M.Chapoutier Saint-Péray Lieu-dit Le Pin Brut Nature 0.75l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu	F0300185

Šumivé víno světle zlatavé barvy s nazelenalými odlesky. V komplexní a výrazné vůni můžeme rozeznat tóny žlutého ovoce a delikátního koření. Posléze se ve skleničce otevírá do lehce praženého aroma s nádechem pralinek a lipového květu. Prezentuje se jemným a elegantním perlením s krémovou pěnou a krásnou perzistencí.

Velmi dobře doprovodí mořské plody jako langusty, ústřice, mušle sv. Jakuba a ryby.

10 měsíců zrání na kalech, poté se víno stáčí do láhví, kde probíhá druhotná fermentace a následuje dalších 36 měsíců zrání „sur latte“. Degoržáž 3 až 6 měsíců před uvedením do prodeje, zcela bez dozáže.

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

M.Chapoutier Saint-Péray Lieu-dit Le Pin Brut Nature 0.75l

Popis

Apelace Saint-Péray přináší elegantní a jemná bílá vína z údolí řeky Rhôny. První šumivé víno v Saint-Péray bylo vyrobeno již v roce 1826, ale dlouhou dobu zůstávala tato apelace mezi znalci pečlivě střeženým tajemstvím. Již od roku 1808 pečuje vinařství M. Chapoutier své vinice s respektem přírodní rovnováhy a přirozeného charakteru jednotlivých terroirs . Dnes jsou spravovány Michelem Chapoutierem - charismatickou osobnosti plnou vizi. Michel je také velkým obdivovatelem burgundského vinařského stylu a milovníkem tamních vín, což se projevilo v nejprestižnější řadě vín Chapoutier - Fac et Spera (v překladu Dělej a doufej, motto vinařství). V duchu burgundské parcelace a výroby delikátních vín jen z těch nejlepších, nejpůvodnějších vinic a nejstarších rostlin tak vznikly skutečné perly rhonského vinařství - exkluzivní řada biodynamických vín z emblematických pozemků, „rhonská Grand Cru" Fanatická touha po absolutní čistotě výrazu přivedly vinařství jako jedno z prvních k biodynamickému zemědělství, extrémním nárokům na ekologii a zachování přirozeného půdního života - protože jen žijící země poskytne rostlinám to nejlepší a dovolí vínu plně odhalit osobnost terroiru a charakter jednotlivých ročníků. Jinakost chuti : Výrobní filosofie se dodržuje tak pečlivě, že Mason Chapoutier dokonce odmítá pěstovat snadno rozpoznatelný „typický styl" svých vín, ale naopak podporuje odlišnosti a nechává jednotlivá vína beze zbytku vyjádřit specifika půdy, odrůdy i ročníku. Braille : Na všech lahvích tohoto vinařství je etiketa v Braillově písmu. Kromě vyjádření solidarity se slabozrakými, jejichž organizace vinařství dlouhodobě podporuje, se jedná i o součást historie rhonských vinic - Maurice Monnier de la Sizeranne, majitel pozemku Hermitage la Sizeranne, je také vynálezcem první verze zkráceného Braillova písma. Austrálie stejně jako jiní velcí vinaři i M. Chapoutier uplatňuje své zkušenosti a know-how i v zahraničí - patří mu 50 ha pozemek Domaine Tournon v jižní Austrálii. Ekologické pěstování, spoustu slunce a teplý a mírný podzim přinášejí hroznům vysokou zralost a výsledkem jsou tak vína s výborným potenciálem pro uchovávání.

Hlavní parametry

Značka	Michel Chapoutier
Druh	šumivé víno
Barva	bílá
Odrůda	Marsanne
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2019
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	M.Chapoutier, 18 avenue du Docteur Paul Durand 26600 Tain l'Hermitage, Francie