

# Mailly „Reservé ” brut Champagne se skleničkami 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHAM3593

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 75% Pinot Noir a 25% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Montagne de Reims Grand Cru v obci Mailly - brut

Ve vůni se objevují tóny zralého jablka, citronové kůry a bílých květů, doplněné o briošku, jemně pražené mandle a lehký toastový nádech. Chuť je suchá, elegantní a strukturovaná, s kombinací citrusové svěžesti, žlutého ovoce a minerálního podtónu, který přechází do dlouhého a čistého závěru.

Mailly Brut Réserve je velmi univerzální champagne vhodné jako aperitiv, ale také k široké škále pokrmů. Skvěle doprovodí ústřice, grilované krevety, rybí carpaccio, drůbeží maso nebo jemné sýry typu Brie a Chaource. Univerzální Grand Cru champagne ideální jako aperitiv, k gastronomii nebo jako reprezentativní dárek.

Po vinifikaci v nerezových tancích následuje zrání na kalech (částečně i v dubových sudech pro rezervní vína), které podporuje jemné perlení, krémovou texturu a komplexnější aromatikou. Díky tomu má víno vyvážený a harmonický styl, který je typický pro klasická cuvée domu Mailly.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Mailly „ Reservé ” brut Champagne se skleničkama 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 sklepech, 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             | Chardonnay, Pinot noir                                 |
| Přívlastek         | Reserva                                                |
| Charakter          | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Původ              | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Klasifikace původu | AOC & AOP                                              |
| Oblast & obec      | Montagne de Reims                                      |
| Klasifikace vinice | Grand Cru                                              |
| Ročník             | NON Vintage                                            |
| Zrání              | ležení na lahvi                                        |
| Výroba             | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne      |
| Balení             | dárková kolekce, dárkové, krabička & tuba              |
| Objem              | 750 ml                                                 |
| Alkohol ABV        | 12,50 %                                                |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                               |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                      |
| EU Distributor      | Champagne Mailly, 28 Rue de la Libération, 51500 Mailly, 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. |