Autreau de Champillon brut Blanc de Blanc Grand Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA01320

Grand Cru Blanc De Blancs Brut Autréau De Champillon, vyrobený ze 100% hroznů Chardonnay z prestižních vinic Grand Cru vedoucích směrem k Remeši. Tradiční vinifikace probíhá v ocelových tancích a po dokončení přistoupíme k jablečno-mléčné fermentaci a následně spustíme fermentaci v láhvi díky vybraným kvasinkám po dobu 30 až 36 měsíců.

Výsledkem je šampaňské, jehož lehkost a elegance zaujme na první pohled, se skutečně jedinečným nádechem minerality. Při ochutnání představuje velmi světlou zlatožlutou barvu, zdobenou brilantními platinovými odlesky, se svěží vůní. Vince probouzí smysly tím, že nám vypráví o citronovém pudinku a citrusové kůře, květech bílého jasmínu a heřmánku, nádechu konvalinky a vanilkového lusku pro skutečně rafinovaný aromatický profil. V ústech zaujme svou svěžestí a okouzlí krémovým a velmi jemným zrnem bublinek, je to smršť citrusových tónů a čerstvého ovoce podpořená elegantní chutí. Díky své vyváženosti a jemnosti se skvěle hodí k mořským plodům a syrovým rybám.

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

Autreau de Champillon brut Blanc de Blanc Grand Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

OBLAST: Champillon, Vallée de la Marne a Coté des Blancs. ODRŮDA: Jedinečné šampaňské víno je směsí různých Chardonnay z oblastí Coté des Blancs a Vallée de la Marne. VLASTNOSTI: Šampaňské víno citronově žluté barvy s odlesky zlata a mandlově zelené barvy, které jsou typické pro Chardonnay. DOPORUČENÍ: Ideální v kombinaci s různými druhy mořských plodů. 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	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, 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	Champagne Autréau de Champillon 7 Rue René Baudet 51160 Champillon France