Doyard rosé „ Oeil de Perdrix ” extra brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM8720

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 75% Pinot Noir a 25% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Grand Cru obcí v Cote des Blancs - Avize, Le Mesnil, Oger a Cramant - brut

Toto cuvée čerpá svůj původ i název z dávné minulosti (18. a počátku 19. století). Tehdejší nemožnost uměle zbavit šťávu z černých hroznů barviva vedla k výrobě šampaňského s odstínem označovaným jako „œil“ (oko) – termínem pro víno s jemným růžovým nádechem, připomínajícím styl *Œil de Perdrix* (koroptví oko). Jde o tzv. „lisované rosé“: autentické šampaňské, které v sobě snoubí svěžest, eleganci, plnost a dlouhý závěr, a to vše s komplexní vůní příjemně podbarvenou tóny červeného ovoce.

75% Pinot Noir z vinice ,,Les Bonnes Hottes“ v Aÿ a 25% Chardonnay z Grand Cru vinic (Le Mesnil, Avize, Cramant, Oger), smíchání hroznu pinotu i chardonnay probíhá už v lisu, oeil de perdrix (koroptví oko) je historický styl výroby vína v Champagne, který spočívá ve velice pomalém, dlouhém a jemném lisování hroznů převážně tmavých odrůd révy vinné – vzniklé víno má opravdu barvu „koroptvího oka,“ kvašení a zhruba 10 měsíců dlouhé vyzrávání vína na jemných kalech v barrique sudech, minimálně 48 měsíců zrání na kalech v láhvi, dosage 2g/l

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

Doyard rosé „ Oeil de Perdrix ” extra brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

- Původ hroznů: Chardonnay z obce Avize a Pinot Noir z obce Aÿ. - Šťáva z prvního lisování u odrůdy Chardonnay; šťáva z prvního a druhého lisování u odrůdy Pinot Noir. - Pinot Noir vinifikován v sudech, ve kterých již zrálo nejméně pět předchozích ročníků. - Bez chaptalizace (přirozený obsah alkoholu). - Bez jablečno-mléčné fermentace. - Doážáž: 3 g cukru na litr. - V rámci tohoto cuvée se vyrábí přibližně 3 000 lahví, a to pouze ve výjimečných ročnících. 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Millésimé
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
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