André Petit & fils blanc „ Selection ” Pineau des Charentes AOC 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno



EAN	3269861310117
Kód produktu	CO011890

Toto fortifikované víno zraje v dubových sudech minimálně 8 let. Najdete v něm ideální rovnováhu mezi alkoholem, cukrem a kyselinou. Elegantní a vyvážené. Zrání pokračuje i v láhvi, kde dodá vínu ještě větší jemnost a velmi příjemné aroma. Pineau des Charentes se pije jako tradiční aperitiv v regionu Cognac.

Historie výroby tohoto malého producenta z Berneuil sahá až do roku 1850. V roce 1965 se Albert Petit, otec současného majitele Jacquese Petita rozhodl ukončit kontrakt s firmou Hennesy, a začal vyrábět a prodávat vysoce kvalitní Cognac pouze pod svoji značkou. Jacques Petit vlastní 20 Ha vinic ve čtyřech nejkvalitnějších produkčních podoblastech apelace Cognac. Produkuje blendovaný Cognac nadstandartní jakosti vyhledávaný znalci po celém světě. Rodina Petit pracuje s tradičními po generace ověřenými metodami. Dodnes sklízí hrozny ručně a vyznačuje se velice staromódním způsobem destilace, kdy se kotel zahřívá nad otevřeným ohněm. Tento způsob výroby je v rychle se rozvíjejícím koňakovém průmyslu velice vzácný. Při destilaci nejsou používány žádné přístroje na oddělení alkoholu. Jacques Petit je vinař, který vyrábí Cognac výrazného typu, ve kterém se odráží jeho pocity, chutě a charakter. Stejně tak jako mnoho dalších malých výrobců z regionu Cognac je zaměřený také na výrobu Pineau des Charentes.

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

André Petit & fils blanc „ Selection ” Pineau des Charentes AOC 17% vol. 0.75 l

Popis

Malý rodinný výrobce koňaku André Petit & fils z Berneuil trvá na tom, že jeho koňak není pouze standardní kvality. To dokazuje i fakt, že rodina Petitů pracuje s tradičními metodami, které zdědili po svých prarodičích, a hrozny sklízí ručně. Tato metoda v koňakovém průmyslu téměř vymizela kvůli rostoucí poptávce a produkci velkého množství. André Petit se v tomto odvětví proslavil tím, že v 60. letech 20. století ukončil smlouvu se společností Hennessy a rozhodl se vyrábět sám. Stejně jako mnoho malých výrobců z oblasti Cognac se specializuje i na výrobu Pineau des Charentes. V roce 1850 byl jistý pan Goulard, dědeček babičky současného majitele Jacquese Petita, tkadlec. Muž žil a pracoval uprostřed krásných vinic v oblasti Cognac. Jednoho dne se pan Goulard rozhodl postavit palírnu na koňak, za podpory svého bratrance, který v té době pracoval v palírně Hennessy. Po letech bouřlivých časů a válek, stejně jako po epidemiích révokazu a plísně vinné révy, se produkce konečně zotavila a palírna v roce 1921 přijala název Petit. Jméno Petit ve skutečnosti pochází z manželství babičky Jacquese Petita s Albertem Petitem. Po celá desetiletí Petitovi smluvně vyráběli většinu svých pálenic Hennessy, dokud v roce 1965 Jacquesův otec André Petit, který také zavedl název „André Petit & Fils“ (André Petit a syn), neudělal odvážný krok a ukončil stávající smlouvu s Hennessy. Už několik let vyráběl svůj vlastní koňak a Pineau de Charentes a věřil, že dokáže vyrobit svůj vlastní vysoce kvalitní produkt. Od sklizně přes destilaci, zrání až po lahvování zůstává koňak André Petit nezávislým koňakovým domem, který prodává z malé vesnice Berneuil v Charente. Jacques Petit i nadále vede rodinný podnik s pevnou vírou v jedinečnost každého ročníku. V tomto odvětví je považován za poněkud radikálního, protože se nedodržuje pravidla standardizovaného koňaku, což znamená, že každá láhev chutná stejně. Věří, že každý ročník má velmi odlišný charakter (díky počasí a pěstitelským podmínkám) a akceptuje fakt, že některé ročníky jsou lepší než jiné. Díky tomu je Cognac Petit koňakem pro držitele mincí, který oceňují ti, kteří chtějí ochutnat různé nuance.

Hlavní parametry

Značka	André Petit & fils
Druh	francouzské dezertní víno na bázi Cognac & Pineau des Charentes
Barva	bílá
Odrůda	Colombard, Ugni blanc
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	8 roků, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %

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	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente