



## TAITTINGER, NJEGOVI RAZNOVRSTNI ŠAMPANJCI

### TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ 2000



#### LETNIK 2000

Vremenski pogoji leta 2000 so bili normalni, čeprav so bile povprečne temperature višje kot leta 1999.

Tik pred trgatvijo je bilo precej grozdja še nezrelega, pa še deževalo je nepretrgano. Na srečo je končno le posijalo sonce in grozdje je do začetka septembra hitro dozorelo in doseglo nepričakovano stopnjo zrelosti.

Prva pokušanja so razkrila dobro uravnotežena in odlično homogena vina: chardonnayeva grozdja so cvetna s polno in kompleksno strukturo, medtem pa so jagode modrega pinota dobro strukturirana in bogata z okusi po rdečem sadju; kvaliteta tega letnika nikakor ni vprašljiva.

---

## SESTAVA

Taittinger proizvede šampanjec z letnikom le kadar je trgatev izjemno kvalitetna. V takem primeru ga začenjajo tržiti le po večletnem staranju v kletih, kar omogoča aromam, da dozorevajo počasi, kot tudi razvoj vina v vsej njegovi raznovrstnosti in kompleksnosti.

Taittinger Brut Millesime 2000 je zvrst sestavljena iz 50% chardonnaya in 50% modrega pinota. Narejen je izključno iz sokov prvega stiskanja. Chardonnay grozdje je v glavnem iz "Grands Crus" iz regije Cote des Blancs, grozdje modri pinot pa je iz "crus-jev" iz regij Montagne de Reims in iz Vallee de la Marne.

Izključna uporaba sokov prvega stiskanja in pa optimalno staranje v kletih dajejo temu šampanjcu prevladujočo odličnost, bogato aromo in eleganco.

---

## POKUŠANJE

Ta šampanjec se ponaša z odlično in penečo, zlatorumeno bravo. Te lastnosti so posledica uporabe dozorelega grozdja. Številni mehurčki so majhni, lahki in nežni.

Nežen, sadni vonj odkriva subtilne arome breskev in sladkane grenivke s pridihom belih cvetov in čajnih listov z mentolovim odtenkom.

Na ustnem nebu postane vino živahno in gladko. Prevladujejo sadni okusi po citrusih in kutini.

V ustih nam še dolgo ostane njegov raznovrsten, uležan in svilen okus.

Kot povzetek naj povemo, da je Taittinger Brut Millesime 2000 izredno dober šampanjec. Odlikuje ga ubrana aromatična izraznost, ki bo s časom postala še bolj intenzivna in kompleksna.

---

## KDAJ GA PIJEMO

Je idealen aperitiv, poda pa se tudi izbranim jedem, pripravljenim v omakah, kot na primer telečji medaljon v gobovi omaki.

---

## PROFIL

Taittinger Brut Millesime 2000 je čuten sampanjec. To je vino za telo.