

Autreau de Champillon 1er cru Champagne brut extra 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
Autreau
DE CHAMPILLON

Kód produktu

CHA01315

Jedinečné šampaňské Autréau Brut Premier Cru vzniklo spojením tří odrůd: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, které dodávají osobitost a 20% Chardonnay, které dodává plnost. Cuvée Extra - Brut s lehkou dávkou umožňuje tomuto Champagne dokonale vyjádřit aroma našeho typického terroir oblasti Champagne. Budete okouzleni svěžestí, jemností a elegancí.

Degoržovací dávka: 3 g. / L

Výrazná zlatá barva s jemnými lososovými odlesky.

Aroma: hluboké vůně, ve kterých dominuje čerstvé ovoce s nádechem lískových oříšků.

Chuť: je plná a příjemná díky těžkému ovoci. Dávkování je lehké, což umožňuje tomuto vínu vyjádřit svou „jemnost“.

Velmi zdařile vybalancované šampaňské víno, vhodné ke každé příležitosti, doporučujeme jako vhodný aperitiv i do koktejlů.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Autreau de Champillon 1er cru Champagne brut extra 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Vinice rodiny Autréau je situována v městečku Champillon, nedaleko Epernay, ve směru na Remeš. Champillon dominuje oblasti „Marne Valley“, které je pokládáno za jedno z nejtypičtějších a nejkrásnějších míst regionu Champagne. Rodina Autréau patří mezi nejstarší rodiny ve městě. Historické dokumenty spadají až do roku 1670. V 18. století se rodina podílela na tzv. velkém dobrodružství Champagne, ve stejné době, kdy Dom Pérignon začal přemýšlet nad metodou bouřlivého šumění. Již mnoho generací se tak rodina Autréau s vášní věnuje výrobě harmonických, vybalancovaných šampaňských vín. Příběh Autréau začal v roce 1670 ve vesnici Champillon, kde rodina začala na svém panství pěstovat hrozny a zároveň se prosadila ve světě umění. Až do začátku 50. let 20. století se tyto hrozny prodávaly v blízkosti velkých domů a obchodníků. V roce 1953 se Gerald Autréau rozhodl ponechat si hrozny a vyrábět šampaňské sám. Poté, co bylo vinařství 40 let řízeno Ericem, Geraldovým synem, nyní vede vnuk Laurent Autréau. Tyto tři generace stále spolupracují na vytvoření Grands Crus a 1er Crus. Vědomi si sázek klimatických změn, přešli k udržitelnému vinařství. Autréau je v současné době členem Magister Network, vinařské monitorovací sítě, která omezuje maximální počet zásahů a nařizuje používat pouze produkty šetrné k životnímu prostředí. Vinice se nachází v srdci apelace Champagne, se svými svahy s výhledem na město Epernay.

Hlavní parametry

Značka	Autreau de Champillon
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
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	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	Champagne Autréau de Champillon 7 Rue René Baudet 51160 Champillon France
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.