David Leclapart 2013 „ l´Amateur ” Pas dosé 1er cru Champagne Blanc de Blancs 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA03910

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Brut extra

Smetanově hustá pěna, průzračná světle slámová barva. Buket připomíná hlavně ovoce, briošky a med. Jde o víno bohaté, osvěžující a velmi poutavé s příjemnou minerální dochutí.

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

David Leclapart 2013 „ l´Amateur ” Pas dosé 1er cru Champagne Blanc de Blancs 0.75 l

Popis

Přestože rodina Léclapartů vyrábí šampaňské již 4 generace, David Léclapart se rozhodl pokračovat ve stejné kariéře poměrně pozdě: po smrti svého otce převzal rodinné vinařství a v roce 1998 založil svou malou doménu. Předtím pracoval v Léclerc-Briant v Epernay a navštěvoval zemědělskou školu v Beaujeu. Okamžitě přešel na biodynamické zemědělské metody. V roce 1999 přišly na trh první tři cuvées v malém množství a okamžitě upoutaly pozornost znalců šampaňského po celém světě. Vinice Léclapart o rozloze 3 ha se nachází v Trépailu, rozkládající se na 22 pozemcích. Vinařství je certifikováno pro biodynamické pěstování společností Ecocert a Demeter od roku 2000. David říká, že ekologické vinařství v Champagne je komplikované: „Počasí je obtížné, zejména s ohledem na plísně. Stále hrozí ztráta hroznů." Je však přesvědčen, že kvalita dosažená na vinicích tímto způsobem má extrémní vliv. Léclapart nepoužívá rezervní vína, všechna vína pocházejí ze specifického ročníku, který je uveden na etiketě. Kaptalizace proběhla až v letech 2001 a 2007, první kvašení probíhá pouze s přírodními kvasinkami. Amatér a polovina Artiste zrají v smaltovaných ocelových nádržích, zbývající vína jsou vinifikována v dubových sudech. Aby se vína stabilizovala bez použití síry, všechny cuvée podstupují malolaktickou fermentaci. Vína zůstávají na kalech krátce před další sklizní následujícího ročníku a lahvují se bez čeření, filtrace nebo stabilizace za studena. Všechny šampaňské mají nulovou dozáž.

Hlavní parametry

Značka	David Leclapart
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Blancs, Zero dosage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2013
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
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.