

Jacquesson „ D.T. cuvée no.741 ” Extra brut Champagne Aoc 1.50 l

» » » Jacquesson



Kód produktu

CHA03217

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Jacquesson „ D.T. cuvée no.741 ” Extra brut Champagne Aoc 1.50 l

» » » Jacquesson

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 52% Chardonnay, 24% Pinot Meunier a 24% Pinot Noir z roku 2009 vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Valée de la Marne - Dizy - brut extra - suché. DT - Dégorgement Tardif, récemment dégorgé - šampaňské obvykle ročníkové, který stárla na kalích déle, než je obvyklé pro konkrétní dům nebo cuvée, zpravidla 7 až 9 let. Toto leželo rovných 90 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 medaili 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

Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
--------	---

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---