

COMTES
DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS ROSÉ
2013
TAITTINGER



De génération en génération, le vignoble Taittinger atteint aujourd'hui 288 hectares, constituant le 3ème plus grand domaine de Champagne. Planté à 37 % en Chardonnay, 48 % en Pinot Noir et 15 % en Meunier, il est harmonieusement réparti sur 40 crus différents parmi les meilleurs de l'appellation Champagne. Reflétant à merveille le style Taittinger, il assure une part très importante de son approvisionnement, un atout incomparable pour le contrôle qualitatif des assemblages et la constance dans la qualité des vins.

Dans le cadre d'une démarche responsable, il est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3, Viticulture Durable en Champagne et ISO 14001, reconnaissance d'un travail soigné en harmonie avec la nature.

L'exigence du style comme quête absolue, ne retenir que le meilleur et ne ressembler à aucun autre sinon à soi-même, telle est la philosophie d'écriture de nos vins. Un équilibre subtil entre le pouvoir de la Nature et la créativité de l'Homme avec pour fil conducteur le cépage Chardonnay. Une signature qui permet de s'affranchir des effets de mode pour offrir des instants mémorables.



« C'est le plus sensuel de tous, avec des raisins sélectionnés pour leur qualité extrême. Il agit comme une caresse »

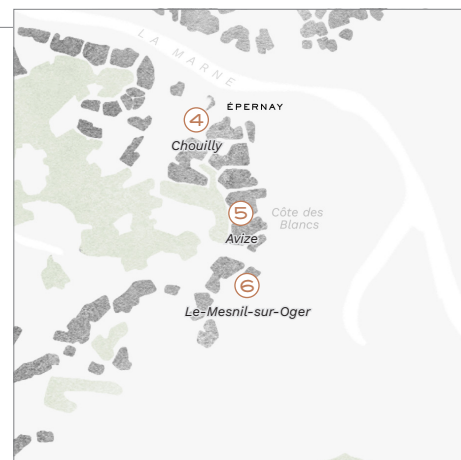
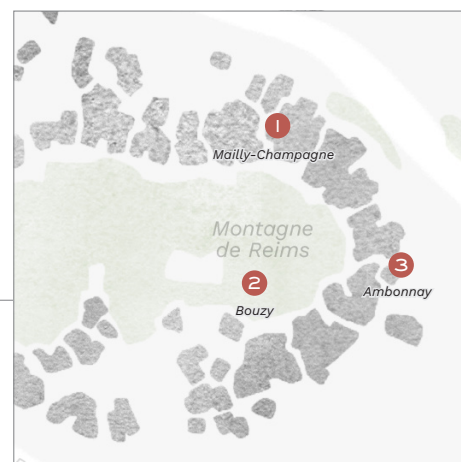
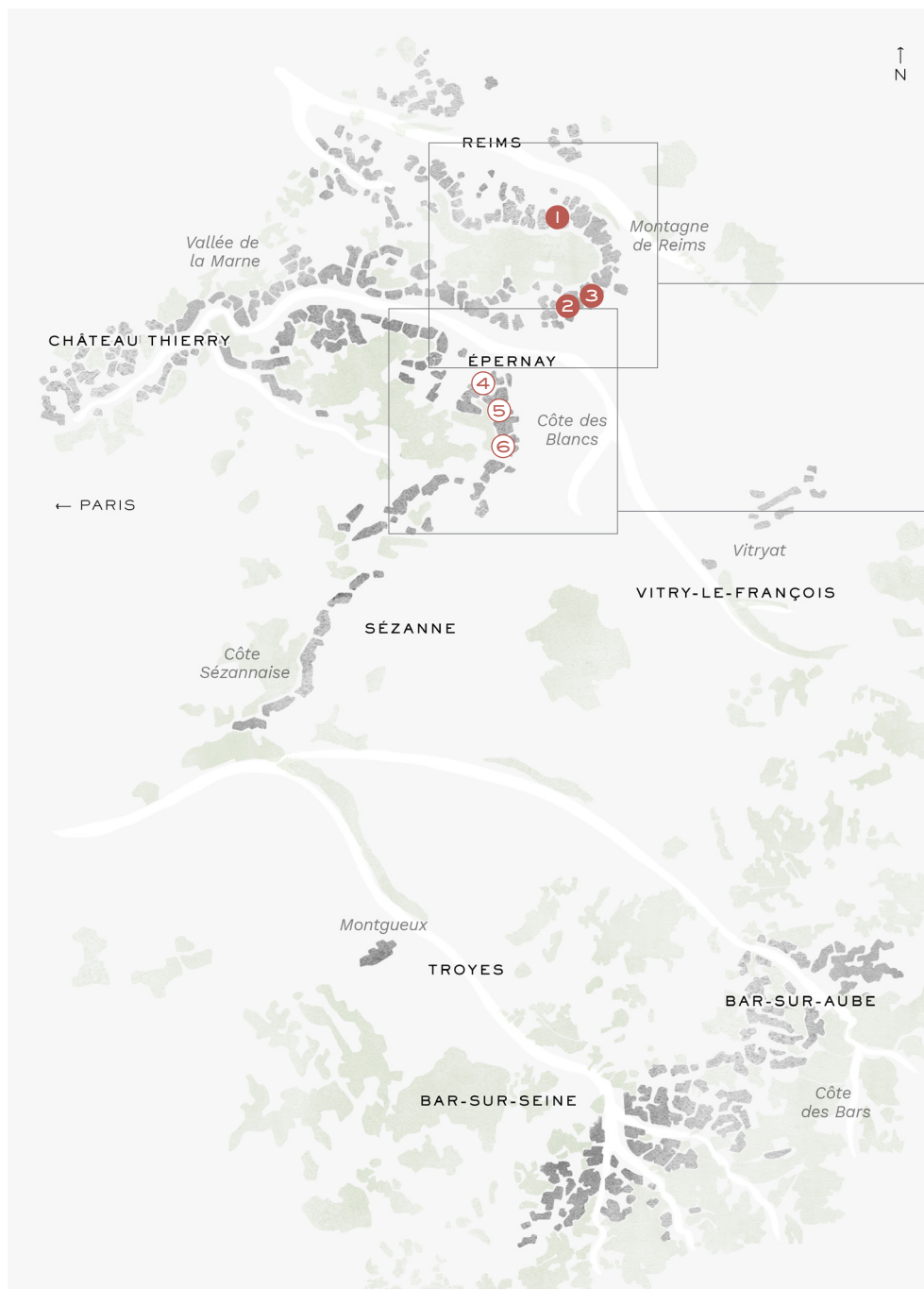
Vitalie Taittinger

