



Mousserande vin

Champagne Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs GP 2013

Champagne Taittinger



Ursprung Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alk. halt 12.5%

Jordmån Kalkrik jordmån och belemnitkrita

Information Varje klunk av Comtes de Champagne bjuder in till en smakupplevelse utöver det vanliga. En champagne som tillhör det absoluta toppskiktet, kanske är det den mest njutningsfulla dryck du någonsin upplevt? Druvorna till Comtes de Champagne kommer från fem byar i Côte des Blancs, alla med Grand Crus status; Avize, Chouilly, Cramant, Mensil-sur-Oger och Oger. 1952 släpptes den första årgången av Comtes de Champagne och 2013 blir nu den 40e.

2013, ett något knepigt år i Champagne. Vintern var lång, kall och regning vilket resulterade i att våren kom senare än vanligt. April och Maj blev däremot väldigt varma med över 800 soltimmar, vilket är ovanligt i Champagne. Lite regn i början av september hjälpte druvorna att öka i storlek och utvecklas i snabbare takt. Skörden blev sen men trots omständigheterna blev resultatet strålande av druvor med hög koncentration och friska syror.

En flaska Comtes kan du lagra i många år fram över. En investering för dig som vill spara och en minnesvärd smakupplevelse för dig som får äran att smaka!

Karaktär Torr Champagne med en doftmix av tropiska frukter, aprikoser, passionsfrukt, nybakad äppelkaka, mynta och gula blommor. Smaken är frisk med en angenäm mineralsälta och ett avslut som dröjer sig kvar länge. Läs mer om Comtes de Champagne på [comtes-de-champagne](https://www.comtes-de-champagne.com)

Vinifiering Till Comtes de Champagne används endast druvmust från den första, mycket långsamma pressningen, denna must ger lagringsbarhet och struktur till vinet. Man låter 5% av vinet mogna 3-4 månader på ekfat, vilket bidrar till komplexitet och delikata rostade toner. Faten byts ut vart tredje år, en tredjedel nya, en tredjedel förstaårs-fat och en tredjedel andraårs-fat. Sedan vinet har buteljrerats lagras det under många år på jästfällning innan det degorgeras. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

Passar till Hummer, gratinerade ostron och flertalet delikatesser från vattendrag och världshav.