

TAITTINGER *LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE*



El Castillo de la Marquetterie, "Pequeña joya de Champaña" situado en el corazón de la Champaña vitícola, fue antes de la Revolución Francesa la residencia del escritor Jacques Cazotte, autor del Diabolo Enamorado, y el teatro de fiestas campestres donde se reunían filósofos y hombres de letras del "Siglo de las Luces". El General de Castelnau lo convirtió en su cuartel general durante la batalla de Champaña en 1915. Y en épocas aún más remotas, el Hermano Oudart, monje benedictino descubrió allí a finales del siglo XVII algunos secretos de la fermentación del champagne.

Primer champagne de una Finca vinícola en la historia de la marca, "Folies de la Marquetterie" es un ensamblaje compuesto por un 45% de Chardonnay y un 55% de Pinot Noir procedente exclusivamente de las uvas del viñedo de Folies que domina el Castillo de la Marquetterie, cuna champañesa de la familia Taittinger. En las parcelas seleccionadas, se efectúa una vendimia "en verde", que permite así alcanzar una riqueza en azúcar y una madurez óptimas. Al final de la recolección, sólo se seleccionan los jugos de la Cosecha (primer prensado). Cada parcela es objeto de una vinificación de pequeño volumen, con algunos lotes criados en barricas de roble. Una lenta maduración de 5 años en botella completa la armonización de este vino.

La capa es de color amarillo sostenido con reflejos iridiscentes. Las burbujas son finas y delicadas. La nariz intensa, muy afrutada, desarrolla aromas de melocotón y de compota de albaricoques realzados con sutiles notas de brioche tostado y de vainilla. La entrada en boca es amplia, flexible y afrutada, liberando sabores dominantes de melocotón amarillo. El final es pronunciado y expresivo, sutilmente marcado con notas amaderadas. Champagne de plenitud y de armonía, la cosecha de "Folies de la Marquetterie" se distingue por su riqueza y su complejidad.

Este vino de terruño, estructurado y potente, rinde homenaje al siglo XVIII, acompañando perfectamente a los manjares consistentes como las carnes asadas y los pescados con salsa.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims