



Champagne Taittinger Nocturne Sec, Reims, Frankrig

Champagne Taittinger blev grundlagt i 1734 og er dermed det 3. ældste stadig eksisterende Champagneyhus, som tilmed ejes og ledes af Taittinger-familien. Topkvalitet og respekt for traditioner prioriteres meget højt hos Champagne Taittinger, som ejer 288 hektar vinmarker i det bedste område af Champagne. Dette sikrer en fast tilgang af druer i topkvalitet til produktionen af delikat, velafbalanceret Champagne.

Taittingers kældre er beliggende under St. Nicaise klostret, som i det 13. århundrede tilhørte Benedictiner-munke. Munkene brugte kældrene til opbevaring af deres vine. Disse kældre er det eneste, der er tilbage af klosteret, idet det blev ødelagt under den franske revolution. I dag benyttes kældrene som nævnt af Taittinger, og de har her en samlet kapacitet på ca. 22 millioner flasker.

Taittinger producerer hvert år deres Nocturne Sec-kvalitet. Den færdige Cuvée (blanding) indeholder over 35 forskellige "crus" fra flere forskellige årgange. Champagne Taittinger Nocturne Sec gæres og lagres i mindst 4 år. Efter gæring og lagring er vinen "helt tør" og for at Champagnen skal blive "Sec" tilsætter man en sød likør fremstillet af Champagne og rørsukker (18 gram rørsukker pr. liter). Det er denne proces der på fransk hedder "dosage".

Champagne Taittinger Nocturne Sec

Champagnen har fine og vedvarende bobler. Duften er frisk med herlige aromaer af hvide blomster og moden frugt, med nuancer af ferskner og tørrede abrikoser. Det er en frisk og halvtør Champagne med en dejlig smag domineret af rosiner og syltede frugter. Eftersmagen er lang, blød og fuld af sødme.

Champagnen kan anbefales til aperitif, fisk, skaldyr og foie gras. Den er også den ideelle partner til kransekagen.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

NV.

Distrikt

Champagne AOC.

Druesorter

40% Chardonnay og 60% Pinot Noir/Pinot Meunier.

Lagring

-