

Doyard blanc „ Vendemiaire ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» » » Doyard



EAN

8888888888888

Kód produktu

CHAM8700

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Doyard blanc „ Vendemiaire ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» » » Doyard

Popis

Přítomnost rodiny Doyardových v Champagne se dá vystopovat až do roku 1677. Po celých 12 generací však pouze pěstovali révu a hrozny prodávali věhlasným šampaňským domům. Hrozny do prestižních cuvée velkým domům prodávají i dnes, ale poslední 4 generace Doyardů vyrábějí i svá mimořádná „Blanc de Blancs.“ První víno se jménem Doyard na etiketě vyrobil roku 1927 Maurice Doyard, v té době prezident pěstitelů révy v Champagne a spoluzakladatel CIVC. Dnes v práci svého pradědečka pokračuje mladý a talentovaný Charles Doyard, bratranec Marie a Benoita Doyardových z Champagne André Jacquart. Doyardovi opečovávají celkem 10 ha vinic Cote des Blancs (Vertus, Le Mesnil, Oger, Avize a Cramant) osázených odrůdou Chardonnay a jednu mimořádnou 1 ha vinici „Les Bonnes Hottes“ osázenou odrůdou Pinot Noir v Ay. Všechny vinice jsou obhospodařovány organicky, bez používání chemických postřiků a umělých hnojiv už dlouhá léta. Pro vlastní produkci Charles 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 vzniklých kalech z ušlechtilých kvasinek je víno jak v tancích, tak sudech uchováváno minimálně 6 měsíců, až o lahvování. Všechna vína Doyard vyžívají v láhvi minimálně 4 roky a mají zhruba o 1/5 menší tlak v láhvi, než je běžné u ostatních šampaňských vín, což má za následek delikátní, jemnější perlení.

Hlavní parametry

Výroba

druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne

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.