



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*



Mousserande vin

# Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2008

Champagne Taittinger



Pris 1995 kr

nr TA0701 - 750 ml

**Ursprung** Champagne

**Druvor** Chardonnay 100%

**Vinmakare** Alexandre Ponnay

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

**Jordmån** Kalkrik jordmån och belemnitkrita

**Information** Druvorna till Comtes de Champagne kommer från fem byar i Côte des Blancs, alla med Grand Crus status; Avize, Chouilly, Cramant, Mensil-sur-Oger och Oger. 1952 var den första årgången som släpptes 1957 och 2008 är den 37e årgången vinet släpps. Ett tips är att lufta vinet i samband med servering. Glaset får gärna ha en lite större kupa som tillåter vinet att syresättas. En Champagne som är tillgänglig och god nu men vinner på lagring i minst 5-10 år. Comtes de Champagne är ett säkert kort som aldrig gör dig besviken. Årgång 2008 är bland de mest efterlängtrade i Champagne på många år och har bland annat fått 99/100 poäng av James Suckling och 98/100 poäng av The Wine Advocate. Läs mer om [comtes-de-champagne](#)

**Karaktär** Torr Champagne med toner av päron och persika, honung, brioche och inbjudande citrusfrukter. Texturen är elegant och balanseras av en härlig fin mousse. Fin fräschör och friskhet med inslag av citrusfrukt, mineral, brödighet och en viss angenäm sälta i avslutet.

**Vinifiering** Här används endast juice från den första pressningen. För att ge en extra dimension får 5% av vinet mogna 3-4 månader innan den andra jäsningsen på 225 liters franska ekfat. Faten byts ut vart tredje år i ett rullande schema, en tredjedel nya, en tredjedel förstaårs-fat och en tredjedel andraårs-fat.. Sedan vinet har buteljerats lagras det minst 10 år på sin jästfällning innan det degorgeras. Vinet genomgår malolaktisk jäsnings.

**Passar till** Hummer, gratinerade ostron och flertalet delikatesser från vattendrag och världshav.

## 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 UNESCOs 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 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 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.