Diebolt Vallois brut extra Grand cru Cramant Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM4200

Blanc de Blancs champagne Extra Brut Diebolt-Vallois Magnum vzniká ze 100 % Chardonnay z vinic Côte des Blancs. Nízká dozáž zdůrazňuje jeho suchý a precizní styl, zatímco zrání přibližně 30 měsíců na kalech přináší jemné perlení a harmonickou strukturu. Aroma nabízí citrusovou kůru, bílé květy a jemné toastové tóny, chuť je minerální, svěží s dlouhým elegantním závěrem. Víno získalo vysoké hodnocení Decanter, které potvrzují jeho eleganci a vyváženost.

Doporučujeme milovníkům minerálních Blanc de Blancs champagne, kteří ocení čistý projev Chardonnay a elegantní minerální závěr.

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

Diebolt Vallois brut extra Grand cru Cramant Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Extra Brut Magnum je champagne vyrobené ze 100 % Chardonnay pocházejícího z vinic Côte des Blancs. Vinifikace probíhá tradiční metodou s důrazem na čistý odrůdový projev Chardonnay. Víno následně zraje přibližně 30 měsíců na kalech, což přispívá k jemné krémové struktuře a komplexnější aromatice. Nízká dozáž zdůrazňuje suchý charakter a minerální napětí typické pro Chardonnay z Côte des Blancs. Víno získalo 92 bodů Decanter. Terroir Côte des Blancs je známý výraznou křídovou mineralitou, která dodává Chardonnay svěží strukturu a napětí. Aroma nabízí citronovou kůru, zelené jablko, bílé květy a jemné toastové tóny. Chuť je suchá, minerální a precizní, s tóny citrusů, lehké krémovosti a dlouhého čistého závěru. Champagne se skvěle hodí k ústřicím, mořským plodům, sushi, mušlím, jemným rybím pokrmům nebo sýrům typu Comté a Brie. Šampaňský dům Diebolt-Vallois, zasazený do malebné vesnice Cramant v oblasti “Côte des Blancs”, se pyšní jedním z nejlepších terroirů v celém Champagne. Křídová půda zde vytváří dokonalé podmínky pro pěstování chardonnay, což dává vzniknout prestižním „blanc de blancs“ šampaňským – těm nejčistším, vyráběným výhradně z bílých hroznů. Za tímto výjimečným šampaňským stojí rodinná tradice a vášeň. Jacques Diebolt a Nadia Vallois spolu se svými dětmi, Arnaudem a Isabelle, věnují vinařství své srdce i energii. Děti se navíc stále více podílejí na každodenním chodu a rozvoji vinařství, což slibuje další jedinečnou kvalitu. Historie rodu Diebolt sahá v Cramantu až do 19. století, zatímco Valloisovi obdělávají vinice v nedalekém Cuis už od 15. století. Zásadní zlom však přišel v roce 1978, kdy Jacques Diebolt přetvořil rodinné vinařství. Rozšířil vinice, vybudoval nové sklepy a moderní vinařství, čímž položil základy pro šampaňské, které dnes patří mezi poklady regionu. Tento příběh je nejen o tradici, ale i o inovaci, rodinné pospolitosti a neúnavné práci na zachování dědictví Champagne. Champagne Diebolt-Vallois je rodinné vinařství sídlící v Cramantu v oblasti Côte des Blancs, jedné z nejprestižnějších oblastí Champagne pro odrůdu Chardonnay. Vinice domu o rozloze přibližně 11 hektarů se nacházejí v Grand Cru vesnicích Cramant, Chouilly a Premier Cru Cuis. Champagne Diebolt-Vallois jsou typickým Blanc de Blancs, známým svou elegancí, mineralitou a dlouhou dochutí. Vinařství vyrábí vína tradiční metodou s důrazem na kvalitu a terroir. Mezi nejznámější cuvée patří Fleur de Passion, Blanc de Blancs Prestige a Vintage Blanc de Blancs.

Hlavní parametry

Značka	Diebolt Vallois
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
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