

Henri Giraud rosé „ Esprit de Giraud ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

28815

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Pinot Noir, 22 % Chardonnay a 8 % červeného z Ay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Malinová barva s oranžovými odlesky propůjčují nádherný vzhled tomuto rosé. Maliny jsou patrné i v aroma. Mimo ně ale ještě černý rybíz, sušený, grenadina nebo koření. Květinové tóny a to zejména růží a pivoněk, spolu s dubovým podkladem.

Chuť je svěží, mandlová. Plná a krémová.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní



Henri Giraud rosé „ Esprit de Giraud ” brut 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 zpuštěnou phylloxerou (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	francouzské šumivé víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Oblast & obec	Côte de Blancs
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 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Henri Giraud Champagne, 71 Bd Charles de Gaulle, 51160 Aÿ-Champagne, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.