

Chanoine Freres 1730 brut Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA09505

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Pinot Noir, 30% Meunier a 20% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne – Montagne de Reims - brut

Aroma nabízí zralé jablko, citronovou kůru a bílé květy, doplněné jemnými tóny briošky a lehce opečeného toastu. Chuť je suchá, svěží a harmonická, s vyváženou kyselinou a elegantním ovocným závěrem. Champagne se skvěle hodí k předkrmům, uzeninám, pâté en croûte, jemným sýrům nebo lehkým rybím pokrmům.

Víno vzniká tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi a zraje minimálně 2 roky na kalech, což mu dodává jemné perlení a harmonickou strukturu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Chanoine Freres 1730 brut Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne Brut od domu Chanoine Frères spojuje eleganci Chardonnay, ovocnou plnost Pinot Noir a kulatost Pinot Meunier. Každá odrůda je vinifikována samostatně v nerezových tancích, aby byla zachována čistota aromatiky. Po druhotném kvašení v lahvi následuje minimálně dvouleté zrání na kalech, které přináší jemnou moussu, krémovou texturu a harmonickou komplexitu. Champagne Chanoine Frères – tradice od roku 1730, je druhý nejstarší champagne dům v historii Champagne. Byl založen v roce 1730 v Reims a dodnes navazuje na dlouhou tradici výroby klasického champagne. Vinařství vytváří svá vína z tradičních odrůd Pinot Noir, Meunier a Chardonnay, které pocházejí z různých terroirů regionu Champagne. V roce 1730 založil Pierre Chanoine ve čtvrti Faubourg de la Folie v Épernay společnost Maison Chanoine. Jakožto rodák z oblasti Champagne a majitel vinic převzal obchodní činnost, kterou koncem 17. století zahájil jeho otec Claude, a přetvořil ji ve skutečný rodinný podnik s mezinárodním dosahem. Po převzetí vedení firma přijala svůj současný název „Chanoine Frères“. V roce 1730 vybudovali bratři Chanoineové (Chanoine Frères) v Épernay první sklepy pro šampaňské víno, což umožnilo skladování vína v lahvích namísto v sudech – k tomuto kroku je přiměl královský výnos z 25. března 1728. Tato firma sehrála klíčovou roli při vzniku místa, které je dnes v Épernay známé jako Avenue de Champagne. V roce 1830 vytvořili Chanoine Frères jednu z vůbec prvních papírových etiket na šampaňské, která se stala přímou inspirací pro naši novou produktovou řadu. Roku 1991 zahájili Chanoine Frères novou kapitolu své historie, když v Remeši (Reims) na ulici Allée du Vignoble vybudovali areál, jehož součástí byly jedny z prvních nadzemních sklepů na šampaňské. Champagne Chanoine Frères jsou známá svou vyvážeností, jemným perlením a svěží ovocnou chutí. Sortiment zahrnuje cuvée Brut, Rosé, Blanc de Noirs, Extra Brut i ročníková champagne. Součástí domu je také značka Tsarine, která představuje moderní a elegantní styl champagne. Již 300 let šampaňské domy přidávají k tomuto výjimečnému dědictví prostřednictvím objednávání architektonických mistrovských děl, která opěvují krále vín. Oblast Champagne má pro francouzskou historii zvláštní význam. Původně byla součástí římské provincie Gallia Belgica, která se v 5. století stala sídlem merovejské dynastie, která vypudila Římany

Hlavní parametry

Značka	Chanoine Frères 1730
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
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	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Champagne Chanoine Frères, All. du Vignoble, 51100 Reims, 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.