



Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011

Talon huippusamppanja, maailman ainoa samppanja, jonka nimessä sana Champagne esiintyy, kypsyy ja kehittyy ylellisesti 1200-luvun Saint Nicaïsen luostarin kalkkikivisten seinien sisällä (Crayères).

Viini valmistetaan poikkeuksellisen hyvinä vintage-vuosina 100%:sti Côte de Blancs'n parhaista köynnöksistä tulevista Chardonnay-rypäleistä, ensimmäisen puristuksen, cuvéen, mehusta. Viineistä 5% saa kypsyä uusissa tammitynnyreissä neljän kuukauden ajan (1/3 uusitaan joka vuosi). Erittäin pitkä kypsytyks, 8-10 vuotta.

Upea, juhlallinen aperitiivi, sellaisenaan nautittavaksi. Sopii myös keveiden merenelävistä valmistettujen alkupalojen kanssa.

Vuosikerrasta

Vuosi 2007 oli poikkeuksellinen niin viiniköynnösten kuin lopullisen viinin suhteen. Leudon talven jälkeen ja erityisen lämpimien säiden myötä kasvukausi alkoi varhain ja sadon odotettiin kypsyvän elokuun puoliväliin mennessä. Kuitenkin, vastoin kaikkia odotuksia, Champagnen sää kylmeni toukokuun aikana radikaalisti haitaten viiniköynnösten kukinta-aikaa.

Täysi kukinta saavutettiin vasta 24.5-1.6. Viinirypäleet kypsyivät hieman normaalia hitaammin kesän ollessa tavallista kylmempi ja pimeämpi. Elokuun lopussa aurinko ja lämpö toivat mukanaan toivoa, kun hedelmät alkoivat kypsyä täydellisesti. Sadonkorjuu alkoi 30. elokuuta ja se suoritettiin kylmän ja kuivan tuulen tuiverruksessa.

Sadosta tuli erittäin hyvälaatuinen ja terve. Chardonnay-rypäleet olivat hyvin kirkkaita ja hienotekoisia sekä niiden aromit osoittivat erinomaista potentiaalia.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Champagne

Tuottaja: Taittinger

Rypäle/rypäleet: Chardonnay (100%)

Vuosikerta: 2007

Sokeri: 9 g

Happo: 5,8 g

Alkoholi: 12 ,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 561867

Hinta: 169,98 €

Väri: Upea, kirkas vaaleankeltainen. Hienot, keveät kuplat nousevat vahvasti muodostaen herkullisen moussen.

Tuoksu: Puhdas, raikas, mandariinia, mineraalisuutta ensimmäisessä tuoksussa. Kypsät aromit nousevat seuraavaksi, kypsää karamellisoitua hedelmää, rusinapiirasta, briossia, paahteisuutta, sienimäisyyttä. Moniulotteinen, upea tuoksu!

Maku: Avoin, yhtä aikaa sekä pehmeä että energisen eloisa. Erittäin kuiva. Keskimaku on täyteläinen ja runsas, hieman greippimäinen. Loppumaku hyvin pitkä, aavistus mausteisuutta, lakritsajuurta. Mineraalisuus jää elämään pitkään. Tällä samppanjalla on erittäin pitkä kypsymispotentiaali, vaikka onkin jo nyt nautittavissa.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Rapu

