

# Taittinger „ les Folies de la Marquetterie ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA02655

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Menieur vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Le Chateau de la Marquetterie, situovaný v srdci Champagne, nyní vlastní společnost Taittinger. Šampaňské, které se zde nyní vyrábí, je připravováno podle místní tradice a navazuje na významné momenty francouzské historie.

Má jiskřivou, jasně žlutou barvu se zlatavými odlesky a zaujme mimořádným aroma, okouzlující chutí a jemným dlouhým perlením. Ve vůni se objevují tóny broskví a meruněk s jemným nádechem čerstvě pečeného chleba a vanilky. Šampaňské je excelentně vyvážené, s dominantní, ale jemnou chutí broskví v závěru.

Vhodně doplní : aperitiv s ušticí, krab, hřebenatky... s bílými rybami ve všech kuchyňských úpravách losos, pstruh, štika ... s telecím masem s drůbeží.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Taittinger „ les Folies de la Marquetterie ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

V roce 1734 založil Jacques Fourneaux vinařský podnik v Champagne a úzce spolupracoval s benediktinskými opatstvími, která v té době vlastnila nejlepší vinice v regionu. Po první světové válce se vinařství přestěhovalo do velkého sídla na Rue de Tambour, kde žil Theobald I. Navarrský (1201-1253). Podle dlouholeté legendy to byl on, kdo přivezl hrozny Chardonnay z Kypru po návratu z křížové výpravy ve středověku. Toto tvrzení bylo vyvráceno genetickou analýzou zjištěnou na Kalifornské univerzitě v Davisu. Taittingerové byli rodina obchodníků s vínem, kteří se v roce 1870 přestěhovali z Lotrinska do pařížské oblasti, aby si po francouzsko-pruské válce a Frankfurtské smlouvě (1871) udrželi francouzské občanství. V roce 1932 koupil Pierre Taittinger zámek Château de la Marquetterie [fr] od vinařství Forest-Fourneaux. Během první světové války sloužilo jako velitelské stanoviště a on tam byl uvězněn poté, co v boji utrpěl infarkt. Vinice zámku byly od 18. století osázeny vínem Chardonnay a Rulandské modré. Tento pozemek rozvíjel bratr Jean Oudart [fr], benediktinský mnich, jeden ze zakladatelů šampaňského vína, a později patřil spisovateli Jacquesovi Cazottovi. V letech 1945 až 1960 podnik vedl Pierreův třetí syn François. Pod jeho vedením byly v opatství Saint-Nicaise, postaveném ve 13. století v galsko-římských křížových dolech ze 4. století, založeny sklepy Taittinger. Po Françoisově smrti při nehodě převzal vedení jeho bratr Claude a řídil podnik v letech 1960 až 2005. Během této doby se Taittinger stal šampaňským domem světového významu. Champagne Taittinger bylo v červenci 2005 prodáno rodinou Taittingerů[7] spolu s její dceřinou společností Sociétés du Louvre americké soukromé investiční firmě Starwood Capital Group. Odborníci z oboru (šampaňské domy, vinaři, družstva, distributoři a zákazníci) tvrdili, že cíle krátkodobé, nebo dokonce střednědobé, ziskovosti za jakoukoli cenu, prosazované tehdejšími manažery podniku, nejsou slučitelné s produkcí kvalitního šampaňského vína, která vyžaduje čas, důvěru a rozsáhlé delegování pravomocí na majitele sklepa. Kromě toho by příchod investorů, kteří jsou kultuře šampaňského zcela cizí, mohl vést k zásadnímu narušení rovnováhy v tomto odvětví. Konečně, 31. května 2006, koupila podnik Northeast Regional Bank of the Crédit Agricole ve spolupráci s Pierrem-Emmanuel Taittingerem za 660 milionů eur. Oblast zahrnuje 288,84 hektarů vinic a má na skladě 12 až 13 milionů lahví. Zámek Château de la Marquetterie a jeho sklepy byly součástí celkové akvizice. Skupina Starwood si ponechala některé hotely, včetně luxusních hotelů Crillon, Lutetia a Martinez, a hotelové řetězce Campanile a Kyriad. Claude Taittinger odešel do důchodu v roce 2006 a jeho synovec Pierre-Emmanuel Taittinger ho nahradil v čele podniku.

## Hlavní parametry

|                    |                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| Značka             | Taittinger                                             |
| Druh               | šumivé víno                                            |
| Detail             | aristokratické víno z oblasti Champagne                |
| Původ              | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Barva              | bílá                                                   |
| Oblast & obec      | Montagne de Reims                                      |
| Klasifikace původu | AOC & AOP                                              |
| Odrůda             | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir                  |
| Charakter          | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba             | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne      |
| Zrání              | ležení na lahvi                                        |
| Objem              | 750 ml                                                 |
| Alkohol ABV        | 12,50 %                                                |

## LMIV & Doplňkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                             |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                    |
| Výrobce             | Champagne Taittinger 9 place Saint-Nicaise 51100 Reims, Francie                                                                                         |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l                                                                                |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |