

# Bauget Jouette „ Grande reserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE  
**BAUGET-JOUE**  
EPERNAY

Kód produktu

CHAM6720

Champagne tradiční rodinné značky založené roku 1822, které je nyní řízeno 5 generací vinařů. Kategorie vína Grande réserve. Víno Grande réserve má zlatavě-slámovou barvou s krásnými perlením. Aromatickým tónům vévodí projevy částečně sušeného ovoce s náznakem pražení. Smetanové v chuti s náznakem briožky a tónů kandovaného ovoce. Víno vyzrálé, plné a bohaté. Kombinace odrůd Chardonnay 70%, Pinot Noir 10%, Pinot Meunier 20%.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned  
na cestě - objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Bauget Jouette „ Grande reserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

Champagne Bauget-Jouette Grandé Réserve Brut představuje klasickou ukázkou elegance rodinného šampaňského domu z Épernay, který hospodaří na vinicích již od 17. století. Tento cuvée vzniká z tradičních odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier, pečlivě vybíraných z nejlepších poloh. Každá složka přispívá svým charakterem: Chardonnay dodává svěžest a jemnost, Pinot Noir strukturu a hloubku, zatímco Pinot Meunier přináší ovocnost a harmonii. Víno zraje delší dobu v historických sklepích vyhloubených do křídly, což mu propůjčuje komplexitu a jemnou perlivost. V chuti najdete tóny zralého jablka, hrušky a bílých květů, které přecházejí do jemně toastových a oříškových nuancí. Dochuť je dlouhá, krémová a elegantní. Grandé Réserve Brut je univerzální šampaňské, které potěší jak při slavnostních příležitostech, tak i při gurmánském párování – skvěle doprovodí předkrmy, ryby nebo jemné sýry. Svět Champagne je ovládán velkými značkami. Netřeba je jmenovat. Kromě těchto globálních „ikon“ však stále v Champagne existují malé a střední firmy, produkující stejnou a velmi často výrazně vyšší kvalitu. Jen prostě nevyrábějí 30 milionů lahví ročně a nemají marketingové oddělení... Bauget Jouette je tradiční rodinné vinařství z Epernay. Dnes pod vedením rodiny Baugetů vzniká na 120 tisíc lahví ročně. Nepochybně méně než u velkých gigantů. S o to větší péčí o jednotlivé druhy. Ať základní Carte blanche, Grande reserve, ročníkové Blanc de Blanc či vrcholné a prestižní Cuvée Jouette. A o stoupající popularitě růžových Champagne svědčí i to, že v Bauget Jouette najdete hned dvě tato vína - brut a prestižní cuvée. Rodinné vinařství Bauget-Jouette patří mezi tradiční producenty v samém srdci Champagne - v prestižním městě Épernay. Založeno bylo již v roce 1822 a dnes ho vede pátá generace rodiny, která s pokorou, ale i moderním nadhledem navazuje na dědictví předků. Vinařství obhospodařuje přibližně 13 hektarů vinic rozestých v nejlepších oblastech Côte des Blancs, Vallée de la Marne a Montagne de Reims. Díky této rozmanitosti terroirů mohou tvořit elegantní cuvée z klasických odrůd - Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier - vždy v harmonii a s důrazem na čistotu projevu. Klíčovým prvkem výroby je dlouhé zrání v historických křídových sklepích, které se táhnou pod Épernay až do hloubky 27 metrů.

## Hlavní parametry

Značka	Bauget Jouette
Druh	šumivé víno
Detail	francouzské šumivé víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Reserva
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, 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 Bauget Jouette, 60 Rue Chaude Ruelle, 51200 Epernay, Francie
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.