Chapuy „ Tradition ” brut Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Champagne
CHAPUY

Kód produktu	CHA08720

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir a 25% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Velmi svěží a lahodné Champagne s výjimečně vysokým podílem odrůdy Chardonnay (54% cuvée - více než dvojnásobek oproti jiným non-vintage šampaňským). Jiskřivě zlatavá barva, jemná květinová vůně s nádechem citrusů, lahodná ovocitá chuť s dotekem minerality a velmi dlouhou dochutí. Dlouhotrvající, velmi jemné perlení je známkou dlouholetého zrání - toto Champagne stráví v láhvi až 3 roky, než je uvedeno na trh!

Částečná malolaktická fermentace. Šampaňské světle slámové barvy s delikátní pěnou a perzistentním perlením. Vůně je svěží, ovocná, přímá s krásnou pevnou strukturou, živou kyselinou a mineralitou plně vyjadřující filosofii tohoto malého rodinného vinařství "Légereté, finesse, et fraîcheur."

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

Chapuy „ Tradition ” brut Champagne blanc 0.75 l

Popis

Tři roky trpělivého zrání v tichu sklepů, během kterých probíhá i malolaktická fermentace (jablečno-mléčné kvašení), transformují toto šampaňské v umělecké dílo plné bohatosti a hladkosti. Minulost se snoubí s přítomností, aby vytvořila chuť, která předčí vaše očekávání. S dosáží 8 g/l je toto šampaňské dokonale vyvážené – svěží, suché a s jemným dotekem sladkosti, která jen podtrhuje jeho eleganci a Brut styl. Champagne CHAPUY je rodinný statek právě v Oger o rozloze 8 ha vinic. Většina z nich je vysazena v "Côte des Blancs" odrůdou Chardonnay, která umožňuje vyrábět jemné a lehké šampaňské Blanc de Blancs, velmi typické pro tuto oblast. Mezi nimi 3 ha patří slavné "Grand Cru" vesnici Oger. Další rodinné pozemky, které se nacházejí v "Coteaux Sud d'Epernay" a jsou osázeny odrůdami Pinot Noir a Pinot Meunier (3 ha), se používají k výrobě míchaných šampaňských, ovocnějších a jemnějších. Rodina CHAPUY je nerozlučně spjata s historií vesnice Oger, protože jeden z jejích předků byl těsně po francouzské revoluci starostou obce. Pěstování vína je spjaté s rodinnou tradici již více než století, ale Serge CHAPUY byl skutečným tvůrcem značky a začal komercializovat šampaňské v roce 1952. Roku 1981 ho nahradil jeho syn Arnold. V roce 2003 se k němu připojila jeho dcera Elodie, která se stará o rozvoj značky v zámoří. Aurore, mladší dcera rodiny CHAPUYŮ, má od roku 2008 na starosti hospodaření na vinicích a vinařství. Jedná se tedy opravdu o rodinný poklad.

Hlavní parametry

Značka	Chapuy
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	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
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 CHAPUY, 10 rue de Champagne, ZA le Cep, 51190, Francie