# Doyard „ Cuvée Vendemiaire ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHAM8700 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Côte des Blancs – Grand Cru a Premier Cru - brut

Zdrženlivá, ale velmi komplexní vůně je tvořena bohatým kvasnicovým charakterem ve vůních briošky, pečeného jablka a jemných citrusových vůní. Bohaté chutě, které vykazují hojnou pěnu, jsou opravdu příjemné a poskytují vynikající délku v mírně suchém závěru, který dodává vůni stejnou vynikající komplexnost jako samotná vůně.

Jedná se o opravdu zajímavý počin, protože je zároveň plný, ale zároveň rafinovaný a je zřejmé, že v tomto cuvée bylo použito dostatek rezervních zásob. 100% Chardonnay pouze z Cote des Blancs (80% 1er Cru Vertus, 20% Grand Cru obce Le Mesnil, Avize, Cramant a Oger). Zrání na kalech v láhvi trvá minimálně 48 měsíců.

Za danou cenu extrémně obtížné najít tuto úroveň kvality a celkově jej vřele doporučujeme. Polovinu vína tvoří aktuální ročník, druhou polovinu pak rezervy z předešlých let, přičemž ty nejstarší pochází až z 90. let

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

# Doyard „ Cuvée Vendemiaire ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

- Směs tří ročníků - Vinifikace: 40% v dubových sudech (burgundské sudy typu *pièce* použité již pro nejméně pět předchozích ročníků) a 60% v nerezových tancích - Bez chaptalizace (přirozený obsah alkoholu) - 20 % jablečno-mléčné fermentace - Pouze mošt z prvního lisování (*cuvée*) - Doážáž: 4 g/l cukru - Ročně se vyrobí přibližně 30 000 lahví a 1 500 lahví typu magnum tohoto cuvée. 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 vyzrávají 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

| | |
|---|---|
| Značka | Doyard |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Přívlastek | Blanc de Blancs |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Côte de Blancs |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | v dubových sudech, 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 |
| EU & výrobce | Champagne Doyard, 39, avenue du Général Leclerc 51130, Vertus, Francie |