

Laurent Perrier blanc 2008 „ Millésimé ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CH000038

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay a 50% Pinot Noir (exkluzivně z vinic těch nejlepších cru a vesnic) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Vzácné a výjimečné víno, které vyjadřuje charakter roku ve stylu Laurent-Perrier.

Rok pro výjimečné Millesomé se vyznačoval chladnou zimou bez mrazu a deštivým jarem. Vinobraní začalo v polovině září za suchého a chladného počasí, díky čemuž se sbíraly naprosto zdravé hrozny Chardonnay a Pinot Noir. Tyto vysoce kvalitní hrozny odhalují velkolepou aromatickou bohatost, která předznamenala výjimečný ročník.

Víno je vyváženou směsí 50% Chardonnay a 50% Pinot noir. Jeho barva bílého zlata umožňuje zobrazit velmi jemné bublinky. Vůně je minerální s tóny citrusů a bílého ovoce jako jsou broskve. V ústech je svěžít a dlouho trvající dochuť, tak jak se očekává od velkého Champagne.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Laurent Perrier blanc 2008 „ Millésimé ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Intenzivní zlatožlutá barva starého zlata a jemné, dlouhotrvající perlení prozrazují jedinečné víno. V jeho stylovém aroma se snoubí delikátní mineralita s tóny kandovaných citrusů, sušeného a kompotovaného ovoce. Velmi svěží nástup je následován příjemnou plností Pinotu, tóny citrusové kůry a dlouhou krémovou dochutí. Lahodně sametové, harmonické víno s jiskrou, vynikající pro snoubení s pokrmy - zvláště mořské plody či telecí v jemně pikantních úpravách (šafařn, kari, omáčky s máslem či ovocem). Zrání na lahvi nejméně 6 let. Vinařství Laurent-Perrier bylo založeno roku 1812. Dnes je jedním z posledních a také největším nezávislým výrobcem Champagne (vinařství vlastní rodina Nonancourtových) a je po celém světě uznáváno jako jeden z nejlepších a nejprestižnějších výrobců šampaňského vína. Jako jedno z mála v Champagne leží přímo v srdci rozsáhlých vinic na Marně, v malebné vesničce Tours-sur-Marne na křižovatce mezi 3 předními podoblastmi Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne a Cote des Blancs. Úspěch Champagne Laurent-Perrier vychází z úcty k přírodě a respektování potřeb vinné révy, dlouholeté spolupráce s obchodními partnery a hlavně nesmlouvavým nárokům na kvalitu každého cuvée. Společně s hodnotami rodiny Nonancourtových - nezávislý duch, různost chutí a víno jako radostný prožitek, které provázejí zaměstnance Laurent-Perrier v každé fázi výroby, dávají vzniknout jedinečné nabídce Champagne vín pro každou příležitost a jazyček. Umění současného chef de cave Michela Fauconneta a jeho předchůdce Alaina Terriera, který je uznáván jako jeden z největších vinařů v Champagne, oslovilo i britský královský dvůr, jehož je Laurent-Perrier oficiálním dodavatelem - jak o tom svědčí znak Prince of Wales na každé lahvi Laurent-Perrier Cuvée Brut. Značka je majetkem společnosti ze skupiny Laurent-Perrier Group, mezi jejíž další vlajkové značky patří domy Salon, De Castellane a Delamotte. Od roku 2004 skupina Laurent-Perrier Group získala také značku Chateau Malakoff. Laurent-Perrier má více než 1 200 pěstitelů hroznů s dodavatelskými smlouvami a svou produkci vyváží do více než 120 zemí světa. Od roku 2005 se Laurent-Perrier stal třetí nejprodávanější značkou šampaňského na světě, hned za Moët et Chandon a Veuve Clicquot.

Hlavní parametry

Značka	Laurent Perrier
Druh	šumivé víno
Detail	francouzské šumivé víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	2008
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	Millésimé
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	6 let, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Laurent-Perrier S.A. 32, Avenue de Champagne BP 3 51150 Tours-sur-Marne, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.