

Taittinger Millésimé Brut 2015

2015 oli leudon lämpötilan ja sateiden vuosi. Sadonkorjuu alkoi 8. syyskuuta ja loppui 20. syyskuuta. Taittinger Brut Millésimé 2015 on tehty pelkästään ensimmäisen pressin viineistä, 50% Chardonnayta ja 50% Pinot Noiria. Rypäleistä 70% tulee Grand Cru -tiloilta ja loput valikoiduilta 1er Cru -tiloilta. Samppanja on kypsynyt kellarissa 5 vuotta, mikä lisää sen kompleksisuutta tuoden esille sen parhaat puolet. Eloisasta hedelmäisen kukkeasta tuoksusta voi erottaa herkkiä valkoisia kukkia, sitruunaa, persikkaa, mantelia ja briossia. Suussa samppanja on rapsakan raikas ja lineaarinen. Sitruunaiset vaikutteet saavat aikaan loistavan tasapainon rakenteen ja elegantiuden välillä. Jälkimaku on kompleksi, elegantti ja pitkä, ja mousse hienostuneen kermanen. Valmis nautittavaksi heti, ja paranee vain vuosien mittaan kypsyen runsaammaksi rakenteeltaan sekä aromeiltaan.



Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: AC Champagne

Tuottaja: Taittinger

Rypäle/rypäleet: Chardonnay, Pinot Noir

Vuosikerta: 2015

Sokeri: 9 g/l

Alkoholi: 12,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Vaaleankeltainen

Tuoksu: Eloisasta hedelmäisen kukkeasta tuoksusta voi erottaa herkkiä valkoisia kukkia, sitruunaa, persikkaa, mantelia ja briossia.

Maku: Raikas ja lineaarinen, kuiva, hapokas, sitruunaiset vaikutteet tuovat loistavan tasapainon rakenteen ja elegantiuden välillä.

Jälkimaku on kompleksi, elegantti ja pitkä, ja mousse hienostuneen kermanen.