

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

» » » David Leclapard



EAN	000000002000
Kód produktu	CHA03910

1

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

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

» » » David Leclapard

## Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - suché - 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. 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 lahvuji se bez čerání, filtrace nebo stabilizace za studena. Všechny šampaňské mají nulovou dozáž. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

## Hlavní parametry

Značka	David Leclapart
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml

## LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---