

Taittinger FIFA World Cup 2022



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

04 · 12 · 22 | 06:30

Taittinger torna a ser el champagne oficial de la Copa del Món de Futbol i presenta una edició especial i limitada amb motiu de la celebració del Mundial de Qatar. Aquesta nova ampolla presenta un disseny platejat i el seu estoig inclou una imatge del trofeu de Campió del Món. Es tracta d'una edició limitada elaborada amb 30% Pinot Noir, 30%

Pinot Meunier i 40% Chardonnay. Criança de 3 a 4 anys a les famoses caves de Reims, al cor de la regió de La Champagne.

De color groc palla, daurat i brillant. Les seves bombolles fines que formen un bonic rosari amb una aroma oberta, afruitada amb notes de flors blanques, brioix i vainilla. En boca és molt fresc, suau, delicat i amb un rere gust llarg amb notes tropicals i de mel.

És un Brut Reserva que acompanya el marisc fresc i cru. Maridatge immillorable amb escamarlans gratinats al paté de salmó que presentava el desaparegut restaurant Edelweiss de Girona. Té una capacitat de guarda de 4 a 5 anys avalats per la seva ben integrada acidesa.

El celler elaborador, Taittinger és un celler familiar fundat el 1734. Està a Reims i és una de les poques cases que encara porta el nom dels propietaris. Taittinger és propietària a Reims de la casa dels comptes de Champagne. El més famós d'aquests Comptes, Teobald IV, va portar d'Orient la varietat de raïm Chardonnay, que produeix un vi blanc excepcional. Les caves Taittinger, situades sota l'Abadia de Sant Nicasi, foren destruïdes durant la Revolució Francesa i ampliades pels monjos per guardar el vi que comercialitzaven els benedictins. Avui son patrimoni de la humanitat.

Any: 2022

D.O.: Champagne

Raïm: Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay

Graduació: 12,5°

Preu aproximat: 62 €