Billecart Salmon rosé 2008 „ cuvée Elisabeth Salmon ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3175

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay a 50% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

První Cuvée Elisabeth Salmon pochází z roku 1988, kdy vzniklo na počest manželky zakladatele domu. Toto vynikající cuvée je charakteristické svou delikátní jemností. Jedná se o směs 50% Chardonnay a 50% Pinot Noiru a malého podílu červeného Pinot Noiru z vinice v Mareuil-sur-Ay.

Světle růžová barva má četné oranžové odlesky a perlení je velmi jemné a persistentní. Ve vůni převládají drobné červené plody zejména divoké lesní jahody. Design lahve pochází z roku 1818 a etiketa byla navržena v roce 1968 a upravena v roce 2002. Jedná se o opravdový skvost mezi růžovými šampaňskými. Champagne se obecně výborně snoubí s celou škálou pokrmů. Fantazii se meze nekladou.

Toto víno je samo o sobě velkým gurmánským zážitkem.

Nicolas-François Billecart založil tuto rodinnou firmu již v roce 1818. Název vznikl kombinací jeho jména a dívčího jména jeho manželky Elisabeth Salmon.

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

Billecart Salmon rosé 2008 „ cuvée Elisabeth Salmon ” brut Champagne AOP 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	10 roků, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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