

# Bernard Bijotat „ Origine ” brut Champagne sur Marne 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3760211010362
Kód produktu	CHAM9805

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay a 10% Pinot noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Vallée de la Marne, 87 % sur Romeny sur Marne, 9 % sur Chezy sur Marne a 4 % sur Villiers st.Denis - brut

Elegantní. Autentické. Podmanivý charakteristický prvek Vallée de la Marne.

Bernard Bijotat Origine je šampaňské, které ztělesňuje podstatu oslav – živé, elegantní a krásně vyvážené. Toto cuvée, vyrobené z klasické směsi Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier, zachycuje bohatství terroir Premier Cru a zároveň zůstává věrné filozofii firmy, která se zaměřuje na jemnost a autenticitu. Je to šampaňské, které si otevřete, když chcete připomenout životní okamžiky, ať už velkolepé nebo intimní, a přinést na stůl jiskru a radost.

Brut Origine vyniká svou harmonií. Svěžest citrusů a ovoce ze sadu se setkává s jemnou hloubkou pražené briošky a mandlí a vytváří tak víno, které je zároveň živé a příjemné. Jemná pěna a dlouhý minerální závěr dodávají sofistikovanost bez tíže, což z něj činí šampaňské, které potěší jak znalce, tak i příležitostné konzumenty.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

# Bernard Bijotat „ Origine ” brut Champagne sur Marne 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

Víno, vyrobené podle tradičních šampaňských metod, se sklizeň provádí ručně. Celý hrozn se třídí a lisuje s pečlivou péčí. Jablečno-mléčné kvašení probíhá v temperovaných tancích z nerezové oceli a dřevěných sudech. Po pečlivě vytvořené směsi, kterou vytváří celá rodina, se tiché víno lahvuje a poté zraje minimálně tři roky v našich podzemních sklepech, kde je přirozeně konstantní teplota nezbytná pro sekundární kvašení, které vede k jemným bublinkám. V srdci údolí Marne, mezi kopci Romeny-sur-Marne, Chézy-sur-Marne a Villiers-Saint-Denis, se zrodilo Champagne Sébastien Bijotat, dům, který harmonicky spojuje řemeslnou tradici, udržitelnost a inovace. Jeho nejvýraznější charakteristický rys? Cuvée sans soufre ajoutée, šampaňské bez přidaných siřičitanů, čistý a krystalický projev šampaňského terroiru. Příběh začíná v 19. století spojením Paula Bijotata a Héléne Robert, dcery místních vinařů. Od té doby se s vášní vystřídaly čtyři generace, počínaje Bernardem Bijotatem, který značku založil v roce 1982, a dnes se Sébastienem Bijotatem, který vede dům od roku 2003 s vizí zaměřenou na udržitelnost, autenticitu a budoucnost chuti. 10 hektarů vinic se rozkládá na jílovito-vápencových půdách, které dodávají šampaňskému minerální jemnost a přirozenou svěžest. Hrozny odrůd Pinot Meunier, Pinot Noir a Chardonnay se pěstují ekologicky šetrnými metodami. Parcela v Premier Cru Côte des Blancs je obzvláště ceněna a dává vzniknout rafinovanému Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru. Ve sklepech Sébastien uplatňuje pečlivý přístup: fermentace chráněné dusíkem, minimální použití siřičitanů a selektivní zrání ve francouzských dubových sudech. Každý krok je navržen tak, aby zdůraznil čistotu, eleganci a komplexnost vína. Výsledkem je šampaňské, které překvapí svým ultrajemným perlením, aromatickou vyvážeností a rozhodným charakterem, ideální i pro ty nejcitlivější jazýčky. Champagne Sébastien Bijotat je více než jen maison: je to moderní vize chuti, kde každá láhev vypráví příběh kořenů, inovací a nezaměnitelného stylu.

## Hlavní parametry

Značka	Bernard Bijotat
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
Odrůda	Pinot Meunier, Pinot noir
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	12,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bernard Bijotat, 2 Route Nationale, 02310 Romeny-sur-Marne, 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.