Drappier 2010 „ Grande Sendree ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA01860

Srdcem tohoto Cuvée je precizní symfonie dvou nejlepších odrůd: 55 % Pinot Noir dodává šampaňskému strukturu, sílu a eleganci, zatímco 45 % Chardonnay přináší jemnost, svěžest a zářivou lehkost. Tato dokonale vyvážená kombinace vytváří základ pro neopakovatelný chuťový zážitek.

Zlatá barva s jantarovými odstíny. Jemné aroma sušeného ovoce, s tóny toastu a vosku, ovocné tóny citrusových plodů.Chardonnay se v chuti projevuje svými svěžími vanilkovými a květinovými tóny. Prezenci Pinot Noir zase potvrzují tóny napoleonských třešní. Komplexní vícevrstevnatá chuť s minerálním dlouhým závěrem.

Ideální jako aperitiv, perfektně doprovází carpaccio z mušlí svatého Jakuba, kuře z Bresse či sýr Brillat Savarin s lanýži

32 % hroznů kvasí po dobu 9 měsíců v dubových sudech. Následně šampaňské zraje minimálně 6 let ve sklepě na kvasinkách.Dosáž 5 g/l.

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

Drappier 2010 „ Grande Sendree ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Ročník 2010 byl poznamenán velmi chladnou zimou se silnými mrazy. Počasí se zlepšilo na jaře a na začátku letních měsíců s chladnými a stálými teplotami.Léto bylo horké, ale ne příliš, a vzácné deště potvrdily mimořádně suchý rok. V polovině srpna se vše náhle změnilo. Během pouhých dvou dnů spadl déšť odpovídající dvěma měsícům. Teplo a voda způsobily, že zrání bylo rychlé a velkorysé. 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.

Hlavní parametry

Značka	Drappier
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte des Bar
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2010
Zrání	6 let, 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
Výrobce	Drappier Champagne, Rue des Vignes, 10200 Urville, Francie