Duval Leroy rosé „ Lady Rosé ” demi sec Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





EAN	3259456004118
Kód produktu	CHA02838

Rosé Prestige je harmonickým a svůdným šampaňským, které oslovuje všechny generace.

Hrozny pro toto šampaňské pocházejí výhradně z vinic Grands Crus a Premiers Crus s révy starými 35 až 45 let. Během vinifikace se odrůdy Pinot Noir z Montagne de Reims blendují s odrůdou Chardonnay z Cote des Blancs. Víno je pak komplexní, jemné, elegantní.

Krásná lososová barva s jemnými jantarovými odlesky pocházející z odrůd Chardonnay a Pinot Noir Premier Cru, vás ihned okouzlí. V buketu se uvolňuje bohatství vůní: divoké třešně, červené ovoce, fíky, a dokonce i nádech zázvoru a muškátu. Vůně se prolíná i do chutě, která je dobře strukturovaná, elegantní, podmanivá.

Toto víno s pevnou vyzrálostí a vyváženou vinici představuje to nejlepší, co může Duval-Leroy nabídnout znalým milovníkům vína a příznivcům jemných růžových vín.

Podávejte vychlazené na 8 až 10 stupňů.

Vynikající doprovod k lososovi či drůbežímu masu. Skvělý společník pro tatarák z lososa nebo tuňáka.

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

Duval Leroy rosé „ Lady Rosé ” demi sec Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

V roce 1855 se obchodník se šampaňským vínem Armand Edouard Leroy snažil o rozšíření svého obchodu. V hlavě již několik let nosil koncept na přilákání zákazníků a udržení jejich loajality, ale chyběl mu vhodný vinař. Po několika letech usilovného hledání našel jediné vinařství schopné zhostit se tohoto úkolu s ním - jeho jméno bylo Duval. Osud těchto dvou rodin byl spojen sklizní roku 1859, která díky vášni a preciznosti ve výrobě přinesla chuť a styl vína, které bylo světu představeno pod značkou Duval-Leroy. S postupem času si vinařství vybudovalo velmi dobrou pověst zejména díky své odbornosti. V letech 1888 - 1893 ovládli četné výstavy v Barceloně, Monaku, Moskvě a Paříži. Kritici pěli chválu o šarmu, komplexnosti a delikátnosti jejich vín a znalci je obdivovali pro jejich distingovaný charakter a eleganci. Krátce po roce 1911, kdy region Champagne prošel svou první revolucí a kdy převzal oficiální klasifikaci šampaňských vinic, Raymond Duval-Leroy vytvořil první Premier Cru Champagne. Toto šampaňské nazval „Fleur de Champagne", protože mu připomínalo vůni a jemnost bílých květů vinné révy při prvním ochutnání. Smíchal hrozny pouze z Grand Cru a Premier Cru vinic, aby dostál zásadám své rodiny. Dnes je toto šampaňské vyráběno stále ve Vertus a pouze exkluzivně dostupné na pultech těch nejlepších obchodníků. Vinice Duval-Leroy se rozkládají na 200 hektarech půdy. Duval-Leroy je přítomen ve všech oblastech, které jsou klasifikovány jako „Grand Cru" v Cote des Blancs a též téměř ve všech oblastech klasifikovaných „Grand Cru" v Montagne de Reims. Celkem 40% produkce pochází z vinic označených Grand Cru a Premier Cru. Vinný sklep rodiny Duval-Leroy je jedním z prvních, který využívá solární fotovoltaické panely. Skladovací prostory pak pojmou 300 dubových sudů a několik miliónů vinných lahví. Součástí sklepu je i 3,5km dlouhý křídový sklep, který je pro zrání šampaňského neocenitelný.

Hlavní parametry

Značka	Duval Leroy
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	limitovaná edice
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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