Billecart Salmon „ Cuvée le Sous Bois ” Extra Brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3160

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 45% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir a 25% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Valée dela Marne - brut

Harmonické, svěží a strukturované víno. Ve vůni je víno vrstevnaté a intenzivní s tóny toustované briošky, zralého, bílého, peckového ovoce a koření. V chuti je víno komplexní s výrazným perlením a připomíná broskve, sušené meruňky a kdoule.

VZHLED: Křišťálově čistý, zářivý oděv v oslnivě zářivě zlatavě žluté barvě. Koróna bublinek stoupá s disciplinovanou elegancí a pulzující energií.
CHUŤ: Výbuch chutí s jemnými tóny (mléčné rohlíky, rozpuštěné máslo a jemné koření), ideální pro vývoj kvalitních šampaňských vín obohacených pečlivým zráním.
AROMA: Vůně nabízí bohatou směs harmonických tónů, včetně pečiva, citrusů a sadu ovoce, propletených s lákavými sladovými tóny, které přecházejí do moky a bergamotu.

Jeho síla charakteru a integrita z něj činí ideální doplněk k tvrdým sýrům, bílému masu se smrži nebo žampionům Girolle. Podávejte při teplotě: 10 °C

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

Billecart Salmon „ Cuvée le Sous Bois ” Extra Brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Víno vyrobené z hroznů vinné révy z vinic Premier a Grand Cru - Chardonnay z Côte des Blancs, Premier a Grand Cru Pinot Noir Montagne de Reims, Ay and Mareuil-sur-Ay Pinot Meunier z pravého svahu Vallée de la Marne. Zářivý žlutý krystalický vzhled se zlatými glitry, který oživil světelný korálek trvalých jemných bublin. Je zde čichový vliv díky bohatosti harmonických výrazů (suché ovoce, čerstvé citrusové a bílé ovoce) spojené s jemně máslými svůdnými tóny. Definovaný aromatický podtón, který vyjadřuje zralou komplexitu spojenou s vinifikací v dubových sudech. Hladká a osvěžující textura zvyšuje krémový pocit, kterému dominuje krásná ztužující živost. Výbuch chutí (tóny grilované briošky, toffee) díky výrazné síle a zralosti, která je známkou velkých vín šampaňského Špičková kvalita byla mottem rodiny Billecart-Salmon z Mareuil-sur-Ay již od samotného počátku. Dokladem je zájem ze strany obchodníků s vínem v USA i ruské aristokracie, a později v druhé polovině devatenáctého století i mnoha prestižních evropských dvorů. Od založení se vedení a tradice podniku dědí z otce na syna. Nyní je sedmou generací rodu, v roce 1992 převzal správu François Rolland-Billecart od otce Jeana Rollanda-Billecarta a řídí podnik dodnes. Je to zárukou přetrvávající kvality a autenticity jejich šampaňských vín, která jsou ceněna mnoha aristokraty a rovněž prestižními restauracemi po celém světě. Billecart-Salmon nakupuje hrozny z 35 Crus Champagne od svých stálých dodavatelů, z nichž mnozí dodávají domu hrozny již přes 200 let. Chardonnay a Pinot Noir pochází výhradně z vinic Premiers a Grands Crus. Vinařství sídlí v srdci regionu Champagne ve vesničce Mareuil-sur-Ay na břehu řeky Marny. Špičková kvalita byla mottem rodiny Billecart-Salmon již od samého založení v roce 1818, kdy se Nicolas François Billecart oženil s Elisabeth Salmon. V roce 2018 proběhla velkolepá oslava výroční 200 let tohoto stále rodinného domu, patřícího tím pádem mezi jeden z posledních domů „Grandes Marques“ v rukou původní rodiny zakladatelů. Stávající management je sedmou generací rodu a zaručuje pokračování tradic jeho předků. Celková plocha vinic, které dům kontroluje je přes 270 hektarů. Z lisování se používá pouze nejkvalitnější část lisování – cuvée. V posledních letech stoupá podíl kvašených vín na sudech a také významně narostl podíl rezervních vín v neročníkových cuvée. Rosé je specialitou domu a ve své kategorii je absolutní referencí regionu Champagne. Ročníková Prestige Cuvée nesou jména obou zakladatelů domu, avšak největší chloubou je bezesporu prestižní ročníkové Cuvée Le Clos Saint-Hilaire Blanc de Noirs z malé vinice Grand Cru přiléhající přímo k budově vinařství s výsadbou Pinot Noir z roku 1964 plně v biologickém režimu. S Champagne Billecart-Salmon se setkáte v nejlepších gastronomických restauracích po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Billecart Salmon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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 Billecart-Salmon S.A. 40 rue Carnot – BP 8 51160 Mareuil-sur-Aÿ (Aÿ-Champagne), Francie