

# Doyard blanc „ RevOlution ” brut nature Grand cru Champagne 0.75 l

» » » Doyard



EAN	8888888888888
Kód produktu	CHAM8705

1

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

# Doyard blanc „RevOlution ” brut nature Grand cru Champagne 0.75 l

» » » Doyard

## Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Grand Cru obcí v Cote des Blancs - Avize, Le Mesnil, Oger a Cramant - brut Polovinu vína tvoří aktuální ročník a polovinu rezervy z předešlých 2-3 let. Vína prošla fermentací a následným školením ve starších dubových sudech, zrání na kalech v láhvi trvá 84 měsíců a výsledné víno není přisazováno dozáží. Rodinu Doyard v Champagne se dá vystopovat až do roku 1677. 12 generací pěstovali révu a hrozny prodávali věhlasným šampaňským domům. Hrozny do prestižních cuvée velkým domům prodávají i dnes, ale poslední 4 generace vyrábějí i svá. První Champagne vyrobil roku 1927 Maurice Doyard, v té době prezident pěstitelů révy v Champagne a spoluzakladatel CIVC. Dnes v práci svého pradědečka pokračuje mladý Guillaume Doyard, bratranec Marie a Benoita Doyardových z Champagne André Jacquart. Opečovávají celkem 10 ha vinic Cote des Blancs ( Vertus, Le Mesnil, Oger, Avize a Cramant) s Chardonnay a jednu 1 ha vinici „Les Bonnes Hottes" osázenou odrůdou Pinot Noir v Ay. Všechny vinice jsou obhospodařovány organicky, bez používání chemických postřiků a umělých hnojiv. Pro vlastní produkci Guillaume používá pouze šťávu z prvního, mimořádně šetrného lisování z cca 50% svých nejlepších hroznů, zbytek prodává. Více než polovina produkce je vinifikována v dubových sudech různého stáří, zbytek fermentuje a následně se uchovává v nerezových tancích. Krátce před skončením fermentace se odeberou „unavené" kvasinky a nahradí se čerstvými, ušlechtilými. Díky tomuto kroku a nízké teplotě primární fermentace trvá mimořádně dlouho. Na kalech je víno jak v tancích, tak sudech minimálně 10 měsíců, až do lahrování. Všechna vína vyzrávají v láhvi minimálně 4 roky a mají zhruba o 1/5 menší tlak v láhvi, než je běžné u šampaňských vín, což má za následek delikátní, jemnější perlení. Jejich pravá hodnota se však ukáže až po mnohaletém zrání ve sklepích.

## LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.