Virginie T. Special Macaron Millésimé Extra Dry



Jahrgang:	2018
Erzeuger:	Champagne VIRGINIE T.
Art. Nr.:	412.004
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Ort des Gutes:	Champagne

Weingut / Erzeuger

Champagne Virginie T. steht für eine neue Generation unabhängiger Champagnerhäuser. Gegründet von Virginie Taittinger, deren Familie mit den Häusern Taittinger und Piper-Heidsieck zu den bedeutendsten Namen der Champagne gehört, verbindet das Haus große Familientradition mit einer modernen, terroirbetonten Stilistik. Gemeinsam mit ihrem Sohn Ferdinand Pougatch entwickelte sie eine Kollektion, die Präzision, Eleganz und Herkunft in den Mittelpunkt stellt.

Die Trauben stammen überwiegend aus Premier- und Grand-Cru-Lagen der Champagne, darunter renommierte Orte wie Avize, Oger, Cramant, Chouilly, Verzenay oder Mailly. Kalkreiche Böden der Côte des Blancs verleihen den Chardonnay-Cuvées Frische und Mineralität, während Pinot Noir aus der Montagne de Reims Struktur und Tiefe einbringt.

Charakteristisch für Virginie T. sind überdurchschnittlich lange Reifezeiten sowie der Einsatz gereifter Reserveweine, teilweise bis zu acht Jahre alt. Dadurch gewinnen die Champagner an aromatischer Komplexität und Balance. Die Vinifikation kombiniert Edelstahltanks mit einem gezielten Anteil an Holzausbau, wodurch Frische, Struktur und Eleganz harmonisch zusammenfinden.

Das Sortiment umfasst zugängliche Cuvées wie Transmission Brut, elegante Rosé-Varianten sowie terroirgeprägte Champagner wie Blanc de Blancs Grand Cru oder Blanc de Noirs Grand Cru. Limitierte Abfüllungen wie die VT. Grande Cuvée 8 ans unterstreichen zusätzlich den Anspruch des Hauses, Champagner mit Tiefe und Reifepotenzial zu schaffen.

Ein neues Premium-Packaging mit nummerierten Flaschen, VT-Monogramm und handsignierten Details betont die handwerkliche Herkunft und sorgt für eine starke Präsenz im Handel und in der Gastronomie. Champagne Virginie T. verbindet damit das Erbe großer Champagnerfamilien mit einer modernen, präzisen Stilistik - Champagner mit Herkunft, Charakter und klarer Premiumpositionierung.

Beschreibung

Farbe:	Strahlendes Goldgelb mit brillanten Reflexen
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Charakteristik:	Diese Special Macaron Edition besitzt die Reichhaltigkeit und Sanftheit eines Macaron und die Frische und Mineralität eines Champagner am Gaumen. Mit einer äußerst feinen Perlage wird diese Struktur um eine Frucht- und Blumenfacette im Abgang ergänzt. Einzigartig im Geschmack!
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	20 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	14,3 g/l
Gesamtsäure:	6,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif, Krustentiere und weichen Käsesorten

Stand: 26.11.2026 06:29 Uhr