Jean Noël Haton „ Rich ” Demi sec Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHAM9235

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier a 35% Pinot Noir, vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - demi sec

Elegantní Šampaňské s jemným perlením a delikátním aroma meruněk a broskví. Na patře kandované ovoce, zejména meruňky, jablíčka a fíky. Delší svěží zakončení.

Šampaňské Rich demi Sec skvěle doprovodí různé druhy dezertů, ale také například uleželé sýry typu Roquefort nebo Stilton.

Dosage: 40g/l

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

Jean Noël Haton „ Rich ” Demi sec Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne Jean-Noël Haton je zavedeným domem v Champagne s tradicí od roku 1928. Rodinné vinařství, o které se stará již 4. generace. Každá odrůda i parcela je vinifikována zvlášť ve více než 100 nerezových tancích. Finální míchání vína je pod dozorem otce a syna, a zajišťují tak dohled nad výslednou stálou kvalitou každého cuvée. Kvalita je zde vždy na prvním místě. Příběh šampaňského domu Haton se začal psát v roce 1610 za vlády Ludvíka XIII., kdy François Haton získal první vinice v obci Damery. V roce 1928 vdechl rodinnému podniku nový život Octave Haton, když začal vyrábět vlastní šampaňské. Rodina Hatonových je vždy hrdá na své kořeny v oblasti Champagne a svou historii může sledovat až čtyři století zpátky. Vedle této hrdosti na minulost se však pevně zaměřuje i na budoucnost. Sébastien Haton udržuje ducha domu živého a zároveň mu dodává nový impulz. Pokračuje v cestě, kterou vytyčili jeho předkové, a přitom mistrně kombinuje rozvahu s odvahou. Jeho nadšení je upřímné a k budoucnosti podniku přistupuje s hlubokou pokorou. Rodina Hatonových dnes obhospodařuje 60 hektarů vinic (z toho 45 hektarů vlastních), které se rozkládají v okolí Damery – historické obce, kde má rodina i nadále své sídlo. Jean-Noël a Sébastien rovněž navázali silná partnerství s dalšími pěstiteli v oblasti Champagne, aby pro svá cuvée mohli využívat širší škálu vín. Společnost Champagne Haton, pevně ukotvená ve svém terroir a zároveň odhodlaná hledět do budoucnosti, bere svou společenskou odpovědnost vážně a plně si uvědomuje, že její úlohou je podnikat smysluplné kroky. Tato odpovědnost přirozeně zahrnuje úctu k půdě i k úchvatnému dědictví, které jí zanechali předkové. V tomto duchu vinařství neustále rozvíjí své postupy, přičemž se drží zásady, že lidský zásah má sloužit výhradně k tomu, aby ještě více vynikly dary přírody. Součástí tohoto závazku je i projev upřímné úcty k jednotlivcům, k lidem a k jejich práci. Ve snaze naplňovat hodnoty, které jsou jí blízké, působí společnost Champagne Haton od roku 2014 jako mecenáš nadace Ateliers d’Art de France. Obě strany spojuje společná touha oceňovat lidi i jejich odborné mistrovství. Rodina Hatonových se proto plně ztotožnila s přístupem této nadace, jejímž cílem je podporovat uměleckou řemeslnou tvorbu a špičkovou úroveň tohoto řemeslného umu.

Hlavní parametry

Značka	Jean Noël Haton
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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
EU & výrobce	Champagne Haton & Filles 28 Rue Alphonse Perrin 51480 Damery Francie