Guy Charlemagne 2016 „ Millesime Blanc de Blancs ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA09051

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote de Blancs - brut

Ročníkové cuvée z Côte des Blancs, přesněji z Mesnil-sur-Oger a Oger, se nevyrábí každý rok. Cuvée Charlemagne je vyráběno pouze v nejlepších šampaňských ročnících, navíc z hroznů pocházejících z vápencové půdy nejlepších parcel Grand Cru. Toto výjimečné Blanc de Blancs vyniká fenomenální svěžestí. Aroma nabízí čerstvou vůni exotického ovoce (limetka, grapefruit, citróny) se silnou minerální stopou a naprosto originální, dokonale strukturovanou, dlouhou chuť nabitou jemnými bublinkami, příchutí zelených jablíček a čerstvou grapefruitovou svěžestí. Lehká dosáž (6 g/litr) a předlouhé zrání (až 48 měsíců) v hlubokých křídových sklepech přidává tomuto jemnému šampaňskému fascinující dokonalost a noblesu.

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

Guy Charlemagne 2016 „ Millesime Blanc de Blancs ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Šampaňská viniční usedlost Guy Charlemagne, sídlící v obci Mesnil sur Oger, v podoblasti Côte des Blancs. Vinohrad: Hrozny se rodí na parcele z terroiru Grand Cru v obci Mesnil sur Oger a průměrný věk viničních keřů je 40 let. Výrobní postupy: Klidné víno - bez provedení jablečně mléčné fermentace - je školeno v dubových sudech, z části nových. Po této etapě je plněno do lahví a po přidání tirážního likéru (rozpuštěný cukr a kvasinky) jsou uzavřené lahve uloženy do vodorovné polohy na palety. V lahvích proběhne druhotná fermentace a víno pokračuje, stále ve vodorovné poloze, ve vyzrávání po dobu 6-7 let. Následuje „odkalení“ lahví a jejich doplnění o expediční likér – 3g cukru/l - rozpuštěném ve starém ročníku vína. Posléze další, klasické postupy: umístění korkové zátky, etikety a expedice po několika měsících ustálení vína. Historie: V samém srdci šampaňské vinařské podoblasti – Côte des Blancs, kde kraluje bílá odrůda Chardonnay – se nachází sídlo vinařství Guy Charlemagne. Bylo založeno v roce 1892 a je nepřetržitě ve vlastnictví členů této rodiny. Na patnácti hektarech vinohradů, v nejbližším okolí obce Mesnil-sur-Oger, pěstují výhradně bílé Chardonnay. Jižně od Côte des Blancs, na Côte de Sézane, vlastní vinařství ještě pětihektarový vinohrad, dominantně osázený modrou odrůdou Pinot Noir. Guy Charlemagne tvoří každým rokem 7 originálních cuvées skvělého vína, jejichž senzorické výrazy přinášejí vzrušení, štědrost a lahodně svůdné, elegantně harmonické pocity. Každý doušek ze 130 000, ročně vyprodukovaných lahví, dokonale demonstruje devizu šampaňského vinařství Guy Charlemagne: „Qualité est ma verité“- kvalita je mojí podstatou.

Hlavní parametry

Značka	Guy Charlemagne
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	2016
Zrání	4 roky, 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	Guy Charlemagne Champagne, 4 Rue de la Brèche d'Oger, 51190 Le Mesnil-sur-Oger, Francie