Jacquesson „ D.T. cuvée no.739 ” Extra brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA03215
1	
Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Jacquesson „ D.T. cuvée no.739 ” Extra brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 52% Chardonnay, 24% Pinot Meunier a 24% Pinot Noir z roku 2008 vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Valée de la Marne - Dizy - brut extra - suché. DT - Dégorgement Tardif, récemment dégorgé - šampaňské obvykle ročníkové, který stárlo na kalích déle, než je obvyklé pro konkrétní dům nebo cuvée, zpravidla 7 až 9 let. Toto leželo rovných 88 měsíců. Fantastické víno s ráznou kyselinkou od nádherného vinařství Jacquesson, s delikátním perlením, vůní čerstvých jablek a žlutého ovoce, z té nejlepší polohy pro pěstování odrůdy v oblasti champagne pro daný rok. Vinařství, které sídlí v Dizy, kousek od Epernay, bylo založeno roku 1798 v Châlons-sur-Marne a řídí jej bratři Laurent a Jean-Hervé Chiquet. Již od raného počátku své existence vinařství provází obrovská reputaci - Napoleon jako uznání udělil zlatou medaily za kvalitu vín. Základem hospodaření ve vinicích statutu 1er Cru a Grand Cru (Côte des Blancs - obce Avize a Oiry, a Vallée de la Marne - obce Ay, Dizy a Hautvillers) jsou udržitelné postupy, vyloučení herbicidů a systémových chemických postřiků. Ozelenění meziřadí vinic na jaře a na podzim je samozřejmostí. Hnojiva se používají organická. Na lisování se užívají tradiční vertikální lisy - na víno se používá pouze šťáva z prvního lisování. Komplexní, bohatá a složitá vína spontánně fermentují a zrají ve velkých dřevěných sudech po několik měsíců, než proběhne samovolné jablečno-mléčné kvašení. Siřičitany se používají minimálně. Dozáž činí 1-6 g/l, tzn. kategorie Extra-Brut. Vína série 700 jsou dlouhodobě jedny z nejlepších neročníkových vín z Champagne na trhu. Vinařství jako jedno z prvních začalo lahvovat vína z jednotlivých vinic - tzv. lieu-dit. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Jacquesson
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
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	Jacquesson Champagne, 68 Rue du Colonel Fabien51530 Dizy, Francie