Châteauneuf du Pape „La Fiole“ AOP Rouge Brotte 0.75 l + Dárek lahev Viognier

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000975

K lahvi La Fiole du Pape Châteauneuf-du-Pape Rouge 0,75 l získáte jako dárek La Fiole Viognier 2025 Pays d’Oc IGP 0,75 l.

Dvě lahve, dva různé charakterové zážitky – výrazné červené Châteauneuf-du-Pape a svěží Viognier.

Skvělá příležitost potěšit sebe nebo někoho blízkého.

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

Châteauneuf du Pape „La Fiole“ AOP Rouge Brotte 0.75 l + Dárek lahev Viognier

Popis

Chateauneuf du Pape „ la Fiole ” AOP rouge Brotte v krabičce 0.75l Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy dominantně Grenache 85% doplněné o Syrah a Mourvedre, Counoise, Cinsault, Clairette a Vaccarèse vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Chateauneuf du Pape - suché Toto víno se pyšní vynikající, sytou rubínovou barvou, zářivou a čistou.Intenzivní a komplexní vůně se otevírá silnými aromaty lékořice a lesních ostružin. S provzdušněním dodávají tóny třešňové brandy a špetka koření hloubku a eleganci. Na patře se objevuje krásná kulatost s tóny černých třešní, garrigue (středomořské křoviny) a hub, umocněnými kouřovými tóny, černým a bílým pepřem. Toto vláčné a vyvážené víno se nejlépe vychutnává mladé, zároveň má potenciál rozvinout aroma zvěřiny, kůže a tabáku po 5 až 7 letech zrání. Toto víno se dokonale hodí k hovězímu tatarskému steaku s mladou zeleninou, jehněčí kýtě nebo omáčce z divočáka a zdůrazňuje plnou bohatost jeho aromat a přirozenou eleganci. Podávejte při teplotě 17 °C (63 °F) dporučujeme po 3 hodinách dekantace. Viognier „ la Fiole ” 2025 Pays d'Oc IGP Brotte Pere Anselme 0.75l Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Viognier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Pays d'Oc - suché Víno se pyšní luxusní, intenzivní zlatožlutou barvou, která je zároveň zářivá a výrazná. Ve vůni se mísí příjemná svěžest s pozoruhodnou aromatickou intenzitou. Tóny meruňky a broskve harmonizují s květinovými nuancemi jasmínu. Postupem času se tato vůně vyvíjí směrem ke komplexnějším a lahodnějším aroma, evokujícím sušené meruňky, akáciový med, kdoule a zralou broskev. Na patře je chuť svěží a pružná, odhaluje lahodné tóny meruňky a bílé broskve. S postupem času se textura stává bohatší a ustupuje štědrým tónům sušených meruněk a medu, které vínu dodávají krásnou hloubku a bohatost. Podávané při teplotě 10–12 °C se toto Viognier dokonale hodí k lehce kořeněným exotickým pokrmům, rybám v omáčce nebo modrému sýru, čímž zdůrazňuje jeho rozvíjející se aroma a elegantní texturu.

Hlavní parametry

Značka	la Fiole
Druh	aristokratické papežské víno & Chateauneuf du Pape
Barva	červená
Odrůda	Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah, Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Châteauneuf du Pape
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Brotte maison, Avenue Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Francie