



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

Mousserande vin



Comtes de Champagne Blanc de Blancs giftpack 2012

Champagne Taittinger



Pris 1997 kr
nr 9314901 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay

Alk. halt 12.5%

Jordmån Kalkrik jordmån och belemnitkrita

Information Varje klunk av Comtes de Champagne bjuder in till en smakupplevelse utöver det vanliga. En champagne som tillhör det absoluta toppskiktet, kanske är det den mest njutningsfulla dryck du någonsin upplevt? 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 2012 blir nu den 39e.

Comtes de Champagne har en vacker gyllene färg, välintergreade små fina bubblor och en smak av nogat, mandlar, brioche och inbjudande citrusfrukter. Fyller du jämt, har bröllopsdag eller firar något stort? Då är Comtes de Champagne den perfekta drycken.

Årgång 2012 var till en början ett utmanande år. Frost och hagelstormar på våren följdes av en blöt sommar. I augusti kom dock värmen med besked och la sig som en välsignelse över vingårdarna. Avkstningen blev relativt låg men gav druvor med hög koncentration och mycket energi. Resultatet blev en strålande champagne som påvisar stor lagringspoteniel i många år framöver. Årgång 2012 sägs vara i samma klass som 2008.

Karaktär Torr Champagne med toner av williamspäron, aprikoser, nogat, mandlar, brioche och inbjudande citrusfrukter. Smaken är frisk med en angenäm mineralsälta och ett avslut som dröjer sig kvar länge. Läs mer om Comtes de Champagne på comtes-de-champagne

Vinifiering Till Comtes de Champagne används endast druvmust från den första, mycket långsamma pressningen, denna must ger lagringsbarhet och struktur till vinet. 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.