Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut

AOC 2007

Taittinger

Il Comtes de Champagne Blanc de Blancs fu creato dalla Maison Taittinger nel 1952 in onore dei Conti di Champagne, in particolare di Thibaud IV, il cui simbolo è oggi raffigurato orgogliosamente su ogni bottiglia di questo prestigioso vino. Da allora, sono state prodotte solo 35 grandi annate, le migliori ed in quantitativi limitati.
E' realizzato solo con uve Chardonnay provenienti dai vigneti Gran Crus della regione Côte des Blancs che sono rinomati per la qualità del suolo.

Una piccola percentuale del blend del Comtes de Champagne Blanc de Blancs matura nei sotterranei di origine gallo-romana sotto l'antica Abbazia di Saint-Nicaise, a Reims, per 4 mesi in botti di rovere nuove, un terzo delle quali viene rinnovato annualmente ad opera delle Haute Tonnellerie Seguin Moreau in Cognac e Rousseau in Borgonga.

Le prestigiose bottiglie di Comtes de Champagne vedono la luce del sole dopo un lungo periodo di maturazione di 10 anni.
L'annata 2007 mantiene tutte le promesse. Il tipico colore dello Chardonnay, dorato e luccicante, è attraversato da un finissimo perlage.
Naso delicato, rimangono impressi il profumo di fiori bianchi e sentore minerale, accompagnati dall'aroma della pera d'Anjou, uva bianca candita e accenni di anice e lieve affumicatura.
In bocca ha un attacco vibrante con accenni di limone e presenza di salinità. E' rotondo, fresco e complesso allo stesso tempo, perfettamente bilanciato. Finale persistente con note di burro salato e grande potenziale di invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Annata	2007
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 100%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Tipico colore dello Chardonnay, dorato e luccicante, è attraversato da un finissimo perlage
Gusto	In bocca ha un attacco vibrante con accenni di limone e presenza di salinità. E' rotondo, fresco e complesso allo stesso tempo, perfettamente bilanciato. Finale persistente con note di burro salato e grande potenziale di invecchiamento.
Profumo	Naso delicato, rimangono impressi il profumo di fiori bianchi e sentore minerale, accompagnati dall'aroma della pera d'Anjou, uva bianca candita e accenni di anice e lieve affumicatura.

Abbinamenti	**Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce, aperitivi di occasioni molto importanti**
Temperatura di servizio	8/10°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	James Suckling 98 ;Robert Parker 95 ;Wine Spectator 93

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta	Raccolta a mano delle uve
Vinificazione	Viene utilizzata solo la prima pressatura delle uve, per catturare al meglio la qualità, purezza e ricchezza aromatica prima della piena maturazione
Maturazione	Le prestigiose bottiglie di Comtes de Champagne vedono la luce del sole dopo un lungo periodo di maturazione di 10 anni.
Affinamento	Le prestigiose bottiglie di Comtes de Champagne vedono la luce del sole dopo un lungo periodo di maturazione di 10 anni.