Collery extra brut Grand Cru de Ay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893

Kód produktu	CHA11810

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. Chardonnay zraje v sudech po Sauternes, poté víno nejméně čtyři roky na kalech. Nabízí tóny citrusů, bílých květů a jemného toastu. Nízká dozáž, výrazná mineralita a dlouhý suchý závěr z něj dělají skvělý doprovod k jídlu. Cenění strukturovaný projev, minerální přesnost a dlouhý, suchý závěr.

Aromatika se otevírá tóny citrusové kůry, bílých květů, zralého jablka a jemných toastových nuancí, doplněných o lehké medové a oříškové tóny díky zrání části vína v sudu. Chuť je suchá, strukturovaná a minerální, s tóny citrusů, bílého ovoce a dlouhého, precizního závěru. Perlení je jemné, vytrvalé a dobře integrované. Champagne se ideálně hodí k ústřicím, mořským plodům, rybám, drůbeži nebo jemným sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Collery extra 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 Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
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