



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*



Mousserande vin

# Champagne Taittinger Prestige Rosé

Champagne Taittinger



Pris 599 kr  
nr 789801 - 750 ml

**Ursprung** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%

**Vinmakare** Alexandre Ponnvoy

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

**Jordmån** Kalkrik jordmån och krita

**Information** Till vinet Prestige Rosé använder man sig av druvor från 35-40 olika byar.

**Karaktär** Champagne Taittinger Prestige Rosé är frisk och elegant med toner av sommarbär och rostat bröd, inslag av mineral och en krämig mousse. Ett medelfylligt och flirtigt vin med karaktär av jordgubbar och vildhallon och en touch av blodgrape i avslutet. Färgen är laxrosa.

**Vinifiering** Vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagras endast på ståltank. 15% består av stilla pinot noir-vin från Aube som tillsätts för att ge Champagnen färg och komplexitet.

**Lagring** Vinet har först lagrats på ståltank och sedan minst 36 månader på sin jästfällning i flaskan beroende på degorgeringsdatum.

**Passar till** Servera som aperitif, fisk- och skaldjur, utvalda ostar och friska bärdesserter

## 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 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.