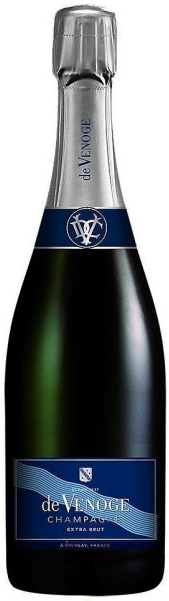
de Venoge „ Cordon Bleu ” brut Extra Epernay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
de VENOGE
DEPUIS 1837

Kód produktu	CHAM3815

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier a 25 % Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut extra

Vyšší podíl Pinot Noir dodává vínu aromatiku citrusů, žlutého jablka a jemných kořenitých tónů, doplněnou o nádech briošky a minerality. Chuť je suchá, strukturovaná a energická, s tóny citrusové kůry, lehké slanosti a dlouhého, čistého závěru. Perlení je jemné a vytrvalé, s dobrou integrací. Champagne se skvěle hodí jako aperitiv a doplní ústřice, mořské plody, sushi, jemné rybí pokrmy, drůbež nebo krémové sýry.

de Venoge Cordon Bleu Extra Brut je cuvée založené na vyšším podílu Pinot Noir (50 %), doplněné o Chardonnay a Meunier, které přinášejí rovnováhu mezi strukturou, svěžestí a jemností. Vinifikace probíhá v nerezových tancích, aby byl zachován čistý charakter odrůd. Víno následně zraje minimálně 3 roky na kalech, což přispívá k jemné krémové textuře a komplexitě. Nízká dozáž 3,5 g/l podtrhuje suchý styl Extra Brut a minerální charakter vína.

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

de Venoge „ Cordon Bleu ” brut Extra Epernay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne Extra Brut de Venoge Cordon Bleu vzniká ze směsi Pinot Noir (50 %), Chardonnay (25 %) a Meunier (25 %), která zdůrazňuje strukturu a čistotu projevu. Vinifikace probíhá v nerezových tancích a víno zraje minimálně 3 roky na kalech. Aroma nabízí citrusovou kůru, bílé květy a briošku, chuť je suchá, minerální s precizním závěrem. Henri-Marc de Venoge emigroval ze svého rodného kantonu Vaud do oblasti Champagne a v roce 1837 založil společně se svým synem Josephem firmu „de Venoge & Cie“. Symbolem domu se stala modrá stuha (Cordon Bleu), odkazující jak na řeku Venoge, tak na Řád svatého Ducha – nejvýznamnější rytířský řád francouzské monarchie. Již v roce 1838 dosáhl Henri-Marc skutečného průlomu v oblasti marketingu, když vytvořil vůbec první barevně ilustrované dílo věnované historii šampaňského. V roce 1858 vzniklo Cuvée des Princes jako pocta oranžským princům. 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 se jménem společnosti a dvěma nakreslenými láhvemi. De Venoge patří bezesporu mezi špičkové výrobce champagne. V roce 2005 bylo uvedeno na trh prestižní cuvée „Louis XV“, pojmenované po panovníkovi, jemuž oblast Champagne tolik vděčí. Právě Ludvík XV. totiž svým výnosem z 25. května povolil, aby se vína z Champagne směla prodávat a přepravovat v lahvích. V roce 2015 přesídlil tento dům na adresu Avenue de Champagne č. 33, do velkolepého sídla, které dokonale ztělesňuje image ušlechtilosti, výjimečnosti a vytříbenosti spjatou se značkou de Venoge. Vína tohoto vinařského domu se dnes vyvážejí do více než 40 zemí, a to výhradně prostřednictvím velmi selektivní sítě zahrnující specializované prodejny, hotely a špičkové restaurace. Sklepní mistr při jejich výrobě uplatňuje přísné kvalitativní standardy: využívá hrozny z nejlepších ročníků, volí nízkou dozáž, zpracovává pouze šťávu z prvního lisování a vína nechává dlouho zrát. Vinařský dům de Venoge navíc ukrývá skutečný poklad: jednu z nejrozsáhlejších vinoték v oblasti Champagne, čítající téměř 20 000 lahví z různých ročníků.

Hlavní parametry

Značka	de Venoge
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
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
Výrobce	de Venoge Champagne ,33 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, Francie