

Taittinger Folies de la Marquetterie

Вино Тэтэнжé Фоли́ де ля Маркетри́, белое игристое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Taittinger

Крепость: 12,5 % об.

Сорт винограда: Пино Нуар, Шардоне

Способ производства: классический (традиционный)

Особенность: используется только сок первого отжима, при этом каждый сорт винифицируется отдельно в дубовых бочках малого объема

Выдержка: 5 лет на дрожжевом осадке

Цвет: насыщенный соломенный с золотистыми отблесками

Аромат: насыщенный, многогранный, раскрывается тонами персиков, абрикосового джема, груши, ванили и бриоши

Вкус: полный, насыщенный, округлый, сбалансированный, но в то же время достаточно освежающий, с тонами персиков, фруктов и легкими оттенками специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива или в сопровождении блюд из белого мяса птицы со сливочным соусом, морепродуктов, запечённой рыбы



Taittinger Prestige Rose

Вино Тэтэнжé Престі́ж Розé, розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Taittinger

Крепость: 12,5 % об.

Сорт винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Способ производства: классический (традиционный)

Особенность: ручной сбор. Терморегулируемая ферментация при низких температурах. Ферментируется только сусло первого отжима.

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке

Цвет: нежно-лососевый

Аромат: интенсивный, освежающий, с тонами лесной малины, земляники, вишни и черной смородины

Вкус: тонкий, изящный, бархатистый, хорошо структурированный, с тонами свежих ягод и фруктов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, к блюдам из мяса, птицы, а также к молодым сырам и фруктовым десертам



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

В 1734 году Жак Фурне, продавец шампанских вин, создал компанию, которая позже будет названа Taittinger (Тэттэнже). Он занимался продажей вин, изготавливаемых в начале XVIII века бенедиктинскими аббатствами Hautvillers, Pierry, Verzy и Saint-Nicaise в Реймсе, которым принадлежали лучшие виноградники в Шампани. Компания Жака Фурне процветала на протяжении всего XIX века. После Первой мировой войны компания приобретает резиденцию XIII века, так называемый "Дом Графов

Шампани". Это был дом Тибо IV, известного феодала средневековой Франции во время правления Людовика IX. Тибо IV был королем Наварры, хозяином аббатства Saint-Nicaise и последним графом Шампани. Он также был известным поэтом и музыкантом, за что получил прозвище "Тибо Менестрель". Его музой была Бланш Кастильская, королева Франции, супруга Людовика VIII.

Спасаясь от несчастной любви, Тибо IV бежал из Франции, присоединившись к крестовому походу на Святую Землю. На обратном пути, Тибо IV привез с Кипра виноградные лозы, которые явились предками нынешнего шардоне компании Taittinger. В начале XX века происходит слияние компаний

Фурне и Тэттэнже, выходцев из Лотарингии, которые берут под свой контроль производство

шампанских вин. Пьер Таттэже в 1932 году приобретает Шато Маркеттер, особняк XVIII века, известный своими виноградниками. Именно Пьер решил, что сорт шардоне будет доминирующим в ассамбляже, привнося легкость, изящество, элегантность и многообразие ароматов. Производимые Домом Тэттэнже шампанские достаточно быстро приобрели статус великих вин. На этикетке каждой бутылки красуется герб Тибо IV. Сегодня Дом Тэттэнже является одним из величайших имен в Шампани. Продукция Дома экспортируется в более чем 100 стран мира, являясь знаком роскоши и престижа.