de Venoge „ Cuvée Princes ” Extra Brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3822

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay 35%, Pinot noir 35% a Meunier 30% vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Montagne de Reims - Extra Brut

Aromatika nabízí tóny citronové kůry, zelených jablek a náznak toastu, chuť je suchá, čistá a živá s delší minerální dochutí. Doporučujeme podávat při 8–10 °C jako aperitiv nebo k mořským plodům, sashimi či lehkým předkrmům. Vhodné pro slavnostní chvíle i jako reprezentativní dar pro znalce.

Champagne extra brut z řady Princes spojuje eleganci 35% Chardonnay, strukturu 35% Pinot Noir a ovocnost 30% Pinot Meunier. Díky tradiční metodě druhotného kvašení a několikaletému zrání na kalech získává jemné perlení, pevnou strukturu a vyvážený suchý projev s minimální dozáží.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

de Venoge „ Cuvée Princes ” Extra Brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne extra brut Princes de Venoge je vyvážené cuvée z odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier v rámci Champagne AOC. Nízká dozáž a dlouhé zrání na kalech podtrhují jeho čistý, suchý a precizní styl. Víno působí svěže a harmonicky, s tóny citrusů, bílých květů a jemného pečiva. 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
Přívlastek	Blanc de Noirs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
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