

Autreau de Champillon Premier cru Champagne brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA01300

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Pinot Noir a 50% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valée de la Marne - brut

Šampaňské Brut Premier Cru od Autreau de Champillon zaujme svou čistou, zářivou zlatou barvou, která na první pohled slibuje eleganci. Ve vůni se rozvíjí intenzivní buket, který představuje převážně čerstvé a zralé ovoce s nádechem lískových oříšků. Na patře je toto šampaňské plné a lahodné, podtržené svůdnou vůní dužnatého peckového ovoce, jako je broskev a meruňka.

Jemné bublinky vytvářejí živý zážitek, zatímco vyvážená kyselost dodává šampaňskému osvěžující lehkost.

Ideální k různým pokrmům, výjimečně se hodí k vepřovému masu, rybám, sýrům a koryšům. Ať už se jedná o slavnostní příležitost nebo o pohodový večer, šampaňské Brut Premier Cru je dokonalým společníkem pro chvíle čistého potěšení a z každého doušku se stane výjimečný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Autreau de Champillon Premier cru Champagne brut 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	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
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.