Chablis 1er cru „ Fourchaume ” 2018 Jean Marc Brocard 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0210120

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstované na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Chablis 1er Cru - Fourchaume - suché

Nejznámější Premier cru v Chablis, které dává silná, plná a krásně aromatická vína. Toto Chablis pochází z jižnější části vinice, kde je bohatší půda díky naplaveninám z řeky Serein. Plnější a koncentrovaný styl Chablis z keřů starých 40 let. Zlato-zelená barva se stříbrnými odlesky. Svěží aroma citrusů, broskví, medových tónů a minerality. V chuti je velmi svěží, plné, ovocité (kandované citrusy) a minerální. Uhlazené a elegantní víno.
Vychutnejte si ho s ústřicemi, mořskými plody a rybami připravenými buď na grilu nebo v lehčí omáčce. Krásně se také hodí k drůbežímu masu.

Zrání "sur lie" 14 měsíců ve velkých dubových sudech (foudres) 70 % a nerezových tancích 30 %

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

Chablis 1er cru „ Fourchaume ” 2018 Jean Marc Brocard 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Půda v Chablis, a zejména v prestižní Premier Cru vinici Fourchaume, je klíčová a tvoří ji převážně Kimmeridžské vápencové slíny (Kimmeridgian marl) s mikroskopickými zkamenělými úlomky mořských živočichů, které dodávají vínům typickou mineralitu, svěžest a citrusové tóny. Fourchaume se nachází na pravém břehu řeky Serein a má jihozápadní expozici, což umožňuje Chardonnay plně dozrávat a vytvářet živá, komplexní vína. Charakteristika půdy: Kimmeridžské vápencové slíny: Hlavní složka, která připomíná mořské dno z jury. Víno z této půdy je minerální, s tóny křemene, slanosti a bílých květů. Opuka: Směs s vápencem, která dodává vínu bohatost a strukturu. Říční naplaveniny: Řeka Serein zanechala na svazích směs půd, která spolu s vápencem vytváří jedinečný terroir. Vliv na víno: Mineralita: Zásadní rys, který se projevuje slanými tóny, křemenem a až "křidlovou" chutí. Svěžest a kyselost: Chladnější klima Chablis a vápencová půda zajišťují vysokou kyselost, která dává vínu dlouhověkost. Ovocné tóny: Navzdory mineralitě se objevují citrusové tóny (citron, limetka) a zelená jablka. Rodinný statek Jean-Marc Brocard pěstuje vinnou révu organicky v srdci Chablis v Burgundsku a od samého začátku se Jean-Marc Brocard zavázal ke zdravější kultuře, která respektuje své životní prostředí. V roce 1997 byl pozemek o rozloze 11 hektarů v Chablis provozován v organickém a biodynamickém režimu a dnes je 60 hektarů certifikováno jako ekologické zemědělství a 40 hektarů jako biodynamické.

Hlavní parametry

Značka	Jean Marc Brocard
Druh	aristokratické Burgundské víno
Detail	aristokratické Chablis & terroir vápencové půdy s mořskými zkamenělinami
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Burgundsko, Francie, Chablis
Oblast & obec	Chablis
Klasifikace původu	AOC & AOP
Vinice	Fourchaume
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Ročník	2018
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Jean Marc Brocard Domaine, 3 route de Chablis, 89800 Préhy, Francie