



Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, Champagne Taittinger, 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 kun deres Comtes de Champagne i de allerbedste år. Druerne, som benyttes stammer udelukkende fra nogle af de bedste Grand Cru-marker beliggende i 5 forskellige kommuner (Avize, Chouilly, Cramant, Oger og Mesnil-sur-Oger) og det er kun vin fra første pres, der benyttes. Det bør også nævnes, at Comtes de Champagne først frigives til salg efter 10-12 års lagring.

Comtes de Champagne, Blanc de Blancs

Øjeblikket du åbner denne Comtes de Champagne fra 2013 lever den op til alle forventninger. Det er en unik sanseoplevelse, en visuel og smagsmæssig fornøjelse. Krystalklar med en smuk gylden glans, samt fine, delikate og livlige bobler. Duften fører dig ind i en verden af friskhed. Den fyldige og vedvarende smag er præget af ingefær og lakrids noter. Som ofte besidder også denne årgang, kalkholdig rygrad, som giver den en kombination af intens smag af modne citrusfrugter, renhed, fin og subtil syre.

Champagnen kan anbefales til skaldyr, fisk, fjerkræ og svinekød.



Årgang

2013.

Distrikt

Champagne AOC.

Druesorter

100% Chardonnay fra Grand Cru-marker beliggende i 5 forskellige kommuner (Avize, Chouilly, Cramant, Oger og Mesnil-sur-Oger).

Lagring

5% af druemosten lagres på franske egetræsfade i 4 måneder. Efterfølgende lagres den minimum 10 år i Taittingers dybe kældre.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

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