



## Champagne Taittinger Nocturne Rosé 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 Rosé Sec-kvalitet. Den færdige Cuvée (blanding) indeholder omkring 30 forskellige "crus" fra flere forskellige årgange. Champagne Taittinger Nocturne Rosé 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 Rosé Sec

Champagnen har en flot lys pink farve. Boblerne er små og danner et fint skum. Duften er fyldig med herlige noter af bl.a. sprød butterdej. Det er en frisk og halvtør Rosé Champagne, som er struktureret, elegant og besidder en flot balance imellem sødme, syre og tannin.

Vinen kan anbefales til aperitif og desserter (gerne med chokolade).



### Årgang

NV.

### Distrikt

Champagne AOC.

### Druesorter

30% Chardonnay og 70% Pinot Noir/Pinot Meunier.

### Lagring

Se detaljer til venstre.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • [www.jmk.dk](http://www.jmk.dk) • Mail [info@jmk.dk](mailto:info@jmk.dk)