

Virginie T. Grande Cuvée 6 ans d'Âge

Erzeuger: Champagne VIRGINIE T.

Art. Nr.: 412.007

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 Edeltanks mit einem gezielten Anteil an Holzbaus, 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

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Charakteristik: Eine Grand Cuvée zum Dahinschmelzen. 6 Jahre verbrachte dieser Champagner auf der Hefe und überzeugt mit kraftvollen Aromen von reifer gelber Frucht und unendlicher Eleganz am Gaumen. Nur das feinste Traubengut der 2007 und 2008 Ernte wurden fürs das Flaggschiff des Hauses herangezogen. Prost und Hochachtung für dieses Meisterwerk.

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

| | |
|-----------------|-------------|
| Lagerfähigkeit: | 5 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % vol. |
| Restzucker: | 6 g/l |
| Gesamtsäure: | 4,92 g/l |

Gastromische Empfehlungen

Purer Genuss für neue Lebensabschnitte.

Stand: 06.06.2026 17:36 Uhr