ACQUISTATO IL .....

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 2013



Il prestigio di Maison Taittinger

Cuvée de prestige di Maison Taittinger, il "Comtes de Champagne" è un meraviglioso esempio di come il vitigno Chardonnay, nella regione più a Nord della Francia, sappia esprimersi con vini di grandissima personalità. Il Comtes de Champagne, infatti, è un meraviglioso esempio di Blanc de Blancs, ossia Champagne bianco prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca. Prodotto solo nelle migliori annate, come è tipico per i vini di simile livello, rappresenta perfettamente il suo raffinato terroir di provenienza. Le uve utilizzate per il suo assemblaggio, infatti, provengono dai migliori vigneti della regione della Côte de Blancs. Solo le migliori uve, ovviamente, e solo il fiore del loro succo. In questa bottiglia, infatti, finisce solo il frutto della prima spremitura, la più delicata e superficiale. Il risultato, però, ripaga fin dal primo sorso. Nel calice, infatti, questo Champagne spicca per eleganza e finezza. Giallo paglierino luminoso, al naso rivela un ricco e fragrante bouquet di frutta matura, agrumi canditi e fiori bianchi. Poi note di lievito e di tostatura. In bocca è fresco e cremoso, fruttato e ricco. Champagne di pregio, è una bottiglia che va riservata alle grandi occasioni. Perfetto con gli antipasti di mare, accompagna con piacere anche primi piatti a base di pesce.

Il marchio Taittinger non ha una storia centenaria. Ma, nonostante questo, è oggi considerata una tra le più celebri e importanti Maison di tutto lo Champagne. Naque nel 1932 con l'acquisizione da parte di Pierre Taittinger, appassionato di gastronomia e bollicine, che venne a conoscenza della tenuta mentre serviva l'esercito francese come primo ufficiale di cavalleria durante la grande guerra. Oggi la Maison è condotta dalla terza generazione della famiglia Taittinger, con Pierre-Emmanuel e i suoi figli Clovis e Vitalie. La Maison sorge nei pressi della città di Reims, sulle rovine dell'abbazia Saint-Nicaise de Reims. Tra le particolarità della Maison ci sono senza dubbio le storiche cantine sotterranee, costruite da cave di gesso dell'epoca gallo-romanica. Qui i vini hanno tempo di maturare lentamente in contatto con i propri lieviti. 288 ettari di proprietà complessivi, suddivisi in 34 diversi Cru dove lo Chardonnay rappresenta la varietà più significativa, entrando nell'assemblaggio della sua etichetta più iconica, il pregiato Comtes de Champagne. Il giudizio degli esperti è unanime. Con una linea di etichette che comprende diverse edizioni limitate, millesimi e riserve, Maison Taittinger entra di diritto nell'élite dei grandi Champagne!

La Vigna

Terreno	medio calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	1000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12.5
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	La Maison Taittinger sta diventando, dal vigneto alla presentazione delle etichette, un bell'esemplare per lo Champagne ed il vino in generale. Dal Brut Prestige al Comtes de Champagne, ogni prodotto è ineccepibile, rappresentando brillantemente una scuola classica della produzione di Champagne, fondata su un eleganza fresca e vivace, da aperitivo. Ogni prodotto possiede la sua propria personalità, e non sapremmo troppo consigliarvi quale scoprire: ognuno esprime i momenti di dolcezza e di raffinatezza cari a Pierre-Emanuele Taittinger dal 1936.
Sensazioni	Al palato, unisce freschezza e potenza, un bellissimo equilibrio con sottili note fruttate e aspre.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821