Champagne Taittinger Brut Millésimé



Het is steeds de ultieme uitdrukking van een uitzonderlijk jaar, waarin de strenge selectie en het eeuwenoude vakmanschap van het huis samenkomen. Deze champagne is het resultaat van een evenwichtige assemblage van 50% Chardonnay en 50% Pinot Noir, uitsluitend afkomstig van Grands en Premiers Crus, en belichaamt de essentie van het terroir van de Champagne, met een zeldzame complexiteit en elegantie. Deze champagne, die alleen tijdens de meest opmerkelijke oogsten wordt geproduceerd, onderscheidt zich door zijn levendige frisheid, minerale structuur en aromatische persistentie, voor onvergetelijke proeverijen.

Oorsprong: Deze millésimé brut ontleent zijn grootsheid aan de uitzonderlijke terroirs van de Champagne: de Chardonnays zijn afkomstig van de Grands Crus van de Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger) en zorgen voor elegantie en mineraliteit, terwijl de Pinots Noirs, afkomstig van de Montagne de Reims (Ambonnay, Mailly-Champagne, Bergères-lès-Vertus), zorgen voor kracht en rondheid. De kalkrijke bodems en de optimale ligging van deze percelen garanderen een perfecte rijpheid en een evenwichtige zuurgraad, de basis van zijn complexiteit.

Druiven: 50% chardonnay & 50% pinot noir

Vinificatie: Deze champagne wordt uitsluitend gemaakt van eerste persingen en wordt gevinifieerd in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit te behouden. Na een zorgvuldige assemblage rijpt de champagne meer dan vijf jaar in de kelder, op latten, voor een langzame rijping die zijn lengte en complexiteit ontwikkelt. De malolactische gisting wordt uitgevoerd en de dosering, constant op 9 g/l, benadrukt het evenwicht tussen frisheid en rondheid.

Degustatie: De heldere, goudkleurige wijn heeft een fijne, aanhoudende bruisendheid. De neus opent met bloemige aroma's van meidoorn en kamperfoelie, gevolgd door tonen van peer, kumquat, verbena en peperkoek, met een subtiele mentholtoets. In de mond is de aanzet fris en dynamisch, met accenten van witte perzik en citrusvruchten, terwijl de afdronk, die mooi lang is, delicate bittere tonen van sinaasappelschil en een ziltige mineraliteit biedt.

Bewaarpotentieel: Matuur geleverd, mag nog 3-5 jaar verouderen

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief met gougères, rauwe ham of roze garnalen. Door zijn rijke structuur en evenwicht past hij ook goed bij meer verfijnde gerechten zoals zalm, Saint-Pierre, tonijn of carpaccio van sint-jakobsschelpen. Serveer tussen 10 en 12 °C om het volledige aromatische palet tot zijn recht te laten komen.