ACQUISTATO IL .....

Taittinger Comtes De Champagne Grands Crus Rosé 2008

Fresco, preciso e teso

La Vigna

Terreno	In prevalenza calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	40% Chardonnay, 60% Pinot Noir
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione Il tempo è un ingrediente magico. Comtes de Champagne Rosé trae la sua grandezza dal lungo periodo di affinamento trascorso in cantina. Questo vino, con la sua purezza e precisione, trascorre tanti anni ad affinarsi fino a ottenere un delizioso equilibrio serico, perfettamente miscelato in una moltitudine di particelle di frutti rossi delicatamente tostati. Prodotta solo in anni eccezionali, nei quali vengano soddisfatti i criteri più rigorosi è composta da un Blend di 30% uve Chardonnay e 70% Pinot Nero, esclusivamente da Grand Cru. Gli Chardonnay provengono dalla Côte des Blancs e i Pinot Neri dalla Montagne de Reims, mentre il vino rosso è prodotto a Bouzy.

Sensazioni Uno champagne pregno di sensazioni, in equilibrio tra freschezza e struttura. Fruttata, serica e sottile al palato. La sua maturazione superba sollecita tutti i sensi. L'abito rosa intenso è sottolineato da bagliori di rame. L'effervescenza estremamente delicata e persistente richiama sentori di fragole sminuzzate, lime e liquirizia con accenni di caffè tostato e cacao. L'attacco è fresco, preciso e teso per lasciare spazio alla rivelazione di una struttura flessuosa, fondente e

inebriante. La finitura conferisce note fruttate sottolineate da una delicata freschezza salina.

Quando lo Champagne è il Comtes de Champagne, Grand Cru Rosé, 2008 in questo caso, possiamo essere certi che non si tratta della classica bollicina da tutti i giorni. In questo caso il tempo rappresenta un ingrediente magico. Comtes de Champagne Rosé, infatti, si rivela così sorprendentemente complesso proprio grazie al lungo periodo di affinamento in cantina. Tanti anni ad affinarsi fino a ottenere un perfetto equilibrio. Prodotto solo in anni eccezionali, Comtes de Champagne, Grand Cru Rosé è composto da un blend di 30% Chardonnay e 70% Pinot Nero. Tutte le uve provengono da villaggi classificati Grand Cru. Gli Chardonnay, in particolare, sono raccolti nella Côte des Blancs. Mentre i Pinot Noir arrivano dalla Montagne de Reims. Il vino rosso, usato nell'assemblaggio per dare la giusta nota di colore, infine, è prodotto a Bouzy. Anche questo villaggio, che è sede di diverse aziende di Champagne, si trova nella regione vinicola della Montagne de Reims, ed è noto per la qualità delle sue uve di Pinot Noir. Se il suo colore è unico e inimitabile, questo Comtes de Champagne, Grand Cru Rosé presenta un'effervescenza estremamente delicata e persistente. Al naso sentori di fragole, lime e liquirizia con accenni di caffè tostato e cacao. In bocca è fresco, preciso e teso. Note fruttate evidenti, rese più intriganti da una delicata freschezza salina. E' lo Champagne da stappare nelle grandi occasioni. Ottimo con crudi di mare e piatti a base di carni bianche.

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!

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821