

Louis Roederer „ Cristal ” 2015 brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN

3114080701553

Kód produktu

CH000388

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Pinot Noir a 45% Chardonnay vypěstované na francouzských vinicích vinařské oblasti Champagne - brut

Jedno z nejlepších Champagne světa pocházející z vinařství Louis Roederer. V roce 1876 Louis Roederer II vytvořil Cristal Cuvée pro samotného cara Alexandra II. Na výrobu toho mistrovského vína jsou použity pouze hrozny z Gran Cru vinic. Přes křišťálovou lahev - podle které dostal Cristal své jméno - dobře vyniká zlatavá barva. Elegantní, hluboká a sametová vůně s tóny lískových ořechů, zralých jablek a lipového medu. Plná, vysoce koncentrovaná a čistá chuť s osvěžujícím dotekem jablek a ananasu. Velmi dlouhý závěr a velký potenciál k dalšímu zrání.

Kulturní Champagne z vinařského domu Louis Roederer.
Doba archivace: 20 a více let

Louis Roederer patří k největším nezávislým producentům šampaňského vína. Značku stále vlastní tatáž rodina od založení v roce 1776. Pod vedením samotného Louise Roederera se v průběhu let 1832 až 1870 dostali na první místo v prodeji s celosvětovým obratem ,5 milionu lahví, včetně 390 tisíc do USA a 660 tisíc do Ruska, kde Louis Roederer šampaňské slavilo výjimečné úspěchy. V roce 1876 Louis Roederer II, který pokračoval v šlépějích svého otce, vytvořil Cristal cuvée pro samotného cara Alexandra II. Buket Cristalů ze sklenice rozkvétá s vůní čerstvých lískových ořechů a jablek. Je elegantní, hluboký a sametový. Exkluzivní chuť je středně až plně tělnatá, vysoce koncentrovaná, čistá s osvěžující připomínkou jablek a ohromujícím dlouhým závěrem. Přináší skutečně krásný zážitek (Robert Parker 98 bodů).

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Louis Roederer „ Cristal ” 2015 brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Legenda mezi víny z Champagne. V roce 1876 Louis Roederer, vytvořil cuvée CRISTAL pro samotného ruského cara Alexandra II. Cristal je vyráběn z ušlechtilých hroznů pocházejících jen z viničních poloh Grand Crus ohodnocených 100% jakostí. Champagne Louis Roederer Cristal je ilustrací dokonalosti šampaňského vína. Cristal je vyráběn z ušlechtilých hroznů pocházejících jen z viničních poloh Grand Crus ohodnocených 100% jakostí. Na kvasničních kalech zraje 8 let a je ideální pro další dlouhodobé zrání a archivaci. Toto prestižní cuvée je opravdovým pojmem mezi znalci champagne, vyrábí se pouze v těch nejlepších letech a jeho produkce je omezena na několik desítek tisíc lahví. Cristal vytvořil Louis Roederer v roce 1876 ruského cara Alexandra II. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je čirá láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních champagne. Již od první poloviny 19. století věděl Louis Roederer jak dobýt velké trhy jako byla německá knížectví, Holandsko, Švédsko a především pak významný ruský trh. Velký milovník těchto vín, car Alexandr II. poslal svého dvorního sommeliera do Remese, aby mu přivezl speciální cuvée, tzn. že se podílel spolu se sklepemistrem podniku Roederer na jeho stvoření. Poprvé spatřil Cristal světlo světa roku 1876. Když se v podniku dozvěděl, že je car rozhořčen tím, že lahve se nijak neodlišují od lahví obyčejných smrtelníků, povolal vlámského mistra sklenáře, jenž byl proslulý výrobou úchvatných nebarvených křišťálových lahví s rovným dnem... Tak se zrodil i název mytického „cuvée de prestige“ - Cristal v „nejjasnější“ lahvi náležitě ozdobené císařskými znaky. Za vlády Mikuláše II. se Maison Louis Roederer stal „Oficiálním dodavatelem ruského císařského dvora“, ale říjnová revoluce toto půl století trvající aristokraticko-chuťové souznění ukončila. Na konci dvacátých let 20. století se Cristal vrátil na honosné evropské stoly a později i na ty světové, od té doby je zcela nemožné uspokojit poptávku po tomto skvostu. Jeho sláva je skutečně oslňující. Šampaňský dům Louis Roederer vlastní 214 hektarů vinic, které se rozkládají výhradně na pozemcích kategorie Premier a Grand Cru ve třech hlavních výrobních zónách v Champagne: Côte des Blancs (Chardonnay), Montagne de Reims (Pinot Noir) a Pinot Meunier a Vallée de la Marne (Pinot Noir). Množství hroznů z těchto vinic pokrývá dvě třetiny potřeb vinařství, což umožňuje perfektní kontrolu nad výrobou šampaňského. Většina vinařů totiž musí hrozny nakupovat. Vinná réva pěstovaná v oblasti Champagne je ukázkou kvality, extrémní jemnosti, svěžesti a výsledná vína jsou důkazem, že i v nepříznivých klimatických podmínkách, lze vyrábět perfektní víno. Křídové podloží zdejších vinic dává vínům minerální charakter, strukturu a onu vyjimečnost, neseťkáte se s ním v žádné další vinařské oblasti. Základní osobitost šampaňského spočívá v umění scelovat vína z různých terroirs. Díky bohatosti a různorodosti svých vinic může Louis Roederer využívat obrovské palety vín pro scelování. Drží v ruce všechny trumfy pro sestavení svých cuvées. Vína se však nepoužijí hned. Některá z nich putují mezi „rezervy vinařství“ do velkých dubových sudů: přijdou na řadu při scelování šampaňského Brut Premier, aby udržela neměnnost Roederer stylu, nebo poslouží jako expediční likér. Několik tisíc litrů vína vyzrává řadu let ve více než 150 velkých dubových sudech. Jsou to tzv. „rezervní vína“. Představují velmi značnou a důležitou investici společnosti: finanční náklady na uskladnění, údržba dřevěných kádí, klimatizace ve skladu, neustálý dohled nad vývojem vína... Louis Roederer Champagne je jedním z posledních velkých rodinných vinařských domů. Také od doby, kdy je vede Frédéric Rouzaud se neobyčejně zvedla kvalita základních vín. A to je jedna z velkých předností tohoto slavného domu - stabilně vysoká úroveň celé řady vín. Cristal a Cristal Rosé jsou jejich prestižní cuvée, která dosáhla takového renomé, že je jejich pítí v určitých kruzích známkou společenského postavení. Oproti prestižním cuvée jiných domů, pochází většina hroznů, z nichž se víno dělá, z vlastních vinic. Zbylá opravdu jen malá část vinic je pod kontrolou technického ředitele od Roedererů. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních Champagne.

Hlavní parametry

Značka	Cristal
Druh	šumivé víno
Detail	francouzské šumivé víno z oblasti Champagne, ikonické víno
Původ	Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	2015
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	cuvée Prestige
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	8 roků, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	dárkové, holá lahev, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odřůdové víno révové
Výrobce	Louis Roederer Champagne, 21 Boulevard Lundy, 51100 Reims, 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.