Guy Charlemagne „ Grande Reserve Blanc de Blancs ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHA09040

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

Reserve Brut pochází z Grand Cru vinic situovaných okolo vesnic Le Mesnil-sur-Oger a Oger - z vápencových půd terroiru Côte des Blancs. Toto perfektně strukturované šampaňské, je vyrobeno ze směsi rezervních vín Chardonnay, která ve sklepech vinařství vyzrávají po dobu dvou až tří let. Aroma tohoto vína vykazuje syté minerální tóny s nádechem křídového prachu, citrusů (růžový grapefruit) a kynuté (kvasnicové) briošky. Lehká dosage (8 g/litr) dodává chuti bohaté na příchuť zelených jablíček výjimečnou svěžest (intenzita jemných bublinek je fenomenální). - Reserve Brut je přímo excelentní k ústřicím či čerstvým mořským plodům.

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

Guy Charlemagne „ Grande Reserve 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	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	Guy Charlemagne Champagne, 4 Rue de la Brèche d'Oger, 51190 Le Mesnil-sur-Oger, Francie