Jean Marc Séléque „ Solessence Nature ” brut nature Coteaux sud d’Epernay Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne







Kód produktu	CHAM8810

Bílé 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 - Villages: Pierry, Moussy, Epernay, Mardeuil, Dizy, Boursault, Vertus - Extra brut

Vůně s náznaky citrónové trávy, citrusů a koření, které vytváří nezaměnitelnou svěžest. Chuť je úžasně vyvážená, lehká a přesto krémová s dlouhou a minerální dochutí. Velmi flexibilní víno. Ideální k předkrmům, drůbeži a k mořským plodům.

50% Chardonnay, 10% PinotNoir, 40% Meunier, 50% aktuální ročník + 50% rezerv z předešlých let, vinifikace převážně v nerezu, část v sudu a betonových vejcích, 6 měsíců ,,battonge,“ zrání na kalech v láhvi min 36 měsíců bez dosage.

Solessence zrálo prodlouženou dobu – tři roky – v lahvi. Čas toto víno zušlechtil a umožnil mu dosáhnout přirozené rovnováhy i bez přidání dozážního likéru. Díky tomu se v něm projevuje minerální živost našich terroirů, která dokonale podtrhuje chuť plodů moře.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Jean Marc Séléque „ Solessence Nature ” brut nature 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	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Zero dosage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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