

Chablis Grand cru „Vaudesir” 2012 Chateau de Maligny by Jean Durup 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F0230310

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Chablis Grand Cru - Vaudesir - suché

"Vaudésir" je jedním z Grand Crus v Chablis. Leží v chráněném, kotlinovitém údolí a pozemek společnosti Louis Michel & Fils se nachází přímo v jeho středu. Vína z oblasti Vaudésir jsou typicky mimořádně soustředěná, často se vyznačují bohatou, krémovou chutí v ústech a nevyhnutelnou mineralitou, která k Chablis patří.

Toto Grand Cru je dokonalým vyjádřením terroir. Ve vůni se objevují tóny křemene, rebarbory, ananasu a květu akátu. Chuť je sametová a středně plná, s tóny briošky a másla získanými jablečno-mléčnou fermentací. Ovoce zrál před lahováním nejméně 18 měsíců v nerezových tancích. V ústech však kraluje tropické ovoce - lahodné tóny ananasu a rebarbory pokračují na patře a mísí se s chutí kokosu a broskve. Závěr je dlouhý, hluboce osvěžující a zanechá ve vás chuť na další. Pro maximální požitek podávejte toto víno vychlazené, s měkkými, grilovanými rybami nebo chřestem.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chablis Grand cru „ Vaudésir ” 2012 Chateau de Maligny by Jean Durup 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Lze skladovat ve sklepě po dobu 15 let. Před podáváním dekantujte nebo nechte větrat až 30 minut. Chablis Grand Cru Vaudésir, tak okouzlující název pro Chablis Grand Cru, které toto jméno vždy neslo. Vaudésir je jedním ze sedmi klimatických oblastí apelace Chablis Grand Cru. Nachází se v přírodním amfiteátru a rozkládá se na ploše 15,4 hektarů. Těží z dvojité expozice podobné té ve Valmuru. Svah orientovaný na jih, který leží v malém chráněném údolí, poskytuje optimální podmínky pro zrání. Svah orientovaný na sever je však chladnější a hrozny často dozrávají později. Zde více než kdekoli jinde hraje klíčovou roli orientace vinic při definování stylu vín. Další charakteristikou Vaudésiru? Jeho půda obsahuje značné množství jílu. Podloží však zůstává klasické s kimeridským slínovitým vápencem. „Protiklady se přitahují“ by mohlo být motto tohoto Chablis Grand Cru. Vaudésir hrdě ukazuje svou komplexnost; elegance a síla se prolínají a dosahují vrcholu. Dvě úžasné slučitelné vlastnosti, které odrážejí jedinečné prostředí tohoto klimatu, na jedné straně chladného a na straně druhé sluncem zalitého. V souladu se svými sousedy z apelace Chablis Grand Cru potřebuje Vaudésir několik let zrát, přičemž potenciál zrání snadno dosahuje 10 a více let. „Vaudésir... sont des ordres“ (vaše přání je naším rozkazem). Tak okouzlující název upoutá pozornost! V 15. století se tomuto klimatu říkalo „vau daisey“, později se psalo „vau daisy“, „valdesay“ nebo „valdaisay“. Ve staré francouzštině slovo „hait“ znamená naději, přání nebo touhu, takže vývoj od „val des haits“ přes „vau des haits“ až po „vau désire“ je poměrně jednoduchý. Písemné doklady o názvu Vaudésir sahají až do roku 1770. Jiné, o něco méně okouzlující vysvětlení, odkazuje na rodiny Desayů, které zde ve středověku pěstovaly vinnou révu. „Vallée des Desay“ by se pak stalo Vaudésir...

Hlavní parametry

Značka	Chateau Maligny
Druh	vína z oblasti Burgundska
Detail	ikonocké Chablis & terroir vápencové půdy s mořskými zkamenělinami
Produkce	víno určené pro další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Burgundsko, Francie, Chablis
Barva	bílá
Ročník	2012
Oblast & obec	Chablis
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Vinice	Vaudésir
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.