

# Taittinger Brut Millésimé 2016 Magnum

Taittinger valmistaa vuosikertasamppanjaa ainoastaan silloin kun rypälemateriaali poikkeuksellisen hyvää. Laadukkaiden rypäleiden lisäksi kompleksisen upean viinin takaa hidas ja pitkä kypsymisaika, jolloin aromit saavat kehittyä kaikessa rauhassa. Chardonnay- ja Pinot Noir -rypäleitä on blendissä yhtä paljon ja ne tulevat 15 eri kylästä, Grand Cru –tarhoilta noin 70%.

Vuosikerran 2012 sadonkorjuun määrään vaikutti vaihtelevat ilmasto-olosuhteet läpi kasvukauden, mm. talvipakkaset, kevät hallat, rakeet... Jotta päästiin poikkeuksellisen upeaan satoon, tarvittiin kuiva ja aurinkoinen loppukesä – elokuu ja syyskuu. Sadonkorjuu tapahtui 17.-30.9 parhaissa mahdollisissa sääoloissa. Viineillä on erinomainen kellarointipotentiaali.

Aperitiivi ja ruokahalun herättäjä. Herkkien kala- ja äyriäisruokien viinipari.

## Tuotetiedot

**Maa:** Ranska

**Tuontantoalue:** Champagne

**Tuottaja:** Taittinger

**Rypäle/rypäleet:** Chardonnay (50%) ja Pinot Noir (50%)

**Vuosikerta:** 2012

**Sokeri:** 10 g

**Happo:** 6,1 g

**Alkoholi:** 12,5 %

**Pullokoko:** 1500 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alko ID:** 582848

**Hinta:** 127,00 €

**Väri:** Kaunis, kirkas kullankeltainen. Eloisat, pienen pienet kuplat. Vahva kermainen mousse.

**Tuoksu:** Hieno, herkullinen, sitruksinen tuoksu, mandariinin kuorta, kukkaisuutta, paahteisuutta ja mineraalisuutta.

**Maku:** Erittäin kuiva, täyteläinen, raikas ja voimakas maku. Kypsää päärynää, omenaa, rusinaisuutta, loppumaussa aavistus lakritsaa. Elegantti, pitkä maku.

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Rapu, Seurustelujuoma

