Doyard „ RevOlution ” brut nature Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM8705

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 přislazováno dozáží.

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

Doyard „ RevOlution ” brut nature Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

- Směs tří ročníků. - Côte des Blancs – Grands Crus. - Vinifikace: 50 % v dubových sudech (burgundské sudy typu *pièce* použité již pro nejméně pět předchozích ročníků) a 50 % v nerezových tancích. - Bez chaptalizace (přirozený obsah alkoholu). - 20 % jablečno-mléčné fermentace. - Pouze mošt z prvního lisování (*cuvée*). - Lahvováno v roce 2012. - Doážáž: 0 g/l cukru. - Z tohoto *cuvée* bylo vyrobeno přibližně 3 000 lahví a 500 lahví typu magnum. 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 Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	7 roků, 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