

de Venoge 1993 „ Grand vin de Princes Blanc de Blancs ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHAM3880

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

Dlouhá lahvová evoluce posunula Grand Vin des Princes 1993 od primární svěžesti Chardonnay k výrazně komplexnějšímu projevu. V aromacie se objevují medové a pražené tóny, zatímco chuť zůstává strukturovaná a živá. Právě kombinace zralosti, kyseliny a struktury jej předurčuje spíše ke gastronomii než pouze k aperitivu.

Guide Hachette doporučuje tento ročník k velkým rybám nebo humrovi a uvádí servis kolem 8 °C. Vzhledem ke stáří lahve doporučujeme šetrnou manipulaci, postupné vychlazení a podávání ve větší sklenici na bílé víno, která umožní rozvinout komplexní aromatiku vyzrálého champagne.

Cuvée je spojeno s charakteristickou lahví inspirovanou karafou, v níž se champagne servovalo v 19. století. Řada Princes je podle de Venoge založena na pečlivém výběru hroznů z nejlepších cru a charakterizuje ji eleganci a výrazná kyselinová struktura.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

de Venoge 1993 „ Grand vin de Princes Blanc de Blancs ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut - suché. Jméno Grand Vin des Princes bylo zaregistrováno společností již v roce 1864. Toto cuvée bylo speciálně vyrobeno pro prince Oranžského. Od roku 1966 se toto cuvée prodává ve speciální láhvi ve tvaru karafy. Cuvée se dodnes servíruje například na císařském dvoře v Japonsku. Champagne Grand Vin des Princes je unikátní směs Blanc de Blancs z vinic Grand Cru Cote de Blancs. Champagne de Venoge založil v roce 1837 Henri-Marc de Venoge. Ve dvacátých letech XX. století to byla spolu s Moët Chandon největší firma v Champagne, vyráběly shodně 1 milion lahví ročně. Henri-Marc byl prvním, kdo začal své etikety ilustrovat, což bylo v Champagne něco zcela nového. Navrhl ilustrované etikety nejen pro de Venoge, ale i pro Moët a další značky. První etiketa byla oválná s jménem společnosti a dvěmi nakreslenými láhvemi. De Venoge patří bezesporu mezi špičkové výrobce champagne. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	de Venoge
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Ročník	1993
Zrání	7 roků, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev, Luxusní
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	de Venoge Champagne ,33 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, Francie