



Champagne Taittinger Prélude Grands Crus, 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.

Champagne Taittinger Prélude Grand Cru

Champagnen er et blend af vine som udelukkende stammer fra top Grand Cru vinmarker i Côte des Blancs og Montagne de Reims. Det kan også nævnes, at Taittinger kun benytter første pres til denne flotte Champagne. Champagnen har en smuk bleggul farve, og boblerne er fine og danner en varig og fin mousse. Duften er frisk med mineralske aromaer, som hurtigt udvikler sig til blomsterdufte med antydninger af hyldeblomst og krydret kanel. Smagen er først domineret af friske citrusfrugter, som derefter må vige for en lang og mere omfattende fyldig og blød smag, som minder om syltede hvide ferskner i sukkerlage. Afslutningen er lang og meget udtrykksfuld.

Champagnen kan anbefales til aperitif, skaldyr og fisk.



Årgang

NV.

Distrikt

Champagne AOC.

Druesorter

50% Chardonnay fra Avize og Le Mesnil sur Oger (Côte des Blancs) og 50% Pinot Noir fra Bouzy og Ambonnay (Montagne de Reims).

Lagring

Champagnen lagres i 5 år.

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