Henri Giraud blanc „ Esprit de Giraud ” brut Blanc de Blancs Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM0110

Neročníkové cuveé Henri Giraud Esprit je asi tím, které nejlépe symbolizuje vývoj vinařství Henri Giraud. Vyjadřuje úctu k terroiru jako živé entitě a ztělesňuje vlastní vizi o přírodním víně, což není ani prázdný koncept ani návrat k minulosti, ale potvrzení identity tohoto vinařství. Toto živé a vyvážené cuveé se skládá z 80 % hroznů odrůdy Pinot Noir a z 20 % hroznů odrůdy Chardonnay. Na vytvoření tohoto blendu je zapotřebí až 50% rezervních vín (ročníky posledních 10ti sklizní zrající 50% v Giraudových dubových sudech a 50% v toskánských terakotových demižonech vejcovitého tvaru). V lahvích je poté na kalu po dobu 2 let. Jak už napovídá jeho název, toto bílé šampaňské ztělesňuje ducha domu a jeho filozofii zaměřenou na jediný cíl: vyrábět to nejlepší víno, které je součástí přírody a lidského světa už 10000 let. Papírový dub od umělkyně Claudine Divry vyobrazený na etiketě symbolizuje křehkost života a lidskou schopnost jej obnovit. Jako spletené listy novin, ze kterých byl vytvořen, představuje myšlenku regenerace Champagne. Vrací se ke kořenům a říká: není skvělého vína bez skvělého lesa. Odrůda: 80% Pinot Noir, 20% ChardonnayBarva: jemně zlatáChuť: V úvodu se projevuje vysoký podíl odrůdy Pinot noir a tóny jahod, malin, borůvek a višní, delikátního koření. Poté se prosadí odrůda Chardonnay a s ní citrusové ovoce, vlašské ořechy, mandle, broskve a rozinky. Silná chuť s nápadnou hloubkou a jemnými nuancemi s vynikající minerální hořkostí a jemným perlením.Vůně: bohatá, ovocná, jemně kořeněná a oříškováDoporučená teplota při podávání: 9°C

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

Henri Giraud blanc „ Esprit de Giraud ” brut Blanc de Blancs Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

V roce 1625 se vrstevníci Jindřicha IV., rodina Françoise Hémarta, natrvalo usadila ve vesnici Ay v regionu Champagne a začala s pěstováním vinné révy. Francouzští králové si vždycky přáli vlastnit vinici v Ay a Jindřich IV. byl dokonce nazýván “sirem Ay”. Až do roku 1887 se právě víno z oblasti Champagne nazývalo “víno z Ay”. Roku 1914 se pravnučka Françoise Hémarta, Madeleine, provdala za Léona Girauda a spolu zrekonstruovali nádhernou rodinnou vinici zpustošenou philloxerou (mšička révokaz), díky které kdysi Hémartova rodina a mnoho dalších zbankrotovaly. V současnosti se o pokračování rodinné tradice stará Claude Giraud, patřící do 12. generace rodiny Giraud-Hémart. Champagne Henri Giraud je vyráběno v jedné z pouhých 17 oblastí uvnitř Champagne, které jsou klasifikovány jako „Grand Cru“ a Claude Giraud je jedním z mála výrobců, kteří pokračují v používání dubových sudů a terakotových demižonů při výrobě svých šampaňských. Pro zrání svých vín používá sudy vyrobené ze dřeva pomalu rostoucích, mimořádně kvalitních dubů starého Argonského lesa, který je vzdálen pouze 35 km od vinařství a také toskánské terakotové demižony vejcovitého tvaru. Sklepy šampaňského Henri Giraud byly zařazeny světově uznávaným znalcem Richardem Juhlinem mezi top jedno procento nejlepších výrobců Champagne.

Hlavní parametry

Značka	Henri Giraud
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
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	Henri Giraud Champagne, 71 Bd Charles de Gaulle, 51160 Aÿ-Champagne, Francie