Collery brut Grand Cru de Ay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHA11800

NV Grand Cru je směsí Grand Crus, které dominuje Chardonnay 80% a obohacené o Pinot Noir. Původní záměr tohoto vína je typicky „Champenois“: vytvořit konsensuální aperitiv představující různá terroir a odrůdy šampaňského, to vše vylepšené stylem Collery.

Vzhled : Výrazná zlatožlutá barva s jantarovými odlesky. Šňůra z jemných a dynamických bublin.
Vůně: Bohatá a aromatická komplexnost, mísící se tóny čerstvého pečiva, peckovin (nektarinka, mirabelka/sladká žlutá švestka), koření (skořice) sublimované nádechem jódu.
Chuť: Čistý útok citrusových vůní (mandarinka, bergamot) propůjčující krásnou živost.
Závěr je dlouhý, svěží, obohacený lehce rašelinovými tóny.

Část Chardonnay zraje v sudech po Sauternes a víno následně nejméně pět let na kalech. Nabízí jemné perlení, krémovou strukturu a tóny zralých jablek, citrusové kůry, briošky a mandlí. Dlouhý minerální závěr z něj činí skvělý doprovod k jídlu.

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

Collery brut Grand Cru de Ay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Terroir Ay se nachází nedaleko Epernay, na nádherném svahu pod horou Remeš, zapsané na seznamu světového dědictví UNESCO. Je zde 360 hektarů vinic osázených převážně hrozny Pinot Noir, což představuje velkou rozmanitost expozic a nadmořských výšek. Tato vinice s označením d'origine contrôlée Champagne Grand Cru se skládá z hlíny na vrcholu svahu a křídy ve strmých oblastech i ve vyšších nadmořských výškách. Zatímco koluvium se hromadí ve spodní části, která nabízí hlubší a méně kamenité půdy. Toto ušlechtilé terroir Champenois poskytuje bezkonkurenční zastoupení téměř všech minerálů Champagne. Vína tak čerpají svou typičnost z tohoto mimořádného bohatství, které nabízí velmi kompletní šampaňské: svěží a štíhlé, gurmánské a aromatické, nuancované nádhernou vínností. Maison Collery spoléhá na silné přesvědčení s cílem odhalit nejupřímnější výraz terroirů Grand Cru Champagne při výrobě skvělých šampaňských. Maison Collery je také příběhem vášně mezi výjimečným terroirem a know-how člověka. Jejich ambicí je poskytnout vám tolik potěšení z ochutnávání našich vín, jako jsme museli při jejich výrobě. Šampaňské je terroir nesrovnatelné bohatosti jako puzzle, které do sebe zapadá a skládá naše cuvée požadované typičnosti. Vše začíná na úpatí vinné révy, kde jsou hrozny samotnou podstatou vína. K tomu spolupracujeme s vinaři, kteří sdílejí naši filozofii obhospodařování vinic Champagne, která je zásadní pro vyhledávaný aromatický projev odrůd Pinot-Noir a Chardonnay, protože terroir není nic bez práce člověka a bez jeho přičinění. . Aby se zvýšila geologická rozmanitost a typičnost exkluzivní dodávky Grand Cru, Maison Collery jedná s dovednostmi v umění přesného míchání. Od lisování až po fermentaci je to degustace různých moštů, která řídí všechna rozhodnutí Maison Collery. Ve sklepech je vinifikace vín podobná práci zlatníka. Protože v každé směsi spočívá hledání dokonalosti. Tato filozofie precizní práce vyžaduje trpělivost, aniž byste se vzdali snadného způsobu. Nejlepším spojencem je čas. Pomalu zajišťuje rozvoj potenciálu vín během kvašení a zrání, až do lahvování. Všechna šampaňská Grand Cru jsou vinifikována na kalech v dubových kádích nebo nerezových tancích, obvykle smíchaných s 20% rezervními víny, uchovávanými v dubových sudech.

Hlavní parametry

Značka	Collery
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Champagne Collery (také známého jako Villa Collery), 7 Rue Jules Lobet, 51160 Aÿ-Champagne, Francie