



FAKTA

Champagne

Drue(r): 100% Chardonnay

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09209400735



2007 COMTES DE CHAMPAGNE

Rosé, Taittinger

Distriktet

Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dens vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre og kolde vintre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøgelfaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Geografisk er jorden i Champagne-distriktet også unik. Den består primært af kalksten, især i form af kridt, som også bidrager til den særlige friskhed samt en udtalt mineralitet.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten

Champagne Taittinger er en af de mest anerkendte champagneproducenter i verden, kendt for sin elegance og kvalitet. Huset blev grundlagt i 1932 af Pierre Taittinger og har siden da opbygget et ry for at producere champagner af højeste standard. Taittinger er beliggende i Reims, hjertet af Champagne-regionen, og ejer nogle af de bedste vinmarker i området.

Taittinger er især kendt for sin brug af Chardonnay-druen, som udgør en stor del af deres blandinger. Dette giver deres champagner en karakteristisk friskhed og finesse. Huset producerer en bred vifte af champagner, herunder brut, rosé og blanc de blancs, som alle er kendt for deres frugtige og blomstrede noter.

Produktionen hos Taittinger er præget af en kombination af tradition og innovation. De anvender både traditionelle metoder og moderne teknologi for at sikre, at deres champagner bevarer den høje kvalitet, som de er kendt for. Huset har investeret betydeligt i at bevare kvaliteten af deres vine på lang sigt og opretholde den tillid, der er placeret i deres navn verden over.

Produktet

Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2007 er en exceptionel champagne, der er kendt for sin elegance og kompleksitet. Denne årgang er lavet på en blanding af 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay, hvoraf 15% af Pinot Noir-druerne er vinificeret som rødvin. Dette giver champagnen dens karakteristiske roséfarve og strukturerede smagsprofil.

Champagnen har en restsukker på 9 gram pr. liter, hvilket giver en perfekt balance mellem syre og sødme. Den er kendt for sine noter af røde frugter som jordbær og hindbær, samt subtile hints af citrus og krydderier. Den lange lagring på bæremen bidrager til dens komplekse aromaer og cremede tekstur.

Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2007 er en vin, der er ideel til lagring og vil udvikle sig smukt over tid. Den er perfekt til særlige lejligheder og kan nydes alene eller sammen med delikate retter som skaldyr og lette kødretter.



VINOBLE