



Taittinger Comtes de Champagne Rosé

Tämä huippurosee valmistetaan Grand Cru-tarhojen Pinot Noir-rypäleistä ja Côte des Blancs'n Chardonnaysta l'addition-menetelmällä eli punaviinilisäyksellä. Blendiin lisätään 12% Bouzyn Pinot Noir-punaviiniä. Chardonnay tuo blendiin hienostuneisuutta ja raikkautta. Tämä samppanja kehittyi kellaroinnin myötä erittäin hienosti, vaikka onkin jo nyt nautittavissa.

Hieno viini nautittavaksi sellaisenaan. Sopii myös ruoan kanssa, klassiset linturuoat, kokeile esim. kyyhkyn kanssa tai miedot riistaruoat, kuten poro tai peura, carpaccio-tyylisenä tai fileet mediumkypsyisenä metsäsienien ja paahdettujen punajuurten kera.

Vuosikerrasta

Kaiken kaikkiaan vuosi 2006 oli kuuma vuosi. Erittäin kuivan syksyn jälkeen talvi oli kylmä ja luminen, mutta se ei onneksi aiheuttanut mitään haittaa viinitarhoilla. Kevät toi vakaan ja lempeän sään, joka johti köynnösten kukintaan 12.-18.6. Kesä oli vaihteleva, erittäin kuumia kausia johtaen useisiin myrskyihin heinäkuussa ja pilviseen viileämpään elokuuhun. Syyskuussa lämpö taas palasi ja aloitti kuivan kauden, jolla ei kuitenkaan ollut negatiivista vaikutusta sadonkorjuuseen. Valikoiva sadonkorjuu alkoi 7.9, rypäleiden epätasaisesta kypsymisestä johtuen. Sateet saapuivat sadonkorjuun loppupuolella, mutta satomäärät olivat tarpeeksi suuret, jotta voitiin valita parhaat rypäleet.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Champagne

Tuottaja: Taittinger

Rypäle/rypäleet: Pinot Noir 70% ja Chardonnay 30%

Vuosikerta: 2006

Sokeri: 10 g

Happo: 5,7 g

Alkoholi: 12,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 536667

Hinta: 181,50 €

Väri: Kaunis syvä ruusunpunainen. Keveät erittäin hienot kuplat

nousevat vahvasti muodostaen herkullisen moussen.

Tuoksu: Intensiivinen, raikas alkutuoksu, jossa sitruksisuutta, veriappelsiinia. Seuraavaksi nousevat syvemmät aromit karamellisoitua tummaa hedelmää, karhunvatukkaa, mustaherukkalikööriä.

Maku: Hyvin intensiivinen, yltäkylläinen, erittäin kuiva. Alkumaku on hyvin hedelmäinen, kuin kirsikoita siirapissa, keskimaku runsaan viinillinen, metsämansikkaa, karpaloa. Loppumaku tasapainoinen, hyvin pitkä. Vaikuttava.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Riista, Rapu

