



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



Mousserande vin

Champagne Taittinger Comtes de Champagne 3000ml 2011

Champagne Taittinger



Pris 15999 kr
nr TA2008 - 3000 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay

Alk. halt 12.5%

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 släpptes den första årgången av Comtes de Champagne och 2011 blir nu den 38e.

Karaktär Torr Champagne med toner av päron, persika, honung, brioche och inbjudande citrusfrukter. Långt och frisk avslut med en angenäm mineralsälta. God nu men vinner på lagring i minst 5-10 år. 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 uppnå rätt temperatur. Comtes de Champagne tillverkas endast vid exceptionella årgångar och är husets mest sällsynta vin. Den stora flaskan på 3000 ml gör champagnen extra lagringsduglig. Läs mer om [comtes-de-champagne](#)

Vinifiering Juice endast från den första pressningen. Man låter 5% av vinet mogna 3-4 månader på ekfat, vilket bidrar till komplexitet och delikata rostade toner. Faten byts ut vart tredje år, en tredjedel nya, en tredjedel förstaårs-fat och en tredjedel andraårs-fat. Sedan vinet har buteljerats lagras det under många år på jästfällning innan det degorgeras. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

Passar till Hummer, 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 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. 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.