Clairette de Die “Méthode ancestrale” Aop 2023 maison M.Chapoutier 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu	F0300180

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Muškát - Muscat petit grain s drobným podílem regionální odrůdy Clairette de Die vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti povodí řeky Rhony - Die

Clairette de Die Biodynamie "Méthode ancestrale" je krásně vyvážené šumivé víno, které pochází z jedněch z nejvýše položených vinic ve Francii. Výroba vína probíhá tradičním způsobem, kdy jsou ručně sbírané hrozny nejprve pomalu lisovány, následně zchlazeny a za pomocí vlastních kvasinek začínají fermentovat v ocelových tancích. Napůl zfermentovaný mošt se pak rozdělí do lahví, kde proces fermentace přirozeně dokončí.

Barva: jasná s elegantními bublinkami.
Vůně: semínka koriandru, citrusové plody, čerstvá tráva a mango.
Chuť: vyvážená, vykazuje komplexnost i lehkost, krásnou aromatickou perzistenci.

Clairette má krásně světlou barvu a elegantní bublinky. Na nose je cítit jemně po kdoulích, čerstvé trávě a mangu. V chuti se projevuje jak komplexností tak lehkostí, má něžné přetrvávající aroma po lípě a verbeně. Skvěle se hodí například k dezertům jako je broskvový a rozmarýnový koláč nebo mascarpone chantilly.

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

Clairette de Die “Méthode ancestrale” Aop 2023 maison M.Chapoutier 0.75 l

Popis

První kvašení probíhá v kádi díky působení původních kvasinek. Polokvašená šťáva (4-5 % alkoholu) se plní do lahví bez přidání tirážního likéru. Po ponechání v chladicím sklepě po dobu 6 až 12 měsíců se zbytkový cukr a kvasinky přirozeně obsažené v hroznech uvolní z druhé fermentace. Pod vlivem tlaku se toto kvašení v lahvi přirozeně zastaví dříve, než se spotřebují všechny cukry z hroznů. Lahve se dekantují do kádí, aby se zabránilo usazování (kvasinek) pomocí studené filtrace, tedy degoržáže. Lahně se poté naposledy plní bez přidání expedičního likéru. Již od roku 1808 pečuje vinařství M. Chapoutier své vinice s respektem přírodní rovnováhy a přirozeného charakteru jednotlivých terroirs . Dnes jsou spravovány Michelem Chapoutierem - charismatickou osobnosti plnou vizi. Michel je také velkým obdivovatelem burgundského vinařského stylu a milovníkem tamních vín, což se projevilo v nejprestižnější řadě vín Chapoutier - Fac et Spera (v překladu Dělej a doufej, motto vinařství). V duchu burgundské parcelace a výroby delikátních vín jen z těch nejlepších, nejpůvodnějších vinic a nejstarších rostlin tak vznikly skutečné perly rhonského vinařství - exkluzivní řada biodynamických vín z emblematických pozemků, „rhonská Grand Cru" Fanatická touha po absolutní čistotě výrazu přivedly vinařství jako jedno z prvních k biodynamickému zemědělství, extrémním nárokům na ekologii a zachování přirozeného půdního života - protože jen žijící země poskytne rostlinám to nejlepší a dovolí vínu plně odhalit osobnost terroiru a charakter jednotlivých ročníků. Jinakost chuti : Výrobní filosofie se dodržuje tak pečlivě, že Mason Chapoutier dokonce odmítá pěstovat snadno rozpoznatelný „typický styl" svých vín, ale naopak podporuje odlišnosti a nechává jednotlivá vína beze zbytku vyjádřit specifika půdy, odrůdy i ročníku. Braille : Na všech lahvích tohoto vinařství je etiketa v Braillově písmu. Kromě vyjádření solidarity se slabozrakými, jejichž organizace vinařství dlouhodobě podporuje, se jedná i o součást historie rhonských vinic - Maurice Monnier de la Sizeranne, majitel pozemku Hermitage la Sizeranne, je také vynálezcem první verze zkráceného Braillova písma. Austrálie stejně jako jiní velcí vinaři i M. Chapoutier uplatňuje své zkušenosti a know-how i v zahraničí - patří mu 50 ha pozemek Domaine Tournon v jižní Austrálii. Ekologické pěstování, spoustu slunce a teplý a mírný podzim přinášejí hroznům vysokou zralost a výsledkem jsou tak vína s výborným potenciálem pro uchovávání.

Hlavní parametry

Značka	Michel Chapoutier
Druh	šumivé víno
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Barva	bílá
Odrůda	Clairette, Muškát & Moscato & Muscat
Charakter	Doux & obsah zbytkového cukru více než 50 g/l
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2023
Zrání	1 rok, ležení na lahvi
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	8,00 %

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
Výrobce	M.Chapoutier, 18 avenue du Docteur Paul Durand 26600 Tain l'Hermitage, Francie