Champagne Taittinger Brut Réserve



Deze champagne belichaamt de uitmuntendheid van een brut zonder jaartal, waarbij het huis Taittinger een assemblage van 40% chardonnay durft te maken, een gedurfde keuze die hem een zeldzame frisheid en elegantie geeft. Hij rijpt 3 tot 4 jaar in de krijtgroeven van Reims en combineert regelmaat en complexiteit, waardoor hij een must is voor liefhebbers van evenwichtige en veelzijdige champagnes, zowel als aperitief als bij de maaltijd.

Oorsprong: Deze champagne is een assemblage van meer dan 35 cru's en dankt zijn mineraliteit aan de kalkrijke bodems en het gematigde klimaat van de Champagne. De 290 hectare wijngaarden van het huis, waarvan 170 zonder herbiciden worden bewerkt, garanderen druiven van onberispelijke kwaliteit, met een overwicht aan chardonnay die frisheid en finesse brengt.

Druiven: 40% chardonnay & 35% pinot noir & 25% meunier

Vinificatie: De druiven, geoogst op het moment van optimale rijpheid, worden volgens de traditionele champagnemethode gevinifieerd. Na een nauwkeurige assemblage van chardonnay, pinot noir en pinot meunier rijpt de wijn 3 tot 4 jaar in de kelder, waar hij zijn complexiteit ontwikkelt. De dosering, die op 9 g/l wordt gehouden, behoudt zijn evenwicht en fruitigheid, terwijl de elegante structuur wordt benadrukt.

Degustatie: De strogele kleur met gouden schitteringen laat fijne, aanhoudende bubbels ontsnappen. De expressieve en genereuze neus ontvouwt aroma's van witte perzik, meidoornbloesem en een vleugje vanille. In de mond is de aanzet levendig en fris, gevolgd door smaken van wit fruit, honing en een vleugje brioche, gedragen door een romige mousse en een lange, verfrissende afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, past uitstekend bij sushi, oesters, zeevruchten en delicate visgerechten. Door zijn fruitige evenwicht en frisheid is hij ook ideaal bij verse kazen zoals chaource of desserts op basis van wit fruit.