Henri Giraud blanc „ Giraud de Craie ” Grand cru de Ay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



GIRAUD

CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

Kód produktu	CHAM0115

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay (55% z vinic v Aÿ s označením Grand Cru a 45% z části vyhlášené oblasti Montagne de Reims), vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Barva: jantarová, jemná s neustále tvořícím se perlením.
Vůně: elegantní, svěží s tóny žlutého ovoce a zelených mandlí s náznakem máty, příjemné květinové aroma s tóny citrusů a lískových ořechů.
Chuť: na patře velmi elegantní, kulatá a jemná, mající ovocnou příchuť - hrušky, sušené meruňky, žlutého ovoce a v závěru i pomerančové kůry a čokolády. S osvěžujícím závěrem.

Henri Giraud představuje další nádherné šampaňské Blanc de Craie, pocházející z nejlepších částí oblasti Montagne de Reims, patřících bílým hroznům Chardonnay. Víno z vinic v A? s označením Grand Cru zraje po dobu jednoho roku v sudech z dubu argonského lesa a víno z jiné vyhlášené části Montagne de Reims se na jeden rok ukládá do nerezových tanků s nastavitelnou teplotou.Toto výjimečné šampaňské je ideální k posezení s přáteli, oslavám a hodí se i k lehkým jídlům.

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

Henri Giraud blanc „ Giraud de Craie ” Grand cru de Ay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

V srdci tohoto unikátního šampaňského bije 100 % Chardonnay, ztělesnění elegance a čistoty, díky čemuž hrdě nese název Blanc de Blancs. Necelých 55 % těchto vznešených hroznů pochází přímo z legendárních vinic Grand Cru v Aÿ, oblasti, která je synonymem pro nejvyšší kvalitu. Zbylých 45 % je pečlivě vybráno z vyhlášené oblasti Montagne de Reims, která dodává šampaňskému jeho nezaměnitelný charakter. Každá kapka je svědectvím o původu a pečlivosti, s níž je pěstována každá vinná réva. Kouzlo se rodí pomalu, v tichosti sklepa. Chardonnay z Aÿ prochází ročním procesem zrání v exkluzivních sudech z prastarého argonského lesa – dřevo, které dodává šampaňskému neopakovatelnou komplexnost a hloubku, jež se rozvíjí s každým douškem. Zbylé víno odpočívá jeden rok v nerezových tancích s precizní regulací teploty, což zaručuje absolutní kontrolu nad každým tónem. Následně je tento elixír uložen minimálně na 2 roky do sklepů k zrání na kvasinkách, což mu propůjčuje neuvěřitelnou bohatost, jemnost perlení a charakter, který ocení jen skuteční znalci, hledající dokonalost v každém detailu. 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
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	2 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
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