André Delorme „ Terroirs Minéraux ” Crémant de Bourgogne Aop Extra brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Crémant



EAN	3152302172446
Kód produktu	F0502390

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté, Gamay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne, Rully, Côte Chalonnaise, Rully - Extra brut

Cuvée Terroirs Minéraux je typickým Crémantem Andrého Delorma, vyjádřením stylu a kvality této značky. Tento Crémant, základní kámen řady Cuvée de Terroir, nabízí vyváženou směs vitality, finesy a elegance. Barevné proužky na perleťové etiketě odrážejí jeho zářivou osobnost. Svěží a plné na patře, kombinující sladkost bílého ovoce s elegancí jemné minerality. Dokonalá rovnováha. Závěr s lahodnými tóny briošky.

Po svěžím úvodu se na patře rozvine plná a bohatá chuť tohoto crémantu, v níž se mísí sladkost bílého ovoce s jemnou minerální chutí. Víno je skvěle vyrovnané. Doporučujeme tento crémant spárovat s jakýmkoli druhem aperitivu a také si ho vychutnáte například s ústřicemi nebo marinovaným lososem

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

André Delorme „ Terroirs Minéraux ” Crémant de Bourgogne Aop Extra brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Crémant

Popis

Cuvée Terroirs Minéraux, vyráběné každý rok z výběru těch nejlepších jílovito-vápencových terroir v Burgundsku, je charakteristickým Crémantem Andrého Delorma a vyjádřením stylu a kvality vinařství. Tento Crémant, základní kámen naší řady Cuvée de Terroir, mísí 4 symbolické odrůdy burgundské révy ve vyváženém spojení vitality, finesy a elegance, charakteristickém pro styl Delorme. Barevné pruhy na perleťové etiketě odrážejí jeho zářivou osobnost a vynikající výsledky vinařů vinařství v průběhu let. Vinifikace: Po obdržení sklizně pomalé lisování pomocí pneumatických lisů. Vybírají pouze první lisy z nejkvalitnějších šarží. Jablečno-mléčné kvašení probíhá v 100% nerezových kádích. Druhé kvašení, prováděné v lahvi tradiční metodou, probíhá přidáním kvasinek a cukru. Francouzské šumivé víno tedy kombinuje tradiční odrůdy Pinot Noir a Chardonnay s u nás méně známými Gamay a Aligoté. Celých 12-18 měsíců pak víno odpočívá na ušlechtilých kalech ve sklepích s řízenou teplotou pro naprosto dokonalý výsledek. Na konci náročného výrobního procesu je svěží sekt, který postupně odhaluje plnou, bohatou chuť se sladkostí bílého ovoce a lehkým minerálním základem. Vyladěný crémant poslouží jako elegantní aperitiv či ke slavnostnímu přípitku. Vinařství Maison André Delorme je uznávaným specialistou na velká vína v oblasti Côte Chalonnaise a na burgundské Crémanty. Vazby má toto vinařství na každou z oblastí Côte Chalonnaise - Rully, Givry, Mercurey, Bouzeron, Montagny. Zahrunuje více než 20 apelací, které pečlivě vybírá, vinifikuje a poté nechává zrát ve svých sklepích v Rully. Vinařství se řídí zásadami udržitelného zemědělství. Použitím a optimalizací konkrétních kultivačních technik se snaží o snížení celkového počtu ošetřování a zásahů na vinicích. V centru pozornosti celého vinařství stojí životní prostředí a jeho ochrana, což ovlivňuje práci na vinicích i ve sklepích. Historie domu začíná v polovině druhé světové války. André Delorme zraněn v boji, opustil frontu a vrátil se do Rully v Burgundsku. Po svém návratu v roce 1942 založil André Delorme své vlastní vinařství. Jeho tichá a šumivá vína se rychle prosadí na stolech velkých restaurací. Vinařství se rozrostlo s příchodem jeho syna, který ho následoval o několik let později. Byly vysazeny nové vinice a tím se vinařství rozrostlo i o nové apelace, mezi nejznámější z Côte Chalonnaise. V roce 2005 nastává moodernizace a také veškeré procesy vinifikace a archivace jsou svěřeny Mathieu Joblotovi, za podpory Nadine Gublin, slavné a talentované francouzské enoložky.

Hlavní parametry

Značka	André Delorme
Druh	šumivé víno
Detail	Crémant & obdoba Champagne z jiný koutů Francie
Barva	bílá
Odrůda	Aligoté, Gamay, Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Původ	Burgundsko, Côte Chalonnaise, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	1 rok, ležení na lahvi
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	André Delorme Maison, 11 Rue des Bordes, 71150 Rully, Côte Chalonnaise, Francie