Brimoncourt „ Regence ” brut Ay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA09600

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Chardonnay a 20% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne – Cote de Blancs, Ay - brut

Spontánní a příjemný Brut Régence je přítelem vybraného stolování a jisté elegance. Dominantní Chardonnay nabízí skvělou aromatickou hravost a ztělesnění ducha a hodnot Brimoncourt. Je to víno, které svádí svojí svěžestí, plnou texturou a delikátním ovocným závěrem.

Barva je světlá a zlatavá, perlení je jemné a vytrvalé.
V nose se projevuje dobrá svěžest a komplexnost bílých květů a minerálních doteků.
V chuti je svěží, s tóny peckovin a skvělou rovnováhou.
Závěr je vytrvalý, elegantní a jemně ovocný.

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

Brimoncourt „ Regence ” brut Ay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Regence Brut šampaňského domu Brimoncourt je směs Chardonnay (přibližně 80 %) a Pinot Noir, vinifikovaná v ocelových kádích a zrající 42 měsíců na kalech. Je to svůdné a zakulacené víno, které dokonale ztělesňuje styl Brimoncourt. Skvěle se hodí k rybímu tataráku, uzenému lososu a smaženým hřebenatkám. Lze jej také kombinovat s poměrně mladým parmazánem a skvěle se hodí jako aperitiv. Jeho rafinovanost a elegance vybízí k přípitku. Nejlépe si jej vychutnáte s tartarem z mořského vlka na limetách, krevetovým ceviche, hřebenatkami na dušeném pórku, kambalou s mousseline omáčkou a samozřejmě nadevše jako aperitiv. Již tři století je šampaňské synonymem pro vytříbenou gastronomii, jemnost a vytříbený styl života – tzv. savoir-vivre… Značka Brimoncourt je naší poctou těmto nadčasovým hodnotám šampaňského: eleganci, nezávislosti, sdílení a lehkosti. Šampaňský dům Brimoncourt, který se nachází v zahradách a více než 200 let starých budovách v Ay, přímo v historickém centru vinic, koupil Alexandre Cornot v roce 2008 a rozhodl se vdechnout nový život značce Brimoncourt – historickému šampaňskému domu.. Vinařská oblast Champagne má exkluzivní terroir díky své zeměpisné poloze, drsnému klimatu, kopcovitému členění a vlastnostem podloží. Společnost Brimoncourt se zabývá udržitelným pěstováním révy vinné, přičemž dbá na výživu půdy a zachování biologické rozmanitosti v průběhu celého viničního cyklu. Od svého opětovného uvedení na trh v roce 2013 si šampaňské Brimoncourt postupně získává přízeň na domácím trhu i v sousedních zemích. V roce 2008 se Alexandre Cornot rozhodl vdechnout nový život historické, avšak tehdy zcela opuštěné značce šampaňského. Soudě podle jeho životopisu je Alexandre mužem mnoha rozmanitých talentů a osobitého, až svérázného stylu. Vzhledem k tehdejší ekonomické situaci šlo bezpochyby o velmi odvážný krok. Jeho podnikatelský duch ho přiměl opustit úspěšnou kariéru v uměleckém světě v New Yorku, vrátit se do rodného kraje a pokusit se uskutečnit svou vizi. Maison Brimoncourt na sebe rychle upozornil svou originalitou, image i způsobem komunikace. Vyznačuje se jemnou rovnováhou mezi tradicí a moderností, která dokonale ladí s jeho elegantními, lehkými a svěžími víny. Je v něm patrná spontánnost, která si – tehdy stejně jako dnes – získává přízeň a uznání široké veřejnosti. Společnost Brimoncourt trpělivě budovala dlouhodobé vztahy se svými partnery z řad pěstitelů révy, díky čemuž má dnes přístup k těm nejlepším hroznům v celém regionu Champagne. Od Aÿ po Ambonnay, od Bouzy přes Le Mesnil a Oger až po úžasná Chardonnay z oblasti Sézannais. V současné době spadá Brimoncourt spíše do kategorie „négociant“ (obchodních domů) než mezi pěstitele, kteří vyrábějí šampaňské výhradně z vlastních hroznů. To se však v budoucnu změní, neboť firma investuje do vlastních vinic. S tímto rozvojem plánuje Brimoncourt také přesunout větší část výroby vína do svého nově zrekonstruovaného sídla. Stejně jako tato zapomenutá značka čekala na své znovuzrození, potřebovala jej i historická budova bývalé tiskárny, která se nyní stala novým domovem tohoto vinařství. Skladby zahrnuje ve vinařství Brimoncourt čtyři cuvée bez uvedení ročníku. Prvním z nich bylo v roce 2013 uvedené Brut Regence, následované hned v dalším roce verzemi Rosé a Blanc de Blancs; nejnovějším přírůstkem je pak Extra Brut. V budoucnu se plánuje také uvedení ročníkového šampaňského (tzv. millésime). Všechny lahve zdobí klasicky jednoduché etikety, avšak v jedinečném designu dárkových krabic se odráží umělecká minulost Alexandra, zakladatele značky. Za zmínku stojí zejména osobitá ilustrace na dárkovém balení Brut Regence, na níž je vyobrazena žirafa ve vojenské uniformě. Volba padla na žirafu mimo jiné proto, že jde o zvíře, které nikdy nepije samo. Žirafa rovněž symbolizuje dalekosáhlou vizi značky – díky svému dlouhému krku má totiž lepší rozhled než jakékoli jiné zvíře. Vojenská uniforma pak představuje disciplínu, s níž vinařský tým přistupuje k výběru hroznů: pro svá cuvée vybírají výhradně ty nejkvalitnější plody.

Hlavní parametry

Značka	Brimoncourt
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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
EU & výrobce	Champagne Brimoncourt, 84, bd Charles de Gaulle – Aÿ, 51160, Francie
Výrobce	Champagne Brimoncourt, 84 bd Charles de Gaulle51160 Aÿ, Francie