de Venoge „ Cuvée Princes n° 3 Edition de la Maison De Venoge ” Brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3826

de Venoge Princes 3rd Edition 0,75 l vzniká ze směsi Pinot Noir (41 %), Meunier (31 %) a Chardonnay (28 %), která zdůrazňuje strukturovaný styl producenta.

Aromatika se rozvíjí do tónů citrusové kůry, pečených jablek, bílých květů a jemných máslových tónů, doplněných o lehkou mineralitu. Chuť je suchá, strukturovaná a živá, s tóny citrusů, zralého ovoce a dlouhého, minerálního závěru. Perlení je jemné, vytrvalé a dobře integrované. Champagne se ideálně hodí k tuňákovému carpacciu, mušlím Saint-Jacques, telecímu masu nebo lehkým ovocným dezertům.

Vinifikace probíhá v nerezových tancích a víno zraje minimálně 3 roky na kalech. Aroma nabízí citrusy, pečená jablka a bílé květy, chuť je suchá, energická s minerálním závěrem. Ocenění James Suckling za energický projev, pevná struktura a dlouhý, minerální závěr.

Doporučujeme milovníkům suchých a strukturovaných champagne, kteří ocení vyšší podíl Pinot Noir, energii a dlouhý minerální závěr. Ideální volba pro gastronomii, aperitiv i slavnostní příležitosti.

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

de Venoge „ Cuvée Princes n° 3 Edition de la Maison De Venoge ” Brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

de Venoge Princes 3rd Edition Extra Brut představuje třetí interpretaci řady Princes s důrazem na vyšší podíl Pinot Noir, který vínu dodává strukturu a hloubku. Doplnění odrůd Meunier a Chardonnay přináší rovnováhu mezi ovocností, svěžestí a elegancí. Vinifikace probíhá v nerezových tancích, aby byl zachován čistý a přesný aromatický projev. Víno následně zraje minimálně 3 roky na kalech, což podporuje jeho harmonii a jemnou texturu. Dozáž cca 5 g/l odpovídá stylu Extra Brut a podtrhuje suchý, precizní charakter. Cuvée získalo 95 bodů James Suckling, který oceňuje jeho energii, strukturu a dlouhou perzistenci. Společnost Maison De Venoge, kterou v roce 1837 v Épernay založil švýcarský rodák Henry-Marc de Venoge, zaujímá v oblasti Champagne významné postavení. Tento vinařský dům, věrný svému bohatému dědictví i vysoké kvalitě produktů, řadí mezi své poklady cuvée *Louis XV*, jež se vyrábí pouze ve výjimečných ročnících. Jeho název vzdává hold královskému dekretu z 25. května 1728, který podepsal král Ludvík XV. a který znamenal přelom v dějinách francouzského vinařství, neboť oficiálně uznal vznik šampaňského. Yvonne De Venoge, poslední dědička tohoto rodu, se narodila v roce 1869. Provdala se za markýze Adriena de Mun, zdatného komunikátora, který značku uvedl do pařížské vyšší společnosti. Maison De Venoge ztělesňuje odkaz významné dynastie. Šampaňské tohoto domu, které si kdysi oblíbily takové osobnosti, jako byly Sarah Bernhardtová či hraběnka de Ségur, dodnes získává četná ocenění potvrzující jeho výjimečnou kvalitu. 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 & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Noirs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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