Billecart Salmon „ Reserve ” brut gift box Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3121

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

Toto cuvée representuje 70% produkce domu Billecart Salmon. Vyznačuje se velmi jemným a dlouho trvajícím perlením. Má vyzrálou svěží vůni, které dominuje aroma zralé hrušky podbarvené vůní suché trávy. Chuť je dlouhotrvající a je korunována svěžím závěrem na patře. Rozvinutí bohatého buketu cuvée je výsledkem procesu zrání v tradičních sklepích domu Billecart-Salmon. Harmonické a výborně vyvážené cuvée Brut Réserve je možno vychutnávat při různých příležitostech k celé škále pokrmů.

Champagne Billecart Salmon Brut Réserve představuje elegantní a harmonické smísení tří odrůd, Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier, z tří různých ročníků z regionu Marne. Složení zůstalo do dnes nezměněné od roku 1945. Elegantní, ušlechtilé a harmonické víno. V aroma je intenzivnější a elegantní a připomíná máslové sušenky, broskve a jablka. V chuti má víno intenzivní a jemné perlení a dominují zde tóny karamelu, másla a zralého sadového ovoce...

CHUŤ: Jemné potěšení z delikátní textury je doplněno jemnou vinitou a koncentrovanými aromaty. Toto víno okouzluje harmonickou směsí lákavých chutí (jablko, křupavá hruška a citrusy) a pražených tónů. Dlouhý, přetrvávající závěr se vyznačuje svěžestí a mineralitou.
AROMA: Čistá a přesná intenzita s éterickým charakterem, po níž následuje čistý výraz jasného, přirozeného ovoce. S aromatickou přesností (bílé peckové ovoce a čerstvé ovoce) se toto víno vyvíjí do lahodného květinového kouzla s jemnými sušenkovými aromaty.

Ideální partner pro každou příležitost. Je perfektní jako aperitiv a lze ho vychutnat s širokou škálou pokrmů.
Podávejte při teplotě: 8 °C / 10 °C

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

Billecart Salmon „ Reserve ” brut gift box Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Toto cuvée representuje 70% produkce domu Billecart Salmon. Vyznačuje se velmi jemným a dlouho trvajícím perlením. Má vyzrálou svěží vůni, které dominuje aroma zralé hrušky podbarvené vůní suché trávy. Chuť je dlouhotrvající a je korunována svěžím závěrem na patře. Rozvinutí bohatého buketu cuvée je výsledkem procesu zrání v tradičních sklepích domu Billecart-Salmon. Harmonické a výborně vyvážené cuvée Brut Réserve je možno vychutnávat při různých příležitostech k celé škále pokrmů. Nicolas-François Billecart založil tuto rodinnou firmu již v roce 1818. Název vznikl kombinací jeho jména a dívčího jména jeho manželky Elisabeth Salmon. 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. S nádechem slámově žluté barvy se toto cuvée vyznačuje jemností pomalu stoupajících bublinek a přetrvávající, bohatou pěnou. Celkově vyzařuje zářivou zářivost a jiskřivou mladost. Champagne Billecart Salmon Brut Réserve představuje elegantní a harmonické smísení tří odrůd - Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier z tří různých ročníků z regionu Marne. Složení zůstalo do dnes nezměněné od roku 1945. Přesné složení a výroba je tajemnství domu. Ve vůni svěží květinové tóny a zralá hruška. Toto svěží plné šampaňské se hodí jako aperitiv, ale také k nejrůznějším pokrmům. Podává se vychlazené na 8°C. Ve vhodných podmínkách může být archivováno až 10 let. 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 & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 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 Billecart-Salmon S.A. 40 rue Carnot – BP 8 51160 Mareuil-sur-Aÿ (Aÿ-Champagne), Francie