

Heidsieck & Co Monopole blanc „ Blue Top ” Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHAM5600

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Pinot noir, 10% Pinot Meunier a 20% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Blue Top Brut má jasně žlutou barvu s výrazným pravidelným perlením. Nejprve vás uvítá vůně tropického ovoce jako je mango a ananas, pak přijdou jemné květinové a brioškové tóny. Chuť je kulatá, svěží a dobře strukturovaná, připomíná ananas, pomeranč, broskve a hrušky. V závěru jsou cítit pečené toasty a med.

Je skvělým aperitivem, ale skvěle se hodí třeba i ke grilovaným krevetám, carpacciu z mušlí svatého Jakuba a grilovanému kuřeti, ale i kachně.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Heidsieck & Co Monopole blanc „ Blue Top ” Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Heidsieck & Co. Monopole Blue Top lákavě září světle žlutou barvou, která je doplněna zlatavými odlesky a jemným řetízkováním ve skleničce. První nádech otevírá cestu k dobrodružství. Převažuje ovocný charakter, s důrazem na žluté ovoce, především broskve, květinové tóny bílých květů přidávají lehkost a slibují jedinečně aromatický zážitek. Jsou to náznaky velkorysosti a vytrvalosti, které dávají tušit, že toto Champagne je něčím zvláštním. Primární vůně jsou plné ovoce - a to nejen čerstvého, ale i kandovaného. Nadšení z vůně se potvrdí při prvním doušku, který následuje. V ústech se rozvíjí bohatá paleta chutí, ve které dominuje ovoce, především kroskve, třešně, švestky a jemné pomerančové tóny. S každým douškem cítíte svěžest, eleganci a jemnost, která vás provází i v dlouhé dochuti. Vinařství Champagne Monopole Heidsieck & Co. je renomovaný producent šampaňských vín s bohatou historií a tradicí. Toto vinařství patří mezi nejstarší a nejuznávanější výrobce šampaňských vín ve Francii, a jeho kořeny sahají až do 18. století. Vinařství založil v roce 1785 Florenc Louis Heidsieck, mladý Němec z Vestfálska. Jako výrobce látek založil v Remeši obchodní společnost pro vlnu a víno a pojmenoval ji „Heidsieck & Co“. Brzy se vzdává prodeje vlny a zaměřuje se výhradně na obchodování s vínem z oblasti Champagne. Již od počátku se Champagne Monopole Heidsieck & Co. soustředila na kvalitu a precizní výrobu, což jí přineslo uznání mezi náročnými konzumenty šampaňských vín. V roce 1818 je stává výhradním dodavatelem pruského krále a německého císaře. Prestiž Monopole Heidsieck & Co pokračuje a v roce 1907 se stává výhradním dodavatelem cara Mikuláše II., který byl velkým milovníkem Champagne a nechává si každý rok posílat dva vlaky plné Heidsieck Monopole Heidsieck & Co. Monopole se stalo symbolem kvality a elegance ve světě šampaňských vín. Jeho šampaňská vína jsou servírována v luxusních restauracích a hotely po celém světě a jsou oblíbenou volbou pro svatební hostiny, firemní akce a další významné události. Navzdory své historii a tradici se Heidsieck & Co. Monopole neustále snaží inovovat a zlepšovat. Zůstává však věrné tradičním hodnotám kvality a preciznosti, které jsou základem jeho úspěchu.

Hlavní parametry

Značka	Heidsieck & Co Monopole
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Champagne Pommery, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.