# de Venoge „ Cuvée Princes & Tour Eiffel ” Brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne







CHAMPAGNE
de VENOGE
DEPUIS 1837

| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHAM3832 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 34% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier a 33% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Montagne de Reims - Brut

Aroma se otevírá tóny citrusové kůry, bílých květů, zralého jablka a jemného toastu. Chuť je svěží, harmonická a lehce krémová, s tóny bílého ovoce, citrusů a vyváženého, elegantního závěru. Perlení je jemné, bohaté a dobře integrované.Champagne se skvěle hodí jako aperitiv i k mořským plodům, lehkým rybím pokrmům, drůbeži nebo jemným sýrům.

de Venoge Princes Tour Eiffel Brut je cuvée tvořené vyváženým podílem tří odrůd – Pinot Noir, Meunier a Chardonnay, které společně vytvářejí harmonii mezi strukturou, ovocností a svěžestí. Hrozny pocházejí z oblastí Montagne de Reims a Côte des Blancs, kde každá odrůda přináší svůj charakteristický projev. Vinifikace probíhá v nerezových tancích, aby byl zachován čistý aromatický profil. Víno následně zraje minimálně 4 roky na kalech, což přispívá k jeho jemné textuře a komplexitě. Dozáž cca 6 g/l odpovídá stylu Brut.Edice Tour Eiffel zdůrazňuje nejen styl vína, ale i jeho reprezentativní a dárkový charakter.

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

# de Venoge „ Cuvée Princes & Tour Eiffel ” Brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

### Popis

Champagne Brut de Venoge Princes Tour Eiffel vzniká ze směsi Pinot Noir (34 %), Meunier (33 %) a Chardonnay (33 %), která vyjadřuje harmonický styl producenta. Vinifikace probíhá v nerezových tancích a víno zraje minimálně 4 roky na kalech, což přináší jemnou strukturu a krémovost. Aroma nabízí citrusy, bílé květy a jemné pečivo, chuť je svěží, vyvážená s elegantním závěrem. Ideální jako stylový dar i aperitiv. Champagne vás okouzlí nejen svého jedinečným designem, oceňována je také za vyvážený projev, jemnou strukturu a elegantní, čistý závěr. 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 | 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 |