



## Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, Champagne Taittinger, Reims, Frankrig

Champagne Taittinger blev grundlagt i 1734 og er dermed det 3. ældste stadig eksisterende Champagnerhus, 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

I næsen møder vi en Comtes de Champagne, der åbner med en kalket, let saltet og mineralsk karakter, samt aromaer, der forbinder os med kærligheden til det terroir, den er født af. Derefter udfolder næsen sig i ristede noter af brioche og bagværk med smag af citronmarengs, hasselnød og mandel. Når vinen har fået lov at ilte, udtrykker årgang 2014 sin fulde energi i noter af citrus, hvide blomster, hvide frugter og aromatiske urter. På ganen efterlader boblerne en blid, kærtegnende fornemmelse med et strejf af friskhed og livlighed. Denne Comtes de Champagne 2014 byder på en fremragende, mundvandsfremkaldende friskhed, en elegant struktur med lette komponenter, raffinerede bitre nuancer samt en lang, saltpræget afslutning.

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

*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](http://www.jmk.dk) • Mail [info@jmk.dk](mailto:info@jmk.dk)



### Årgang

2014.

### Distrikt

Champagne AOC.

### Druesorter

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

### Lagring

6-8% af druemosten lagres på franske egetræsfade i 4-6 måneder. Efterfølgende lagres den minimum 10 år i Taittingers dybe kældre.