Larmandier Bernier rosé „ Rosé de Saignée ” Extra brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER



Kód produktu	CHA02105

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pinot noir z keřů až 70 let starých, vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blancs - Vertus - brut extra

Jen ty nejlepší hrozny z Vertus zpracovávané technikou Saignée „ krvácení “ (2-3 dny), která se v Champagne používá pouze zřídka. Kvašení i jablečno-mléčné odbourávání kyselin se děje spontánně pomocí přirozené mikroflóry v dřevěných sudech a nerezových tancích. Vína zrají
téměř rok hlavně v dřevěných nádobách, plnění do lahví probíhá v červenci následujícího roku po sklizni. Zrání na kalech po druhé fermentaci probíhá minimálně 2 roky. Barva podobná tónů grepové šťávy. Aroma červeného ovoce, může připomínat náznaky vína z Chambolle, vícevrstevnaté a komplexní víno.

Ve vůni se objevují jemné tóny pomerančové kůry, lesních červených plodů, čerstvě upečeného chleba a bílých květů, zatímco první doušek odhalí hladkou pěnu s drobnými bublinkami, jemně vybudovanou strukturu a dlouhý závěr s bohatými tóny pečiva, červeného ovoce a náznaky koření. Skvělá volba, kterou můžete podávat jako výrazný aperitiv nebo jako partnera k široké škále pokrmů od pečeného kuřete a lososa až po uzeniny, sushi, mořské plody a vyzrálé sýry.

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

Larmandier Bernier rosé „ Rosé de Saignée ” Extra brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Pierre a Sophie Larmandierovi vlastní v Côte des Blancs přibližně 15 hektarů vinic, které již několik desetiletí obhospodařují podle biodynamických zásad. Pouze malá část výrobců šampaňského používá biodynamické postupy a Larmandierovi kombinují tento jedinečný přístup s výjimečnými vinicemi Grand Cru v Cramant, Chouilly, Oger a Avize. Všechny hrozny se sklízejí ručně a manželé nepoužívají žádné herbicidy ani pesticidy, aby získali to nejlepší možné ovoce. Jakmile se hrozny dostanou do vinařství, nechají se přirozeně zkvasit divokými kvasinkami. Toto úžasné lososově zbarvené šampaňské se vyrábí "odkrvením" první šťávy z hroznů odrůdy Pinot Noir, která šumivému vínu dodává zářivě růžovou barvu. Mošt pak kvasí v tancích a betonových vejcích a zraje na kalu po dobu jednoho roku, po němž následují další dva roky zrání ve sklepě v lahvi. Vinařská tradice obou rodin Larmandier i Bernier sahá až do dob francouzské revoluce. V roce 1971 Philippe Larmandier a jeho žena Elizabeth Bernier, která vlastnila vinice ve Vertus, spojili svá jednotlivá vinařství a vzniklo vinařství nové Champagne Larmandier-Bernier. Od roku 1982, kdy zemřel Philippe, vedla vinařství Elizabeth sama. Roku 1988 se do vinařství ze studií vrací její syn Pierre, aby pokračoval v rodinné tradici. Ten od roku 1992 opět zavedl produkci jednotlivých vín reflektující svůj terroir a od roku 1999 se toto vinařství dalo cestou biodynamiky. Všechny vinice Larmandier-Bernier jsou dnes velmi jednoduše rozpoznatelné, jelikož jsou pokryty bylinným porostem. Pierre je velkým odpůrcem používání jakýchkoliv herbicidů. Zastává názor, že vinná réva je daleko odolnější a plodí kvalitnější hrozny v přirozeném prostředí.Asi 15 hektarů vlastních vinic s výsadbou 85% Chardonnay a 15% Pinot Noir o průměrném věku 33 let leží v oblasti Côte des Blancs: 1er Cru vesnice Vertus, a Grand Cru vesnice Cramant, Chouilly, Öger a Avize. Každé Cru je unifikováno samostatně. Práce s révou a sklizeň probíhá ručně. Primární fermentace je vždy spontánní, a pak probíhá jablečnomléčná fermentace.

Hlavní parametry

Značka	Larmandier Bernier
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Pinot noir, Rulandské modré
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Saignée, víno ze starých keřů & Vieilles Vignes & Alte reben
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
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
Výrobce	Larmandier Bernier Champagne, 19 Avenue du Général de Gaulle, 51130 Blancs-Coteaux (Vertus), Francie