

J.M.Gremillet „ Blanc de Noirs ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA03055

Víno je mistrovským dílem vytvořeným ze 100% odrůdy Pinot Noir, která mu propůjčuje neuvěřitelnou hloubku a charakter – proto hrdě nese označení Blanc de Noirs. Abychom dosáhli dokonalé komplexnosti a bohatosti, tvoří až 20 % směsi pečlivě vybraná rezervní vína, což garantuje konzistentní kvalitu a nezapomenutelnou chuť v každé láhvi. Toto není jen šampaňské, je to umělecké dílo stvořené z nejlepších hroznů, připravené okouzlit vaše smysly.

Zažijte trpělivost, která se promění v luxus! Každá kapka tohoto šampaňského zrála minimálně 3 dlouhé roky ve sklepech na kvasinkách, což je proces, který vytváří jeho jedinečný, komplexní a bohatý charakter. Tato tradiční metoda propůjčuje bublinkám neuvěřitelnou jemnost a chuti nezaměnitelnou hloubku. S precizní dosází 9 g/l je každá láhev dokonale vyvážená, což zajišťuje svěžest a harmonii, která pohladí vaše smysly. Toto je mistrovství, které cítíte s každým douškem, proměněné v nefalšovaný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

J.M.Gremillet „ Blanc de Noirs ” brut Champagne

AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Rodina Gremillet se věnovala vinařství již od 18. Století. V roce 1979 vytvořili vlastní Champagne. Vinice, ze kterých se vyrábí šampaňské Gremillet rostou na prudkých, sluncem zalitých svazích. Majetek Gremillet se nachází na 35 ha v malé vesnici 45 kilometrů od Troyes, historického hlavního města Champagne, 180 kilometrů jižně od Paříže. Dnes se šampaňské prodává ve více než šedesáti zemích a podává se ve více než padesáti velvyslanectvích a konzulátech při různých příležitostech po celém světě. Druhou generaci rodiny tvoří Jean Christophe a Anne Gremillet, ke kterým se nyní připojili manželé Karine a Stéphane. Všichni jsou nesmírně hrdí na to, čeho dosáhli a společně se snaží pokračovat v úspěchu podniku Gremillet. Silné stránky společnosti Gremillet spočívají v konzistentní kvalitě šampaňského. Dalším úspěchem jsou přední místa v ochutnávkách naslepo při nejprestižnějších vinařských soutěžích. Balení Champagne Gremillet jsou snadno rozeznatelné od jiných konkurenčních produktů se silnou identitou.

Hlavní parametry

Značka	Gremillet
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Côte des Bar
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Pinot noir
Přívlastek	Blanc de Noirs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
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.