CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT L'AUTHENTIQUE DES TAILLET

Champagner Éric Taillet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 35,90 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ○ ○
Holzeinsatz	○ ○ ○ ○ ○
Tannin	● ● ● ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
MANDARINE
ROTER APFEL
HASELNUSS
BRAUNER NOUGAT
BRIOCHE
HONIG
ZIMT
STEIN

Weinberg	Vallée du Belval
Alter der Reben	1975
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2012 und 2013
Reserveweine	40% aus dem Vorjahr
Vinifikation & Ausbau	Edelstahltank
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2020
Jahresproduktion	ca. 10.000 Flaschen
Typ	zum Aperitif, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Ohne Jahrgang, Blanc de Blancs
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Seit 1961 vermarktet die Familie Taillet aus dem Vallée de la Marne voller Stolz ihre eigenen Champagner. 1995 übernahm Eric von seinem Vater Daniel den Familienbetrieb. Verteilt sind die sechs Hektar des Weinguts auf insgesamt sechs Gemeinden rund um den Ort Baslieux-sous-Châtillon im Herzen des Vallée de la Marne. Meunier ist hier allgegenwärtig. Mit knapp 80% dominiert er die Weinberge der Familie Taillet, gefolgt von Pinot Noir und Chardonnay. In neuen Anpflanzungen finden auch die „Underdogs“ der Champagne wie Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier immer mehr an Bedeutung. Fragt man Eric Taillet nach „seinem“ Meunier, kommt er unverzüglich ins Schwärmen. Für ihn ist Meunier der König der Champagne. Er setzt ihn gleich mit Frucht und Finesse. ... (weiter auf www.einfachweinkufen.de)

Der Champagner L'Authentique de Taillet ist ein Blanc de Blancs, dessen Trauben aus dem Vallée du Belval im Bereich Vallée de la Marne stammen. Die Böden sind von Kalkstein und Lehm geprägt. Der Champagner ist sehr frisch, straff und gradlinig. Ein Paradebeispiel für einen wunderbaren Blanc de Blancs, der trotzdem charmant, harmonisch und zugänglich wirkt.