Mailly „ Blanc de Pinot Noir ” brut Grand cru Blanc de noirs Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3650

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Montagne de Reims Grand Cru v obci Mailly - brut

Blanc de Noirs brut Champagne od Mailly Grand Cru je vytvořeno z Pinot Noir z vinic klasifikovaných jako Grand Cru v obci Mailly na Montagne de Reims. Zraje minimálně 5–7 let na kalech v tradičních křídových sklepích, což podporuje komplexitu a jemnost mousse. Aroma třešní, malin a koření doplňuje minerální stopa. Chuť je suchá, plná a strukturovaná, s pevnou kyselinou, tóny červeného ovoce, lehce kořenitým akcentem a dlouhou, minerální perzistencí.

Obec Mailly v oblasti Montagne de Reims je známá vinicemi klasifikovanými jako Grand Cru, kde Pinot Noir dosahuje výrazné struktury a minerálního projevu. Ve vůni dominují třešně, maliny a jemné koření, doplněné minerální stopou. Chuť je suchá, plná, s pevnější kyselinou, strukturou červeného ovoce a dlouhou perzistencí. Doporučeno k mušlím, langoustinám, bílým rybám (např. pražma), jemným sýrům či pokrmům s lanýži.

Víno prochází tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi a zraje minimálně 5–7 let, což přináší strukturu, komplexitu a jemnou texturu. Styl je plnější, s výraznější stavbou a suchým charakterem Brut.

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

Mailly „ Blanc de Pinot Noir ” brut Grand cru Blanc de noirs Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Maison Mailly Grand Cru patří mezi výjimečné producenty Champagne, protože pracuje výhradně s vinicemi klasifikovanými jako Grand Cru v obci Mailly v oblasti Montagne de Reims. Tento terroir je známý především kvalitou odrůdy Pinot Noir, která vínům dodává strukturu, hloubku a výrazný charakter. Cuvée Brut Réserve vzniká spojením Pinot Noir, jenž přináší tělo a ovocnou strukturu, a Chardonnay, které dodává eleganci, svěžest a jemnou minerální linku. Obec Mailly získala klasifikaci Grand Cru na počátku 20. století. Právě zde, v srdci oblasti Montagne de Reims a přesně 14 km od stejnojmenného města, sídlí vinařství Champagne Mailly. Společnost, kterou v roce 1929 založilo několik vinařských rodin, se pyšní jedinečnou historií, jež odráží ambice a dynamiku, které jsou pro region Champagne typické. Dnes dům Mailly nadále vyniká svými skvělými cuvée, v nichž se snoubí jemnost a elegance. Když v roce 1929 zasáhla Francii velká hospodářská krize, rozhodlo se jí čelit 25 vinařských rodin spojením sil. Založily společnost Société de Producteurs de Mailly Champagne a rozhodly se vyrábět šampaňské výhradně z hroznů vypěstovaných ve své obci s klasifikací Grand Cru. Jejich cílem bylo oslavit tento terroir, který byl již tehdy považován za výjimečný. Vinaři, které semkly společné těžké začátky, dokázali své šampaňské proslavit po celé Francii a od 60. let zaznamenal dům Mailly velký obchodní úspěch. Obec Mailly je obklopena slavnými polohami Grand Cru, jako jsou Ludes, Verzenay a Verzy. Samotný dům Mailly zde v současnosti obhospodařuje 70 hektarů vinic. Vysazené odrůdy tvoří ze 75 % Pinot Noir a z 25 % Chardonnay; réva roste na křídových svazích, které díky dostatku slunečního svitu umožňují hroznům dosáhnout plné zralosti. O vinice tohoto významného šampaňského domu dnes pečuje celkem 80 vinařů. V podzemí se dům Mailly může pochlubit sedmi patry sklepů a jedním kilometrem chodeb vytesaných do křídového podloží. Tyto prostory ručně hloubili zakládající vinaři v letech 1929 až 1965 a zároveň vybudovali klenuté sklepy, které jsou ideální pro zrání vína v lahvích. Vlastní 70 hektarů vinic klasifikace grand cru, kde pěstují pouze Pinot Noir a Chardonnay. Roční produkce činí 450 000 lahví. Vína zrají v křídových sklepích, 19 metrů pod zemí. Jedná se o velmi progresivní firmu používající nové moderní technologie, sudy pro vína dosage z Chateau Margaux, Pavilon Blanc. Millésimé, cuvée Les Échansons a L'Intemporelle jsou opakovaně vysoce hodnocena.

Hlavní parametry

Značka	Mailly
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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
EU & výrobce	Champagne Mailly, 28 Rue de la Libération, 51500 Mailly, Francie