

Chateau Gloria 2020 Saint Julien AOP domaines Henri Martin 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F0121610

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc a 25% Merlot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Saint Julien - suché.

Víno temně fialové barvy s aromem zralého černého rybízu, kakaa, švestek. V chuti jemné, plné, s povidlovým nádechem a jemnou čokoládovou dochutí. Vlepi pěkný styl vína, které je zároveň krásně pitelné a velmi robustní. Dlouhá dochuť s vanilkovým závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chateau Gloria 2020 Saint Julien AOP domaines Henri Martin 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Složité bouquet Chateau Gloria zraje ve francouzských dubových sudech a odhaluje hluboké tóny černého ovoce, cedrového dřeva a koření, doplněné o jemnou vanilku a toast. Tato směs vytváří víno s bohatou rubínovou barvou, které na jazyku překvapí svou plností, vyváženými taniny a osvěžující kyselostí, naznačující vynikající potenciál pro další zrání. Díky své struktuře a komplexnosti je Chateau Gloria ideální k doprovodu luxusních masových pokrmů, jako jsou pečené hovězí, jehněčí a vybrané druhy zvěřiny, a harmonizuje také s vyzrálými sýry. Servírování při optimální teplotě 17-18°C a dekantace před podáváním umožní vínu plně se otevřít a odhalit svou plnou paletu chutí a aromat. Chateau Gloria Domaines Martin symbolizuje triumf vášně a inovace v Bordeaux, představuje vinařskou excelenci Saint Julien. Jeho jedinečný příběh, odvaha zakladatele a neustálá snaha o kvalitu činí z Chateau Gloria nezapomenutelný zážitek pro každého milovníka vín, který hledá výjimečnost, charakter a hloubku pravého Bordeaux. Ve světě Bordeaux, kde tradice a historie formují základy vinařství, vyniká Chateau Gloria Domaines Martin jako příklad neobyčejného úspěchu a uznání. I když toto vinařství nepatří mezi klasicky klasifikované vinice z roku 1855, jeho mimořádná kvalita a inovativní přístup mu zajistily výjimečné postavení v prestižní apelaci Saint Julien. Château Gloria založil a sestavil relativně mladý statek monsieur Henri Martin, který si vybudoval pověst Glorie v prostoru jediné generace. S prvními akvizicemi vinic v roce 1942 o rozloze 6 hektarů a nákupem Château Saint-Pierre přidal Martin v průběhu let pozemek zakoupený od okolních klasifikovaných statků, včetně zámků Saint-Pierre, Beychevelle, Léoville-Poyferré, Gruaud-Larose, Léoville-Barton, Ducru-Beaucaillou, Lagrange a Saint-Julienova vlastnost Duhart-Milon, tvořící jeho současnou velikost. Panství bylo zahrnuto do návrhu INAO na revizi klasifikace z roku 1855 a následně bylo zařazeno do soukromé klasifikace Alexise Lichineho. Současným vlastníkem panství je Martinův tchán Jean-Louis Triaud. Zakladatel Henri Martin projevilo nevídané odhodlání, když v polovině 20. století začal sestavovat vinařství Chateau Gloria z parcely po parcele, vypůjčených od okolních šlechtických vinic. Jeho vize vytvořit výjimečné vinařství z ničeho vedla k vzniku Chateau Gloria, dnes oslavovaného za jeho jedinečnost a přínos k oblasti Saint Julien.

Hlavní parametry

Značka	Chateau Gloria
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2020
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Přívlastek	první víno vinařství
Oblast & obec	Saint Julien
Klasifikace původu	AOC & AOP
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
EU Distributor	Domaines Henri Martin, 2-4 rue Marie Amélie, 33250 Saint-Julien Beychevelle, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.