Drappier „ Blanc de blancs ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHA01800

Netradiční víno vyrobené z 95 % Chardonnay a 5 % Pinot Blanc. Vůni dominuje aroma bílých broskví, hrušek s květinovým nádechem, zejména pivoňky. Chuť je svěží, šťavnatá a krémová s tóny čerstvých briošek, másla, dubu a mineralitou v pozadí. Závěr je překvapivě robustní.

První kvašení hroznů probíhá v dubových sudech, kde probíhá i spontánní malolaktická fermentace (jablečno-mléčné kvašení). Následně šampaňské zraje minimálně 2 roky ve sklepě na kvasinkách.

Dosáž: 6 g/l. Dosážní likér zraje okolo 20 let, což umožňuje nižší dosáž.

Zářivá žlutá barva s jemnými zelenkavými odlesky. Vůni dominuje aroma bílých broskví, hrušek s květinovým nádechem, zejména pivoňky. Chuť je svěží, šťavnatá a krémová s tóny čerstvých briošek, másla, dubu a mineralitou v pozadí. Závěr je překvapivě robustní.

Ideální jako aperitiv, ale hodí se i k bílému masu, studenému uzenému lososovi s citrusovými plody či k taglitatelle s mušlemi.

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

Drappier „ Blanc de blancs ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Cesta k dokonalosti je dlouhá a trpělivá. První kvašení hroznů probíhá v dubových sudech, které vínu předávají hloubku, komplexnost a nezaměnitelný charakter. Zde se odehrává i spontánní malolaktická fermentace (jablečno-mléčné kvašení), jež zjemňuje kyseliny a dodává šampaňskému neuvěřitelně krémovou a sametovou texturu. Následně šampaňské zraje minimálně 2 roky ve sklepě na kvasinkách, kde získává svou jedinečnou hloubku a komplexní aróma. S unikátní dosáží pouhých 6 g/l si vychutnáte čistou, nefalšovanou esenci hroznů, aniž by byla zastíněna přehnanou sladkostí. Tato precizní nízká dosáž je možná díky našemu dosážnímu likéru, který zraje neuvěřitelných 20 let! To je skutečné tajemství, jež dává šampaňskému Drappier jeho nezaměnitelnou harmonii a eleganci. 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 blanc
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte des Bar
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	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