

Chateau Prieure Lichine 2023 Margaux 4éme Grand cru classeé en 1855 0.75 l

» VÍNO » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F0101852

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot a 5% Petit Verdot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Margaux - suché

Nabízí vůni černého rybízu, ostružin a švestek, doplněnou fialkami, kořením a jemným dotekem dubového sudu. Chuť je středně plná až plná, vrstevnatá a přesná, s vyzrálými tříslovinami a dlouhým, svěžím závěrem. Horký a mimořádně suchý ročník dal vínu hlubokou barvu, výraznou koncentraci a sametovou texturu, aniž by potlačil typickou jemnost Margaux. Víno je určeno především k dalšímu zrání; při dřívějším otevření mu prospěje delší provzdušnění. Výborně doprovodí jehněčí hřbet, hovězí svíčkovou nebo zvěřinu.

Jeden z vrcholů apelace Margaux hraničící s ""kultovností"". Špičkové víno z distriktu Margaux. Jeho vinice jsou rozloženy mezi 40 různých parcel v celé apelaci. Bývalý majitel pan Alexis Lichine výrazně investoval do nových vinic a technologie. V současnosti je vinařství vedeno jeho synem - Sashou za přispění ""vinařského guru"" Michela Rollanda v pozici konzultanta. Díky vyššímu obsahu Merlotu je charakter tohoto vína ovocný, hedvábný a velmi aromatický.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Chateau Prieure Lichine 2023 Margaux 4éme Grand cru classeé en 1855 0.75 l

» VÍNO » Tiché víno » Francie

Popis
Vůně je výrazná a vrstevnatá. Objevuje se černý rybíz, ostružina a švestka, následované fialkami, sušenými květy, mátou a jemným kořením. Dubové zrání přidává náznak kouře, lékořice a toasty. S provzdušněním se aromatika postupně otevírá a květinové tóny získávají větší prostor. Chuť je středně plná až plná, koncentrovaná, ale nepůsobí těžce. Ovoce má tmavý, vyzrálý charakter, třísloviny jsou početné, jemnozrnné a pevně začleněné do struktury. Dostatečná svěžest udržuje celek v rovnováze. Závěr je dlouhý, s dozvukem černého ovoce, koření a minerálního tónu. S přibývajícím věkem by se měla primární vůně černého ovoce postupně doplnit o cedr, tabák, podhoubí a další terciární tóny. Pro plánované dlouhodobé uložení je důležitá stálá teplota, tma a poloha lahev naležato. Vinice Chateau Prieure-Lichine mají rozlohu 77,5 hektaru a jsou rozloženy v několika částech apelace Margaux. Réva roste na garonnských štěrcích z období Günz, které dobře odvádějí vodu a podporují hlubší zakořenění keřů. Průměrné stáří révy činí přibližně 30 let. Hrozny byly ručně sklizeny do malých přepravků. Po přijetí ve sklepě prošly vibračním stolem, ručním výběrem a optickým tříděním. Bobule se nedrtily a do kádí se přesouvaly gravitačně, aby se omezilo jejich mechanické poškození. Pobyt v kádích trval 28-30 dní. Při vinifikaci se používalo ponořování matolinového klobouku, které podpořilo kontakt mostu se slupkami a šetrnou extrakci vyzrálých tříslovin. Víno následně zrál v dubových sudech, z nichž 40 % bylo nových a 60 % po jednom předchozím použití. Sud dodává kořenitě a lehce kouřové tóny, zatímco hlavní roli si zachovává tmavé ovoce. Stephane Derenoncourt konzultuje v tomto chateau a ženská ruka je cítit. Margaux svou půdou dává nejvíce parfémová vína a šterkopisky se podepisují i na lehké barvě. Blend odrůd nabízí pepř a spíše červené ovoce. Sametový tanin, lehkost a svěžest a možnost archivace na dlouhá léta. Tento majetek, založený ve 12. století benediktinskými mnichy, byl během Velké francouzské revoluce zabaven a prodán. V rámci oficiální klasifikace vín z Bordeaux z roku 1855 získal status „Fourth Growth“ (Quatrième Grand Cru Classé). Vše začalo v převorství (Prieure) Cantenac v 12. století, kdy se mniši starali o práci na polích, vinnou révu a výrobu vína na dvaceti hektarech, které převorství obklopovaly. Během revoluce se tato oblast díky aktivismu jejího kněze nedotkla rekvizice a teprve za Prvního císařství byla půda prodána dynastii měšťanů z Bordeaux. Pod záštitou Sieur Durand Delains, obchodníka s vínem, dosáhla hodnota vína z Prieuré v roce 1823 1800 franků za sud, ve srovnání s 600 franky za Prvního císařství. Tento vývoj pokračoval až do roku 1855, kdy převorství Cantenac dosáhlo hodnoty 4eme Grand Cru Classé - V rámci oficiální klasifikace vín z Bordeaux z roku 1855 získal status „Fourth Growth“ (Quatrième Grand Cru Classé). Po fyloxérové krizi (1879) následovala padlí (1882) a vedla až do roku 1951 ke skutečnému „valčíku majitelů“. Toto je rok, kdy Alexis Lichine zahájí jednání o akvizici, když panství obdělává pouze 4 ha vinic. O dva roky později přidá své jméno ke jménu Prieure. Díky spoustě práce a trpělivosti vinohrad pomalu přestavěl. Je to jeho neoblomnost a jeho talent, který vrátil vinici do světa noblesních velkých vín. Zemřel v Prieuré Lichine dne 1. června 1989. V roce 1951 zakoupil toto vinařství Alexis Lichine, známý jako „papež vína“; změnil jeho název a výrazně rozšířil vinice. Po jeho smrti v roce 1989 spravoval majetek jeho syn Sacha Lichine, a to až do doby, než bylo vinařství prodáno v roce 1999 společnosti Groupe Ballande. Tato francouzská rodinná skupina zmodernizovala sklepy, rozšířila vinice a udržela vysokou kvalitu produkce vín z apelace Margaux.

Hlavní parametry	
Značka	Chateau Prieure Lichine
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Přívlastek	první víno vinařství
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Klasifikace původu	AOC & AOP
Oblast & obec	Margaux
Klasifikace vinice	4ème Grand Cru Classé
Ročník	2023
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	víno
Složení	odrodné víno rékové
Alergeny skupina I.	Oxid siřčitý a siřčitany 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.