

Chablis Grand cru „ le Clos ” 2017 Patrick Piuze 0.75

I

» Víno » Tiché víno » Francie



PATRICK PIUZE
TERROIR DE CHABLIS

Kód produktu

F0220453

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

Emblém Chablis, nejstarší a nejvýznamnější vinice této apelace. Se svými 26 hektary je zároveň i největší mezi všemi Grand Cru. Silné, výrazně dlouhověké víno (zraje až 20 let) je v mládí uzavřené a vyžaduje několik let zrání k tomu, aby ukázalo své přednosti – aromatickou komplexitu, chuťovou eleganci a rafinovanost. Velmi dlouhá persistence ukazuje na klasické „velké víno“ nejvyšší kategorie. Podává se v teplotě 13°C a bývá součástí špičkové gastronomie (mušle sv. Jakuba, langusty, mořské plody).

Víno odhaluje jasnou barvu se světle zlatými tóny. Jeho aromatický profil je elegantní a voňavý. Ve vůni se projevují ovocné tóny jablka Granny Smith, hrušky a grapefruitu, dále květinové tóny akátu a lehce kořenité nuance. V chuti je bohaté a intenzivní, ovocné a šťavnaté s výraznou minerální žilkou a příjemnou smetanovostí. Závěr je dlouhý a odhaluje opečené tóny. Skvěle se hodí k pečeným rybám (například mořskému okounovi), ale výjimečné je i k bílému masu a zejména ke králíkovi.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chablis Grand cru „ le Clos ” 2017 Patrick Piuze 0.75

I

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Chablis Grand Cru Les Clos - Les Clos se rozkládá na 26 hektarech a je zdaleka největším ze sedmi klimatů v apelaci Chablis Grand Cru. S rozlohou 26 hektarů je Les Clos zdaleka největším klimatem v apelaci Chablis Grand Cru. Rozkládá se po svahu shora dolů a je orientován na jihozápad. Tento výjimečný terroir je proto od poledne do večera zalit sluncem. Toto perfektní oslunění v kombinaci s relativně strmým svahem poskytuje ideální podmínky pro zrání. Díky své velikosti je půda Les Clos mnohostranná: směrem nahoru převládají kameny a vápenec, zatímco směrem dolů se naopak stává hlubší a jílovitější. Les Clos, často vnímáno jako symbolické Chablis Grand Cru, vzbuzuje respekt. Jeho bezchybná síla a vynikající elegance z něj činí měřítkem. I když je na patře kulaté, bývá bujnější, než se dalo očekávat! Jeho minerální pevnost může být matoucí a intenzita aroma překvapivá. I po 10 letech zrání nepřestane jeho svěžest udivovat. Toto víno je v mladém věku poněkud zdrženlivé, ale k plnému odhalení potřebuje alespoň 3 roky. Tento terroir, pokrytý vinicemi před rokem 1267, byl nazýván „le clou“, „les clous“ nebo „le clox“. Tento název je výslovným odkazem na suché kamenné zdi, které kdysi obklopovaly ty nejlepší vinice a vymezovaly pozemek. Ve skutečnosti tyto zdi sloužily jiným účelům - bránily erozi a vniknutí zvířat, nebo dokonce zlodějům v krádeži hroznů! Patrick Piuze se v tuto chvíli řadí mezi opravdové hvězdy ve Francii. Jeho Chablis je dokonalá ukázka jednotlivých vinic a jejich výraz Terroiru. Patrick procestoval vinařství po celém světě, aby nabral zkušenosti; začal u Olivier Leflaive, dále La Maison Verget a než začal produkovat Chablis pod svou značkou pracoval s Jean-Marc Brocard. Své Chablis produkuje od roku 2008. Počet hektarů: 4 ha

Hlavní parametry

Značka	Patrick Piuze
Druh	vína z oblasti Burgundska
Detail	ikonocké Chablis & terroir vápencové půdy s mořskými zkamenělinami
Původ	Burgundsko
Barva	bílá
Ročník	2017
Oblast & obec	Chablis
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Vinice	les Clos
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Patrick Piuze, 25 Rue Émile Zola, 89800 Chablis, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.