



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Champagne Taittinger Comtes de Champagne Rosé

Champagne Taittinger



CHAMPAGNE

TAITTINGER



Pris 1795 kr

nr 9504701 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay, Pinot Noir

Vinmakare Alexandre Ponnavoy

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

600 flaskor lanseras på Systembolaget 2 september 2021.

Jordmån Kalkrik jordmån och belemnitkrita

Information Druvorna till Comtes de Champagne Rosé kommer från olika Grand Cru lägen och det stilla röda vinet som tillsätts från Bouzy. Första årgången släpptes 1970 och 2007 var den första årgången med tillägget "Grand Crus" på etiketten. Var inte rädd för att lufta vinet i samband med servering. Glaset får gärna ha en lite större glaskupa och som tillåter vinet att andas och nå rätt temperatur. Comtes de Champagne Rosé tillverkas endast vid exceptionella årgångar och är husets mest sällsynta vin. Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99/100

Karaktär Torr Champagne, med underbar textur och en härlig krämighet. Fyllig doft av blommor och röda sommarbär. Smakerna byggs upp i lager på lager och här hittar vi toner av rosenblad, jordgubbar, hallon och körsbär, samt en lätt rostad brödton. Ett långt friskt avslut med pigg syra och finstämd mineralton.

Vinifiering Här används endast juice från den första pressningen. Druvorna kommer från de Grand Cru-klassade byarna Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger och Oger i Côte des Blancs och pinot noir-druvorna från Grand cru-klassade byarna Ambonnay, Bouzy, Verzenay och Mailly. 15% stilla vin från Bouzy adderas för färg och komplexitet. Sedan vinet har buteljerats lagras det minst 10 år på sin jästfällning innan det degorgeras. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

Passar till Lagrad Comté eller Chaource. 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.