



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Stockholm, 2017-10-23

TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ 2012 – EN ELEGANT CHAMPAGNE FRÅN ETT EXCEPTIONELLT ÅR

#ChampagneTaittinger

Champagnehuset Taittinger framställer endast en årgångscuvée när druvskörden är av exceptionellt hög kvalitet och den finstämda, delikata och eleganta Champagne Taittinger Brut Millésimé 2012 är ett ypperligt exempel på champagnehusets mästerliga precision av vintillverkning. Den i mångt och mycket perfekta fördrinken gör sig även utmärkt till vissa varmrätter; i synnerhet vit fisk serverad med en delikat och krämig sås!

DRUVORNA

Druvorna påverkades av en kombination av oberäkneliga väderförhållanden under hela säsongen: minusgrader under vintern och våren, hagelskurar, coulure och millerandage. Under mognadsperioden var dock vädret enastående, då sommarmånaderna augusti och september blev torra och soliga. Druvorna skördades mellan den 17 till den 30 september under tacksamt beskydd av vädergudarna. Kvaliteten hos de druvor som skördades har bjudit på viner med utsökt och finstämd aromatisk karaktär. Chardonnay-vinerna är komplexa med sin doft av vita blommor och citrusfrukt. Smaken är mycket friska, livliga och balanserade med en mycket generös avslutning. De utlovar god lagringspotential. Pinot Noir-vinerna förtjänar mycket beröm. De förenar doften av vita och röda frukter med en antydning till rosor. På tungan är de kraftiga och fylliga.

CUVÉEN

Taittinger producerar bara en årgångscuvée när druvorna är av utomordentligt hög kvalitet. Därtill garanterar flera års lagring att aromerna får mogna långsamt och att eftersmaken och komplexiteten utvecklas. Champagne Taittinger Brut Millésimé 2012 innehåller endast cuvée (första pressningen) av druvorna Chardonnay och Pinot Noir – i lika stor mängd. Druvorna kommer från ett femtontal byar. Grands Crus står för en betydande andel (drygt 70 %) och de övriga byarna är samtliga certifierade Premiers Crus.

SMAKEN

Champagne Taittinger Brut Millésimé 2012 är en finstämd, delikat, luftig och elegant champagne som erbjuder en utmärkt balans av aromatisk intensitet och friskhet. Doften har karaktär av de tydliga citrusaromerna hos mandarinzest – uppstår gör också de blommiga och finstämda aromerna hos lindblommor. Smakupplevelsen bjuder på en mycket frisk och komplex smak, dominerad av citrusfrukter, med antydning till gula äpplen, persika, brioche, vit choklad och mineral.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Taittinger Brut Millésimé 2012 (7871), 750 ml, Systembolagets ordinarie sortiment, 520 SEK

För intervjuförfrågningar, pressmaterial och pressbilder, vänligen kontakta:

Stephanie G. Bonn, Zap PR

Telephone: +46 (0)8 661 11 75

Mobile: +46 (0)70 77 56 110

E-mail: stephanie@zap-pr.com

Om Champagne Taittinger

Champagne Taittinger är ett av de äldsta husen i Champagne med anor från 1734, och ett av de största champagnehus som fortfarande ägs och drivs av familjen vars namn pryder etiketten. Champagne Taittinger tillverkar cirka sex miljoner flaskor årligen och drygt hälften av druvorna odlas på deras 288 hektar vingårdar, bland annat de som omger familjens slott Château de la Marquetterie.

Besök gärna: www.taittinger.com

Om Fondberg

Fondberg är en svensk privatägd företagsgruppering som importerar, marknadsför och säljer alkoholhaltiga drycker på den svenska marknaden, såväl genom Systembolaget som till restaurangkunder. Vi nöjer oss inte med att vara en importör och en varumärkesbyggare. Med vår och våra partners gemensamma passion, kunskap, drivkraft och kreativitet skapar vi mervärden som i sin tur bygger långa relationer och framgång på vår marknad. Vår verksamhet grundas i en stor produktkunskap och en stark entusiasm för vin och andra drycker.

Besök gärna: www.fondberg.se