André Jacquart „ Expérience le Mesnil Millésimé ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM8331

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Côte des Blancs – vinice le Mesnil Grand Cru - brut extra

Šampaňské „millesime“ se vyrábí z hroznů z jednoho ročníku a pouze v letech vysoké kvality. 100% Chardonnay z nejlepších více než 70 let starých parcel v Le Mesnil-sur-Oger. 100% kvašeno ve starých burgundských dubových sudech a zráno na kalech minimálně sedm let před degoržáží.

Ve vůni se projevují sekundární dubové tóny s lehkým dubovým kořením, které doplňuje komplexnost grilovaných ořechů, opečeného chleba, křídy a hub. Chuť vykazuje bohatší, jemnější strukturovaný styl. Lahodné chutě zralého žlutého ovoce a crème patissière. Dlouhé ovocné tóny zde dominují zdrženlivějším minerálním tónům. Neuvěřitelně sofistikované víno.

Barva je světle zlatá s velmi jemnými přetrvávajícími bublinkami.
Chuť je velmi svěží, velmi suchá a středně plná s tóny žlutého jablka, broskve, lískových ořechů a karamelu. Vůně obsahuje zemité a ovocné tóny. Má dlouhý závěr a výjimečnou rovnováhu.

Minimálně 12 měsíců dlouhé vyzrávání vína na jemných kalech v barrique sudech, zrání na kalech v láhvi trvá minimálně 7let, dle ročníku, dosage 3g/l (nebo ve variantě non dosé)

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

André Jacquart „ Expérience le Mesnil Millésimé ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne André Jacquart je rodinné vinařství sídlící v srdci oblasti Côte des Blancs. Naše cuvée dokonale odrážejí charakter terroirů obcí Vertus a Le Mesnil-sur-Oger. Mezi typické znaky tohoto domu patří vinifikace v dubových sudech, dlouhé zrání, nízká dozáž a absence malolaktické fermentace. Po čtyři generace se rodina Jacquartů věnovala pouze pěstování révy v Cote des Blancs a prodeji hroznů věhlasným šampaňským domům. Změna nastala až v roce 1958, kdy André Jacquart začal vyrábět svá vína z vinic v Le Mesnil sur Oger. V roce 2004 se rodina Jacquartů stěhuje z Le Mesnil do Vertus a přikupuje další vinice v Le Mesnil. Dnes v čele společnosti stojí vnoučata André Jacqurta, Marie a Benoit Doyardovi. K dispozici mají 24ha vinic v Le Mesnil sur Oger a Vertus, které obhospodařují organicky a ze sklepa odstranili nerezové tanky a nahradili je burgundskými sudy. Všechna jejich vína tedy fermentují a zrají v dubových sudech, v láhvi pak tráví na kalech minimálně 5 let (s výjimkou rosé) a mají buď nízkou, nebo žádnou dosage. Světovými znalci jsou pak jejich vína přirovnávána k high class Puligny–Montrachet, nebo Meursault a právem jsou oceňována jako jedny z nejlepších blanc de blancs současnosti. Od roku 2004 rodinný statek provozuje Marie DOYARD, vnučka Andrého JACQUARTA a pravnučka Maurice DOYARDA, spoluzakladatele CIVC. Aby Pascal DOYARD podpořil svou dceru v její nové výzvě, rozhodl se vzít zpět své vinice z rodinného statku Champagne DOYARD a převézt je do Champagne André JACQUART. Když Marie převzala rodinný statek, přinesla s sebou nové nápady a rozhodla se zavést 3 hlavní změny a zároveň dále rozvíjet mezinárodní prodej: Vinifikace v dubových sudech Pro dosažení komplexnosti Dlouhá doba zrání Pro dosažení vyšší chuťové kvality Nízké dávkování Pro zachování jedinečnosti vína Půda v oblasti Côte des Blancs je tvořena křídou. Ta funguje jako zásobárna vody v období sucha a zároveň chrání révu před nadměrným náporem vody. Pravidelný přísun vláhy zajišťuje rovnováhu mezi kyselinkami, cukrem a aromatickými látkami. Tento terroir je mimořádně vhodný pro odrůdu Chardonnay. V oblasti Côte des Blancs tvoří Chardonnay 97 % veškeré vysazené révy. Křídové podloží dodává vínům mineralitu a umožňuje vznik elegantních a celosvětově proslulých šampaňských typu Blanc de Blancs. Šampaňská vína pocházejí výhradně z poloh (terroirů) Vertus a Le Mesnil-sur-Oger.

Hlavní parametry

Značka	André Jacquart
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
Klasifikace vinice	Grand Cru
Zrání	7 roků, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
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
EU & výrobce	Champagne André Jacquart, 63 Av. de Bammental, 51130 Blancs-Coteaux, Francie