Agrapart 2018 „ Mineral ” extra brut Grand cru Champagne 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne







Kód produktu	CHA11705

Minerální Blanc de Blancs Grand Cru bratrů je pozoruhodný ročník šampaňského, který pochází ze dvou prvotřídních křídových vinic v Avize. Tento terroir je pro Chardonnay mimořádně vhodný a dává vzniknout minerálnímu projevu odrůdy, který se harmonicky snoubí s brioškovými a máslovými tóny z delšího zrání kalů v láhvi.

Část vína kvasí v dubových sudech, což dodává hotovému šampaňskému další komplexnost a krémovou strukturu. V nose se objevují lákavé tóny citronové kůry, čerstvého pečiva a minerálních tónů, zatímco první doušek odhalí hladkou pěnu, živou svěžest a velmi dlouhý závěr.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Agrapart 2018 „ Mineral ” extra brut Grand cru Champagne 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Historické panství Agrapart bylo založeno v roce 1894 Arthurem Agrapartem a rodina jej provozuje dodnes. Současnými majiteli jsou Pascal Agrapart a jeho bratr Fabrice, kteří se od svého převzetí v roce 1984 snaží ve svých vínech zdůrazňovat vliv terroir a pracovat v souladu s přírodou. Na vinici se rodina vyhýbá používání chemických pesticidů a přípravků na hubení plevele a veškeré kvašení provádí pomocí přírodních kvasinek. Agrapartsovi mají celkem 62 pozemků s vinicemi, které leží převážně v grand cru vesnicích Avize, Cramant, Oiry a Oger. Jejich 7 Crus je skvostným vyjádřením sedmi různých vesnic: Avize, Cramant, Oger, Oiry, Avenay Val d'Or, Bergères-les-Vertus a Mardeuil. Jejich šampaňské se obvykle skládá z vín ze dvou různých ročníků a polovina staršího ročníku zraje v dubu, aby se mu dodala komplexnost a bohatost. Rodina Agrapart vyrábí šampaňské na svém panství v Avize v srdci Cote de Blancs již od roku 1894, kdy byl dům založen Arthurem Agrapartem. Dnes majetek vedou dva bratři, Pascal a Fabrice Agrapartovi, kteří jej převzali v roce 1984. Dvojice se zasvětila tomu, aby Agrapart patřil mezi nejlepší pěstitelská šampaňská. Hlavní součástí jejich filozofie je udržitelné zemědělství a lehký přístup, který zahrnuje používání koně na vinicích a divokých kvasinek pro usnadnění kvašení. Ve vinici se rodina vyhýbá používání chemických pesticidů nebo přípravků na hubení plevele a veškeré kvašení provádí pomocí přírodních kvasinek.

Hlavní parametry

Značka	Pascal Agrapart
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2018
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Agrapart & Fils SCEV Champagne, 57 Avenue Jean Jaurès 51190 Avize, Francie
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika