Virginie T. Blanc des Noirs Extra Brut



Jahrgang:	2018
Erzeuger:	Champagne VIRGINIE T.
Art. Nr.:	412.006
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Ort des Gutes:	Champagne

Auszeichnungen

Meiningers Sommelier: 93 Punkte (Jg. 2015)

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:	weiß
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier
Charakteristik:	Die beiden Rebsorten stammen von Grand Cru Lagen (Village de Verzenay) der Champagne und spiegeln sich in der schier unendlichen Tiefe, Eleganz und Dichte dieses Blanc de Noir wieder. Eine expressive Perlage bei geringer Dosage (4 g/l) machen diesen limitierten Champagner zum perfekten Aperitif.
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	5,5 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif in besonderen Momenten. Gegrillter Fisch, Geflügel und Wildvögel.

Stand: 27.11.2026 01:57 Uhr