luc Belaire blanc „ Gold ” brut Bourgogne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



LUC BELAIRE FRANCE

EAN	813497007038
Kód produktu	SE900600

Luc Belaire Gold je bez námahy elegantní cuvée vytvořené v srdci Burgundska ze směsi ručně vybraných hroznů 95% Chardonnay a 5% Pinot Noir. Vyvážené a elegantní víno začíná vůní peckovin, zralé hrušky a briošky.Tropické tóny manga doplňují čerstvé ovoce z Chardonnay a náznak vápence. Jemně strukturované víno má lehký a suchý závěr.

Je to jeho dokonale vyvážená a elegantní chuť, které vděčíme za speciální dosážní likér. Ten je připraven z třtinového cukru a 100 % Chardonnay, což je přímý odkaz na ikonické „Années folles“ – bláznivá 20. léta 20. století, kdy se třtinový cukr hojně využíval. S dosáží pouhých 10 g/l dosahuje víno brilantní rovnováhy, která potěší i ty nejnáročnější jazýčky.

Luc Belaire Gold je natolik univerzální, že pozvedne každou příležitost. Je perfektní jako sofistikovaný aperitiv, který nastartuje vaše smysly před jakýmkoli jídlem. Ale jeho kouzlo nekončí jen tam! Nebojte se ho párovat s bohatými pokrmy z kuřete a kořenové zeleniny, nebo s elegantními, mastnějšími rybami. Pro nejlepší zážitek podávejte chlazené na 8-10°C – přesně tak se plně rozvine jeho jedinečný potenciál.

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

luc Belaire blanc „ Gold ” brut Bourgogne Aop 0.75 l

Popis

Výrobce šumivého vína Luc Belaire je La Maison du Rhum, který byl založený již v roce 1898. Současná 6. generace vinařů stále dohlíží na výrobu všech produktů, včetně každé láhve Luc Belaire. Zajišťují tak dokonalou rovnováhu směsi vína a dosážního likéru v každém stáčení a vytvářejí elegantní a osvěžující směs. Řada Belaire kombinuje hrozny vzácné kvality s řemeslným zpracováním, které lze nalézt pouze v rodinném vinařství. Luc Belaire Gold si můžete vychutnat dobře vychlazený aperitiv a jako všestranné víno pro párování s jídlem.Luc Belaire Rare Rosé je fortelně vyráběno pátou a šestou vinařskou generací rodiny Piffault od roku 1898. Patří mezi nejvybranější francouzská rosé z Provence - Alpes - Cote D´Azur na jihu Francie. Původ Luc Belaire evokuje bohatou historii a kulturu jižní Francie: filmový festival v Cannes, velkou cenu v Monte Carlu, krajinu, jež se stala inspirací impresionistů Van Gogha, Matisse a Cesanna.Lahodný, delikátní blend tří nejslavnějších francouzských odrůd Rosé: Syrah, Cinsault a Grenache zraje pro dokonalé perlení 6 měsíců v inoxových tancích a je blendován se 100% Syrah dosážním likérem.Mimořádně bohatý bouquet červeného zahradního ovoce předchází elegantní chuť jahod a černého rybízu. Výsledkem je dokonalá harmonie aroma, chuti, těla vína a dochuti.

Hlavní parametry

Značka	Luc Belaire
Druh	šumivé víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Burgundsko, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
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	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie