

Chateauneuf du Pape „ Marie Beurrier ” Aoc 2017 domaine Bonneau 0.75 l

» » » Bonneau



Kód produktu

F0303820

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chateauneuf du Pape „ Marie Beurrier ” Aoc 2017 domaine Bonneau 0.75 l

» » » Bonneau

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 80% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvedre a 5% ostatní tamní odrůdy vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Vallée du Rhône - Chateauneuf du Pape - suché Nádherné, elegantní a svěží víno plné tmavého bobulovitého ovoce, porenálského koření s jemným taninem, které se bude skvěle vyvíjet. Henri Bonneau, který se narodil v roce 1938, je pokračovatelem rodinné tradice a již dvanáctou generací. Obhospodařuje jen 6,5 ha půdy na 13 parcelách, které jsou z 90 % osázeny odrůdou Grenache, v malém množství pěstuje také Mourvedre, Syrah, Cunoise a Vaccarese. Podle většiny odborníků Bonneau vlastní nejlepší terroir v apelaci - mimo jiné slavnou vinici La Crau. Jeho vína již po desetiletí patří mezi kultovní a nejvyhledávanější na světě, přesto není snadné se k jeho vínům vůbec dostat. Bonneau produkuje celkem čtyři cuvée, ovšem sudy si označí až podle vývoje vína několik let po sklizni, většinou těsně před lahfováním. Například jeho nejlepší Cuvée Speciale naposledy vyrobil v roce 1998. Henri je velký tradicionalista. Vinifikuje velmi jednoduše, vína fermentují v cementových tancích a dále zrají ve velmi starých sudech z Burgundska ve sklepě ze 17. století. Lahvují se po 6, 8 nebo 10 letech. Nenajdete zde sud, který by byl méně než 10 let starý a nemůžete se zbavit pocitu, že jste právě na prohlídce muzea. Jeho Châteauneuf-du-Pape patří k vínům s největším potenciálem k archivaci. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny
upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.