

# Louis Barthélémy 2014 „ Saphir Millesime ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE  
LOUIS BARTHÉLÉMY  
3. ET. FRANCE

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 odhadnut až do roku 2050.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Louis Barthélémy 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, vízi 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 Rhóny 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 vízi 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 nespočívá na nadměrném 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 vrstvou 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 Barthélémy                                       |
| 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 & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                             |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                    |
| 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |