet för familjen Taittingers champagneäventyr. Druvorna till vinet kommer till största del från vingårdarna intill slottet men de senaste åren har man även blandat in vin från husets favoritlågerna i Mailly, Ambonnay, Trépail och Hautvillers för att lyfta champagnen ytterligare ett snäpp. Innehållet i champagnen är exakt samma fördelning druvor som återfinns i vingården kring slottet; 45% chardonnay och 55% pinot noir.

Karaktär Elegant och vinöst vin med liten fatton, generös smak och doft med inslag av, persika, rostad brioche och mineral, frisk syra, härlig mousse och lång eftersmak.

Vinifiering Vinet genomgår malolaktisk jäsning. 70% av vinet vinifieras på ståltank och resterande 30% i stora foudres (4000 liters ekfat).

Lagring Vinet har lagras på ståltank och stora foudres och sedan minst 60 månader på sin jästfällning i flaskan.

Passar till Grillad fisk, 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 vingårdslågen 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.