Drappier 2007 „ Réserve de l´Oenotheque ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHA01819

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Pinot Noir a 40% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Cote des Bar & Montagne de Reims - brut

Réserve de l’Oenothèque je intenzivní šampaňské, které je součástí kolekce Réserve de l’Oenothèque a je živoucím důkazem existence tohoto rodinného šampaňského domu. Kolekce, uložená v cisterciáckých sklepech z 12. století, představuje starší, někdy velmi vzácné ročníky. Jakmile jsou připraveny odhalit intenzitu a originalitu svého roku, dům je degoržuje v malých dávkách, někdy i jednotlivě.

Toto jemně vyrobené šampaňské s bohatou kořeněnou a krémovou texturou je podpořeno šťavnatou kyselostí a zdůrazněno jemným nádechem kouřové minerality s opulentní chutí vařené švestky, kávového likéru, kumquatu a pražené briošky. Krásně se otevírá do svěžího závěru.

Zrání na lahví min. 14 roků. Dozáž 4g/l

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

Drappier 2007 „ Réserve de l´Oenotheque ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Ve 12. století okupovali dnešní sídlo Drappier cisterciánští mniši z Clairvaux, a sám sv. Bernard se podílel a vybudování nádherně klenutých sklepů, které slouží dodnes. Důležitým milníkem se stal rok 1808, kdy se Loius Drappier usadil ve vesničce Urville (Cote des Bars) a začal kultivovat a rozvíjet místní vinice, které mají k dnešnímu dni rozlohu 40 ha - neobsahují však 17 ha, které jsou smluvně zajištěny v Montagne de Reims a v Côte des Blancs. Roku 1870 byly vyhloubeny další ohromné sklepy do křídovitého podloží v Remeši, kde dnes zraje nejlepší cuvée domu. Rodina Drappierů, která se tedy od roku 1808 nachází v Urville, v srdci Côte des Bar, obhospodařuje 40 hektarů vlastních vinic. Charles de Gaulle si vína této vinice vážil a pravidelně ji navštěvoval jako soused. Sklepy z 12. století svědčí o stáří vinařské kultury v regionu, kterou rozvíjeli cisterciáčtí mniši z opatství Clairvaux. Cuvée se dostávají k nejlepším stolům na pěti kontinentech. Drappier je jedním z nejlepších řemeslníků Pinot Noir, který představuje 70 % odrůd v oblasti, oproti 15 % u Chardonnay a podobně i u Pinot Meunier. Pinot pochází z vinic Urville, ale také z dodávek z Montagne de Reims, Bouzy a Ambonnay. Chardonnay pochází z Aube a Cramantu. Téměř 75 hektarů, které vynikají svou geologií a klimatem, tak přispívá k produkci vína Drappier. Další zvláštností tohoto vinařství je sekundární kvašení v původní lahvi pro veškerý obsah, od demie až po velmi vzácné Primat (27 litrů) a Melchizedec (30 litrů). Drappier je jediným vinařstvím na světě, které to dělá. Ročníky pak zrají mnoho let v chladném temnu sklepů vykopaných v křídě v minulém století. Remuage neboli obracení se stále provádí převážně ručně. Styl Drappier je v první řadě volbou vinifikace, která je pevně zaměřena na lehkost a autenticitu: dávkování síry a cukru je decentní a ponechává dostatek prostoru pro samotné víno. Toto vinařství dosáhlo nejvyšší úrovně a řadí se mezi nejkrásnější jména Aube a dokonce i celého Champagne. Obzvláště si ho oblíbili ti, kteří milují šampaňské s charakterem. Od počátku 21. století vedou společně společnost André a jeho syn Michel jako 8. vinařská generace s vidinou, že v započaté historii bude v budoucnu pokračovat jeden z tří malých Drappiérů. Zvláštností a ojedinělostí je produkce lahví s velkým obsahem až do velikosti Melchizedec (30litrů). Jako jediný nechává Drappier víno kvasit v samotných velkých lahvích. Neméně zajímavé je Cuvée Charles de Gaulle, které je původně připravované na počest této osoby, která si šampaňská Drappier velmi oblíbila. De Gaulle je prý nechával servírovat i při oficiálních příležitostech v Elysejském paláci, byť dle protokolu se mělo podávat víno jiné. Vinice Drappier se rozkládá na 100 hektarech. Od roku 1808 rodina pečlivě vybírá obzvláště exponované a extrémně vápenaté parcely, většinou v okolí Urville, kde převládající odrůda Pinot Noir nachází svůj nejlepší projev a umožňuje výrobu velmi elegantních, aromatických vín.

Hlavní parametry

Značka	Drappier
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2007
Zrání	14 let, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
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
Výrobce	Drappier Champagne, Rue des Vignes, 10200 Urville, Francie