Ce millésime 2013 est né d'une année marquée par un cycle végétatif particulièrement tardif et très frais. Il a fallu attendre début juillet pour que la floraison commence, une expérience inédite en Champagne! Heureusement, l'été a été radieux, avec un soleil généreux, des températures record et de très faibles précipitations, idéal pour la maturation des Pinots Noirs et des Chardonnays. Les vendanges ont été longues et ont commencé tardivement,

le 24 septembre. La récolte a eu lieu dans des conditions fraîches, contribuant ainsi à l'obtention de vins élégants et frais. Cette cuvée incarne avec énergie le mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay caractérisés par l'harmonie et l'équilibre remarquable dont il fait preuve. On y retrouve toute la puissance et la précision du style Comtes de Champagne Rosé mais également toute la générosité aromatique du millésime 2013.

Millésime singulier, il fait écho à la belle maturité du Chardonnay et se construit sur une ossature crayeuse et minérale propre à l'univers Comtes de Champagne lui conférant une grande finesse aromatique et une force de caractère unique.

Jusqu'à son apogée, le Comtes de Champagne rosé demande du temps pour se construire et bénéficie d'une lente maturation de 12 ans au sein de nos crayères historiques. Un temps nécessaire à l'épanouissement de ce vin.



- ① Mailly-Champagne
- ② Bouzy
- ③ Ambonnay
- ④ Chouilly
- ⑤ Avize
- ⑥ Le-Mesnil-sur-Oger

LÉGENDE

- Cépage Pinot Noir
- Cépage Chardonnay

ROBE

Ce millésime 2013 aborde une belle robe rose saumonée, aux jolis reflets brillants et limpides. Ses bulles fines et vives, présage d'une aromatique précise et élégante, soulignent avec grâce une douce sensualité.

NEZ

Le nez est délicat et séduisant, révélant une grande complexité aromatique mêlant fraîcheur, fruité et une légère amertume. Il s'ouvre sur des notes fines de pétales de rose, puis évolue vers une palette de fruits acidulés et raffinés comme la fraise des bois, la framboise, la cerise ou encore la grenade. En finale, avec le réchauffement du vin, apparaissent des nuances épicées, de tabac blond et de cuir frais, prolongeant l'expérience sensorielle.

BOUCHE

L'attaque est fraîche et vibrante, portée par une acidité vive harmonieusement enveloppée de saveurs d'agrumes intenses, entre mandarine, pamplemousse rose et orange sanguine. L'effervescence soyeuse soutient une structure puissante et équilibrée, prolongée par une finale longue, fraîche et élégante.

GASTRONOMIE

Cette cuvée Comtes de Champagne Rosé incarne l'art gastronomique et s'accorde idéalement avec des plats fins et équilibrés, aussi bien marins que terriens. Elle accompagne avec élégance des mets délicats, des entrées végétales aux viandes rôties, jusqu'aux desserts aux fruits rouges.

Origine des parcelles : Côte des Blancs, Montagne de Reims, Bouzy

Assemblage : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 13% Vins rouges Grands Crus

Vieillessement en caves : 12 ans

Dosage : 9g/L

Vendange : 2013

Potentiel de garde : 12 ans et plus

Formats disponibles : Bouteille / Magnum

TAITTINGER