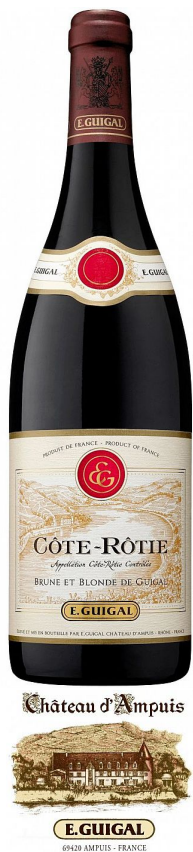


# Cote Rotie „ Brune & Blonde de Guigal ” Aoc 2018

## Chateau d´Ampuis E.Guigal 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

BA010176

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Syrah vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti severního povodí řeky Rhony - Vallée du Rhône - Cote Rotie - suché

Brune et Blonde Côte-Rôtie je ikonické červené víno. Má nádherně zářivou karmínovou barvu s přechodem do granátově červené. Při víření sklenice lze u tohoto červeného vína vnímat prvotřídní vyváženost, protože na stěnách sklenice nevyčnívá ani vodnaté, ani sirupovité či likérové. Po nalití do sklenice se prezentuje nádherně výraznou vůní borůvek, ostružin, moruší a černého rybízu, kterou doplňuje skořice, perníkové koření a hořká čokoláda, k nimž přispělo zrání v sudech. Zaujme svou elegantně suchou chutí. Bylo lahvováno s mimořádně nízkým obsahem zbytkového cukru. Jak se dá očekávat od vína v segmentu Icon, toto francouzské víno okouzluje svou jemnou vyvážeností i přes svou suchost - výrazná chuť nutně nepotřebuje zbytkový cukr. Na patře je textura vína nádherně hedvábná a tělnatá. Závěr je přesvědčivý s krásnou dochutí.

Toto červené víno z nejlepších hroznů se výborně hodí ke špenátovému gratinovanému masu s mandlemi nebo zeleninovému kuskusu s hovězími masovými kuličkami. Díky zrání v baru je toto červené víno obzvláště hedvábné.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Cote Rotie „ Brune & Blonde de Guigal ” Aoc 2018

## Chateau d´Ampuis E.Guigal 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

### Popis

Toto víno z Francie se vyrábí tradičně z odrůd Syrah a malé množství Viognier. Po sklizni se hrozny dostanou do vinařství co nejrychleji. Zde jsou vybrány a pečlivě rozděleny. Kvašení pak probíhá v malém dřevě při kontrolovaných teplotách. Po fermentaci zraje víno Brune et Blonde Côte-Rôtie 36 měsíců v dubových sudech. Guigal je slavné vinařství se sídlem ve starobylém městečku Ampuis v severní části francouzského regionu Rhône. Víno je z této oblasti vyhlášené již po více než 2400 let. Tedy o doby, kdy místní vinohrady začali budovat Římané. Vinařství je o něco málo mladší - vzniklo teprve v roce 1946. V roce 1961 převzal vedení velice mladý Marcel Guigal a spolu s manželkou Bernadette začali společně pracovat na rozvoji rodinného podniku. V současné době vede rodinné francouzské vinařství již třetí generace z rodu Guigal. Vinařství produkuje víno v celém regionu. Ovšem vyhlášené je pro svá vína z apelace Côte-Rôtie, kterým přineslo vinařství mezinárodní renomé. Například v roce 2006 Marcel Guigal získal ocenění vinařského časopisu Decanter jako Man of the Year, a to právě za svůj přínos a rozvoj oblasti Rhône. Již legendární jsou vinice označované jako La La (La Mouline, La Landonne a La Turquie). V roce 2007 vytvořila vína (ročník 2003) z těchto vinic maloobchodní rekord, když se lahev prodávala za 800 amerických dolarů, což bylo doposud nejvíc za vína z oblasti Rhône. Vinařství Guigal produkuje pestrou škálu červených, bílých i růžových vín a to se severní a jižní apelací Rhône. Zajímavostí je, že v roce 1995 se stal místní zámek Château d'Ampuis významnou historickou památkou.

### Hlavní parametry

Značka	E.Guigal
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno určené pro další archivaci ve sklepech & Archivní, raritní limitovaná edice
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Barva	červená
Ročník	2018
Oblast & obec	Cote Rotie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	3 roky, dubové sudy
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

### LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	E. Guigal, Château d'Ampuis, 5 Route de la Taquière, 69420 Ampuis, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.