Champagne Taittinger Les Folies de la Marquetterie



Deze champagne, geboren op de steile hellingen van het Château de la Marquetterie, de historische bakermat van de familie Taittinger, is een eerbetoon aan de moed van de benedictijner monniken en de geest van de Verlichting. In september kleuren de pinot noir-percelen rood en de chardonnay-percelen geel, waardoor een landschap ontstaat dat lijkt op een natuurlijk inlegwerk, even elegant als de wijn zelf. Deze champagne is afkomstig van één enkele cru en belichaamt de zeldzame combinatie van de strengheid van een uitzonderlijk terroir en de creatieve gekte die de geschiedenis van de Champagne heeft gekenmerkt.

Oorsprong: Deze gestructureerde en krachtige terroirchampagne past perfect bij geroosterd vlees, vis met saus of gastronomische gerechten en maakt zelfs de meest ambitieuze gastronomische combinaties nog beter.

Druiven: 55% chardonnay & 45% pinot noir

Vinificatie: Een assemblage van 45% chardonnay en 55% pinot noir, uitsluitend afkomstig van de percelen van het domein. Elk perceel wordt apart gevinifieerd, met een strenge selectie van de eerste persingen. Na een langzame rijping van 5 jaar op fles bereikt hij een perfecte harmonie, waarbij densiteit, diepte en aromatische rijkdom samenkomen.

Degustatie: De diepgele kleur met goudbruine schitteringen laat fijne, delicate bubbels vrij. De intense en fruitige neus ontvouwt aroma's van perzik en gekonfijte abrikoos, versterkt door tonen van geroosterde brioche en vanille. In de mond is de aanzet vol en soepel, gedomineerd door gele perzik, terwijl de expressieve en subtiel houtachtige afdronk al zijn complexiteit onthult.

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

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze gestructureerde en krachtige terroirchampagne past perfect bij geroosterd vlees, vis met saus of gastronomische gerechten en maakt zelfs de meest ambitieuze gastronomische combinaties nog beter.