Louis Barthelémy 2014 „ Saphir Millesime ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3436130000035
Kód produktu	CHAM6630

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60%Chardonnay, 20% Pinot Meunier a 20% Pinot noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Epernay - brut

Plné ochucené víno s brilantním zlatým odstínem a jemnou, delikátní pěnou. Náznaky mandlí, medu, špetkou skořice a kakaa.

Ročníkové Champagne se vytváří jen ve výjimečných letech, které svou kvalitou a přírodními podmínkami předurčují víno k dlouhodobému zrání. Potenciál tohoto vína byl odhadnud až do roku 2050.

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

Louis Barthelémy 2014 „ Saphir Millesime ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Louis Barthélémy je šampaňský dům, jehož příběh vypovídá nejen o tradici, ale také o vytrvalosti, vizi a odvaze vytvořit osobitý styl. Jeho kořeny sahají do roku 1923, kdy ruská princezna Baudryová uprchla z Moskvy aby se usadila v Épernay a založila šampaňský podnik, který tehdy nesl název Baudry Lebrun & Cie. Později tento podnik převzala rodina Lombardových s dlouhou vinařskou historií, avšak jeho skutečná obroda nastala až na počátku 21. století. V roce 2002 dům koupil Jean-Barthélémy Chancel, syn vinařů z oblasti Rhóny a tím panství převzala rodina Chancelových, která již byla známá v údolí Rhôny díky svému vinařství Château Val Joanis. Tento okamžik znamenal zásadní obrat. Změnil se nejen majitel, ale i celková filozofie. Nový majitel, Jean Barthélémy Chancel, měl vizi šampaňského, které by hovořilo moderním jazykem, a přitom zůstalo hluboce zakořeněno v klasickém řemesle. Tak vznikl název Louis Barthélémy – symbol úcty k dědictví spojené s odvážným tvůrčím směřováním. Jako symbol tohoto znovuzrození byl název změněn na Louis Barthélémy a vinařství se v roce 2011 přestěhovalo do Aÿ a usadilo se v tom, co bylo dříve majetkem francouzské koruny za Jindřicha IV. Cesta k uznání v oblasti Champagne však nebyla vůbec snadná. Na rozdíl od jiných vinařských regionů zde vinice nepředstavují pouze půdu, ale také úzce propojenou a velmi uzavřenou komunitu. I zkušený vinař z jiné části Francie je zde často vnímán jako cizinec. Jeanu Barthélémymu Chancelovi trvalo deset let, než si získal důvěru místních pěstitelů a přístup k hroznům té nejvyšší kvality. Tohoto úspěchu dosáhl díky trpělivosti, důslednosti a nekompromisnímu důrazu na kvalitu. Dům těží z bohatých a diverzifikovaných smluv o nákupu hroznů ve velkém počtu vinic. Z vinařského prostředí se snaží získat to nejlepší z rozmanitých terroirů Champagne, abychom mohli vyrábět skvělá a hlavně zajímavá šampaňská. Šampaňská vína Louis Barthélémy se dnes vyrábějí z pečlivě vybraných hroznů, které pocházejí z těch nejlepších poloh v oblasti Champagne. Filozofie výroby neklade důraz na objem, nýbrž na preciznost. Každé rozhodnutí – od výběru vinice až po proces zrání – směřuje k vybroušení výrazu vína a zachování jeho přirozené rovnováhy. Výroba nespoléhá na nadměrné využívání technologií či okázalost; výsledná podoba vín je dílem řemeslné zručnosti, střídmosti a času. Po stylové stránce vynikají šampaňská Louis Barthélémy svou energií, čistotou a strukturou. Nejsou ani těžká, ani sladká, a přitom jim nechybí bohatost a plnost. Snoubí v sobě živou kyselinku, koncentrované ovocné tóny a vytříbenou texturu. Ačkoli jsou často označována za moderní a sebevědomá, stále si uchovávají pevnou kostru a eleganci klasického šampaňského. Jean Barthélémy Chancel svou práci často přirovnává k tvorbě sochaře: stejně jako se z kamene pomalu vynořuje tvar, i šampaňské se formuje vrstvu po vrstvě – s trpělivostí a úctou k materiálu. Tato filozofie se odráží v každé lahvi – od čistoty aromatického profilu až po dlouhý, elegantní závěr, který je pro styl tohoto domu typický.

Hlavní parametry

Značka	Louis Barthelémy
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2014
Zrání	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