Charles de Cazanove blanc 2009 „ Stradivarius ” Grand Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
Charles
de Cazanove

Kód produktu	CHA10300

Charles de Cazanove Brut Stradivarius je limitovaná edice prestižního ročníkového šampaňského (ročník 2009: výjimečné léto, které vedlo k dokonalé zralosti hroznů). Stradivarius má zralou barvu se zlatavými odlesky, sytou vůni bílého ovoce (jablíčka) a citrusů a plnou a bohatou komplexní chuť s tóny zelených jablíček, citrusů, broskví a briošek. Mimořádně dlouhé zrání v lahvi na kvasinkách (11 let) dodalo vínu impozantní chuťovou vyspělost.

Dodávané ve speciálním dárkovém boxu.
Založeno: 1811
Dosage: 10 g/l
Doba zrání v lahvi na kvasinkách: 11 let

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

Charles de Cazanove blanc 2009 „ Stradivarius ” Grand Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

„Antonio Stradivari byl italský řemeslný výrobce strunných nástrojů, který je považován za nejvýznamnějšího řemeslníka v oboru. Latinizovaná forma jeho příjmení je Stradivarius. Šampaňské „Stradivarius“ představuje dosažení dokonalé harmonie terroiru a naší vinařské „Savoir-faire“ (odbornosti)! Pochází pouze z vinic Premier Cru a Grand Cru. 53 % Pinot Meunier z Montagne de Reims 47 % Chardonnay z Côte des Blancs Se může pochlubit komplexní vůní s rafinovanou bílou broskví a citrusovými plody z Chardonnay a briošky a velkou autolytickou komplexností z prodlouženého času sur lie. Velkorysé, dobře strukturované patro s plyšovými ovocnými tóny a bohatou texturou díky vysokému obsahu Pinot Meunier. Nízké výnosy vinic a poctivé vinařství zajišťuje dlouhý, jemný závěr. Vinařský dům Charles de Cazanove založil v roce 1811 v Avize, městečku ležícím v srdci oblasti Côte des Blancs, mladý 24letý muž z rodiny sklářských mistrů Charles Gabriel de Cazanove. V jeho úsilí pak pokračoval syn Charles Nicolas, narozený v roce 1818 (podnikatel a prezident zahradnické společnosti v okrese Épernay, který uplatnil své botanické znalosti v boji proti phyloxéře). Ve své době vinařství Charles de Cazanove zásobovalo mi ..mo jiné knížete Metternicha (rakouský politik a diplomat) a také celou řadu francouzských prezidentů. Po smrti Charlese Nicolase De Cazanova v roce 1903 převzali vinařství jeho synové Franck a Joseph, kteří jej zase dál předali dalším dvěma generacím. V roce 1954 se prezidentem společnosti stává Amaury de Cazanove, vnuk Charlese Nicolase. Od roku 1958 se pak vinařský dům Charles de Cazanove stává majetkem několika velkých producentů, aby se pak v roce 1985 vrátil zpět do rukou rodinných příslušníků. Dnes Champagne Charles de Cazanove využívá efektivní enologické a technologické prostředky. Vinifikace se z větší části provádějí v tancích z nerezové oceli, v případě mimořádně kvalitní sklizně pak některá vína podstupují kvašení pod dubem, aby získala nádhernou kulatost, kterou dubové sudy dodávají. Poté vína stárnou v tradičních křídových sklepech vinařství. Champagne Charles de Cazanove je autentické víno z ušlechtilého terroiru, vyráběné s respektem k tradicím předků a zároveň otevřené pokroku, které přináší milovníkům šampaňského extra svůdný chuťový zážitek!

Hlavní parametry

Značka	Charles de Cazanove
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	2009
Zrání	11 roků, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
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