

Devaux „Coeur de Bar ” brut Blanc de Noir Cote des Bar Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA09415

Cœur des Bar Blanc de Noirs NV nabízí čistou brilantnost Pinot Noir z oblasti Côte des Bar, která po třech letech zrání vytváří výjimečnou hloubku a charakter. Toto šampaňské, vyrobené ze 100% Pinot Noir pěstovaného v ekologicky šetrných vinicích obhospodařovaných udržitelným způsobem po téměř dvě desetiletí, včetně pozemků přecházejících na biopotraviny, se vyznačuje extrémní jemností a silou v dokonalé harmonii. Víno se vyznačuje zářivě intenzivní zlatou barvou s jantarovými odlesky a odhaluje vůně červeného ovoce, teplé briošky a medu, které okouzlí od prvního nalití.

Bohatá a silná vůně vede k vytříbené komplexnosti chuti, kde ovocné a medové tóny plynule tančí se svěžím, elegantním závěrem. Devaux Blanc de Noirs vstupuje s dokonalou harmonií a rozvíjí se k pozoruhodné plnosti a hloubce, která odráží hluboké zakořenění vinic z Côte des Bar v terroiru. Aroma zralého ovoce a vytříbená textura vytvářejí pocit úplnosti, díky čemuž je tento 100% Pinot Noir sofistikovaný a zároveň přístupný.

Toto všestranné víno se hodí k prvotřídnímu kuřeti v lanýžové šťávě, pečené drůbeži, zvěřině nebo vyzrálým sýrům, jejichž síla a jemnost nádherně pozvednou tradiční gastronomii. Víno vynikne stejně jako aperitiv nebo k dezertu Saint-Honoré a v průběhu celého jídla předvede působivou všestrannost v kombinaci s různými pokrmy.

Vyvážené francouzské Champagne Brut Coeur des Bar Blanc de Noirs je čisté víno vyrobené z odrůdy Pinot Noir. V Champagne réva, která produkuje hrozny pro toto víno, roste na půdách z jilu a pískovce. Když je zajištěna dokonalá fyziologická zralost, hrozny pro Coeur des Bar Blanc de Noirs Champagne Brut se sklízí výhradně ručně bez pomoci namáhavých a těžko selektivních sklízecích. Po sklizni jsou hrozny ihned přivezeny do lisovny. Zde se třídí a pečlivě lisují. Následuje kvašení základních vín.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Devaux „ Coeur de Bar ” brut Blanc de Noir Cote des Bar Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Značka Champagne Devaux je již od 19. století součástí legendární historie oblasti Champagne. Vinařský dům, který v roce 1846 založili bratři Jules a Auguste Devauxovi, byl později řízen třemi inspirativními ženami; ty vedly rodinný podnik s pozoruhodnou energií a nemalým talentem. První z nich, Claude-Joseph Devauxová (rozená Ducrayová), která v 39 letech ovdověla, založila v roce 1846 v Épernay spolu se svým synem Françoisem-Augustem společnost „Maison Vve A. Devaux“ a stála v jejím čele. Po smrti syna v roce 1879 se druhou „vdovou Devauxovou“ stala jeho manželka Augusta-Maria Herbinová, která vinařství řídila až do roku 1895. Značka DEVAUX si rychle získala úspěch. Na přelomu století vyvážela společnost DEVAUX 75 % své produkce, a to především do anglicky mluvících zemí, ale také do Německa a Ruska. V roce 1907, po smrti Charlese-Augusta Devaux, přebírá vedení podniku třetí „vdova Devauxová“ (rozená Hussenotová). Vinařství řídí až do své smrti v roce 1951, kdy umírá ve věku 80 let, čímž se uzavírá pozoruhodná saga „šampaňských vdov“. Po ní přebírájí vedení její dva synové. Poslední z rodu Devauxů, Jean-Pol Auguste Devaux, neměl žádného dědice. V roce 1987 proto světil budoucnost značky Devaux – značky s prestižní minulostí a slibnou budoucností – do rukou Laurenta Gilleta, prezidenta sdružení „Union Auboise“* (které tehdy dodávalo hrozny pro cuvée DEVAUX „Blanc de Noirs“). Vinice a terroir – Oblast Champagne, podoblast Côte des Bar, département Aube, 35 minut od města Troyes. Po léta sídlil dům na třídě Avenue de Champagne v Épernay, avšak dnes jej najdeme v sídle (manoir) z 18. století na břehu řeky Seiny. Součástí areálu je i vzácný, památkově chráněný holubník ze 17. století. Toto historické místo slouží výhradně k přijímání hostů, klientů a přátel značky. Zatímco exteriér budovy je krásnou ukázkou dobové architektury, interiéř – pojatý v moderním, jedinečném a čistém stylu – vyzařuje autentičnost i prestiž. Právě tyto dvě vlastnosti tvoří samotné jádro značky DEVAUX a jejich šampaňských vín. Oblast Côte des Bar se rozkládá na jihu regionu Champagne (mezi městy Bar-sur-Seine a Bar-sur-Aube). Tato proslulá vinařská oblast představuje čtvrtinu celkové produkce šampaňského. Pod úchvatnou zvlněnou krajinou se skrývá půda a jedinečné polohy vinic, které jsou ideální pro odrůdu Pinot noir – jednu z klíčových odrůd používaných při výrobě šampaňského. Skvělé šampaňské je především otázkou terroiru, lidí a hroznů. Naši partnerscí pěstitelé vynakládají po celý rok maximální úsilí, aby při sklizni zajistili hrozny té nejvyšší kvality. Ve vinařství DEVAUX jsme – s cílem dále zdokonalit naši práci na vinicích – vypracovali ve spolupráci s... ...díky našim správcům vinic – jde o nový a jedinečný přístup k vinařství, který je klíčovým pilířem naší dlouhodobé vize. Tento přístup vyžaduje, aby se každý pěstitel dobrovolně zavázal k dodržování přísných pravidel, která jdou nad rámec (již tak náročných) požadavků stanovených systémem apelací. Vysoká kvalita všech šampaňských vín DEVAUX tak do značné míry pramení právě z těchto přísných pravidel: ■ výběr konkrétních parcel (pro řadu Collection D), ■ udržitelné obhospodařování vinic, ■ technická podpora a dohled v každé klíčové fázi vegetačního období, ■ lisování hroznů v bezprostřední blízkosti vinic. Tento důraz na kvalitu se uplatňuje i ve sklepech, kde se dodržují následující zásady: ■ zrání rezervních vín (vín z předchozích sklizní) převážně v dubových sudech, ■ použití výhradně vín z prvního lisování (tzv. „cuvée“) do směsí pro řadu Classic, a v případě řady Collection D dokonce pouze „coeur de cuvée“ (jádro cuvée), ■ prodloužená doba zrání v lahvích po proběhnutí druhotné fermentace.

Hlavní parametry

Značka	Devaux
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlasek	Blanc de Noirs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte des Bar
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Le Manoir Champagne Devaux, Ham. de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine, Francie
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 alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.