

Alfred Rothschild & Cie „ Cuvée Excellence ” brut Champagne Aoc 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3113916240662
Kód produktu	CHA03700

Toto cuvée, vyrobené z Chardonnay, Pinot noir a Meunier, stejně jako rezervních vín v solera, zraje ve sklepě minimálně 3 roky. Nabízí ovoce, eleganci, svěžest a velkorysost.

Okó: zářivé žluté, stříbrný lesk, jemné a trvalé bublinky.

Vůně: zralé plody, broskve, meruňka a brioška.

Chuť: peckovina, med, velkorysost.

Toto všestranné cuvée se bude hodit pro všechny příležitosti.

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

Alfred Rothschild & Cie „ Cuvée Excellence ” brut Champagne Aoc 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Přestože je tato značka poměrně mladá, přesto čerpá z 90leté historie a odborných znalostí. Příběh této značky se soustředí na muže, jeho smělost a nejlepší způsob, jak je oba oslavit. Gaston Burtin je muž, který to všechno začal. V roce 1933 založil svůj obchod s vínem a způsobil revoluci v přístupu k obchodování se šampaňským. Je nepopíratelně jednou z těch inovativních, vizionářských postav, které pomohly formovat šampaňské tak, jak ho známe dnes. Jeho motto „buď odvážný a řekni málo“ dobře vystihuje jeho charakter. Zatímco smělost byla jeho hnací silou, vždy byl raději v zákulisí než v centru dění. Málo se staral o to, aby hrál hlavní roli, byl tak skromný a diskrétní muž, že mu připadalo úplně normální vyrábět šampaňské, aniž by se jeho jméno objevilo na lahvích. Cuvée v řadě Hommage ? Gaston Burtin symbolizují tuto kombinaci smělosti a diskrétnosti. Odvaha, díky absenci jablečno-mléčné fermentace a používání solery po více než patnáct let až do stařeckých rezervních vín. Diskrétnost díky absenci jakékoli umělosti ve prospěch elegantní struktury a rafinované aromatické bohatosti. Ročníky na vrcholu řady září svou hloubkou, kterou vyzdvihuje nadčasová svěžest. Hluboko ve sklepích Château des Archers trpělivě čekají na svou chvíli další skvosty.

Hlavní parametry

Značka	Alfred Rothschild & Cie
Druh	šumivé víno
Detail	francouzské šumivé víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Reserva
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	L.I.D., 66 Rue de Courlancy - CS 20017 51726 Reims Cedex, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.