# Jean Marc Séléque rosé „ Solessence ” brut extra Coteaux sud d’Epernay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHAM8820 |

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 40% Meunier a 10% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Coteaux Sud d’Epernay - Extra brut

Vůně: odhaluje jemnou vůni lesních jahod, divokých ostružin a květů hlohu, sublimovanou mléčným a sušenkovým nádechem.
Chuť: šťavnatá a dynamická, je sublimována jemnými bublinkami a milimetrovým napětím čerpaným z vápence, které dodávají závěru úžasnou, svěží a pikantní délku, umocněnou kůrou grapefruitu.
Dosage: 2 g/l

Terroir - jižní svahy Epernay, které se nacházejí mezi údolím Marny a Côte des Blancs, nabízejí skutečnou mozaiku terroirů: na těchto svazích prořízntutých řekami Cubry a Darcy se daří 3 velkým odrůdám šampaňského na rozmanitých, jílovitých a křemenných půdách, ve kterých je spojovacím článkem křída.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Jean Marc Séléque rosé „ Solessence ” brut extra Coteaux sud d’Epernay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

**Popis**

Coteaux Sud d’Epernay – Oblast Coteaux Sud d’Epernay, rozkládající se mezi údolím řeky Marny a oblastí Côte des Blancs, představuje skutečnou mozaiku různých terroirů. Na svazích, kterými protéká říčka Cubry, se na rozmanitých půdách – jílovitých, písčitých či bohatých na pazourek – daří třem hlavním šampaňským odrůdám; společným jmenovatelem všech těchto půd je křídový podklad. Právě zde vzniká šampaňské, které je věrným odrazem svého terroir. Ruční sklizeň a precizní třídění je základem. Vinifikace základního vin claire probíhá z 50 % v nerezových tancích a z 50 % ve starších dubových sudech. Hotové víno není čířeno ani filtrováno. Pro finální směs je použito jen 20 % aktuálního ročníku, zbytek tvoří dlouhověká solera. Po ukončení druhotného kvašení zůstává víno zrát na kalech minimálně 48 měsíců. Příjmení Séléque pochází z polského příjmení Szeleczki, kteří se usídlili v Champagne po první světové válce. Příběh vinařství Séléque se však začíná psát až roku 1956, kdy Henri Séléque zakládá své vinařství v Pierry, nedaleko Epernay. Henri z počátku spolupracuje se zdejším družstvem a vlastní vína začíná vyrábět až jeho syn Richard roku 1974. Jean-Marc Séléque se chopil kormidla vinařství v roce 2008 a okamžitě obrací chod vinařství organickým směrem. Přesto že respektuje rodinnou tradici, nebojí se experimentovat, využívat ,,alternativních‘‘ způsobů jak pěstování i vinifikace a vymýšlet nová vína. Jean-Marc má dnes 7,50 ha vinic v ,,Coteaux Sud d´Epernay,“ což je oblast, kde se prolínají Cote des Blancs a Vallée de la Marne. Ve svých vínech nechá vyniknout mimořádnost zdejšího terroiru. K vinifikaci využívá nerezové tanky, dubové sudy, betonová vejce i terakotové nádoby. Jean-Marc Sélèque je představitelem nové generace vinařů, kteří znají své vinice do posledního centimetru. I když je na vinařství teprve od roku 2008, změny, které udělal, jsou opravdu velké. První, na co se zaměřil, byl způsob práce na vinici. Od roku 2011 obdělává vinice v režimu BIO. Jeho cesta je silně ovlivněná filosofií jeho blízkých přátel, kteří patří k vlně prvních vinařů „reformistů“. Dnes se o nich většinou mluví jako o autentických vinařích. Ti zastávají myšlenku, že cesta k autentickým vínům je založena především na individuálním přístupu ke každé jednotlivé parcele. Další změna čekala vinifikaci. Jean-Marc má raději pomalejší a jemnější fermentaci, která je podle něj klíčem k pestré chuti a textuře. Pracuje s přírodními kvasinkami a spontánním kvašením. Není však za každou cenu ortodoxní a poslední rozhodnutí vždy závisí na aktuální situaci. Vína také nechává mnohem déle zrát na kalech a je mnohem obezřetnější při čiření a filtraci. Lepší kvalita hroznů, které v posledních letech dosahuje, mu umožňuje snižovat obsah cukru v expedičním likéru. Všechny tyto údaje uvádí na zadní vinětě jednotlivých cuvée. Změnil se i výběr a použití sudů. Klasické sudy o objemu 225 litrů začal sice pro fermentaci používat jeho otec už v roce 2004, Jean-Marc je ale doplnil sudy velkými. „Osobně bych se v ideálním případě chtěl dostat na vinifikaci pouze v dubových sudech.“

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Jean Marc Séléque |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Barva | růžová & rosé & pink |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Charakter | Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | 4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| 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 |
| EU & výrobce | Champagne Jean-Marc Sélèque, 9 Allée de la Vieille Ferme, 51530 Pierry, Francie |