Michel Gonet 2010 „ Cuvée Coeur de Mesnil ” brut extra Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA10761

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Grand cru vinice v Côte des Blancs - brut

Hrozny Chardonnay pro toto Blanc de Blancs pocházejí z jedné z nejslavnějších obcí Champagne, Mesnil sur Oger. Vinifikují se ve verzi Extra Brut a poté víno zraje 10 let, než se stáčí.

Víno jasně zlatožluté barvy se otevírá komplexní a velkorysou vůní peckovin, opečených mandlí a citrusových plodů, ale také křemene, másla a marcipánu. V ústech je bohaté a hedvábné, vrací se tóny másla doprovázené dobrou mineralitou a strukturovaným, intenzivním a vytrvalým tělem. Skvěle se hodí ke grilovanému bílému masu, hlavním chodům z mořských plodů a jemným úpravám ryb.

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

Michel Gonet 2010 „ Cuvée Coeur de Mesnil ” brut extra Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne Michel Gonet je rodinné vinařství s mimořádnou historií sahající až do roku 1802, kdy Charles Gonet založil vlastní dům Champagne. Od té doby šest generací členů rodiny zajistilo, že dům rostl a prosperoval. Současnou podobu vinařství významně ovlivnil Michel Gonet, který v roce 1973 vybudoval nové sídlo v Avize a zaměřil se na výrobu šampaňských s důrazem na čistotu, eleganci a respekt k terroiru. Michel Gonet, jehož šampaňské dnes nesou jeho jméno, modernizoval a rozšířil vinné sklepy s jediným cílem; zlepšit kvalitu vinařství. Dnes vinařství vede již sedmá generace rodiny Gonet, která pokračuje v rodinné tradici a rozvíjí ji moderním, udržitelným přístupem. Vinice o rozloze přibližně 40 hektarů se nacházejí v některých z nejprestižnějších částí Champagne, především v Grand Cru obcích Le Mesnil-sur-Oger, Oger a Avize v Côte des Blancs, ale také v Montgueux, Vindey a Fravaux. Vinice se nacházejí na pobřeží Côte des Blancs, které těží z výjimečného podnebí a je chráněno horou Reims před chladnými severními větry a srážkami v údolí Marne. Charakteristicky křídové podloží v kombinaci s ideálním vystavením slunci a ochranou před nestabilnějším podnebím. Vinice Pinot Noir se nacházejí ve Fravaux na svazích Bar sur Aubois na jihu Champagne. Asi 20% pěstovaných hroznů je Pinot Noir, které se používá pro šampaňské Rosé, zbytek je věnován Chardonnay. Dominantní odrůdou je Chardonnay, které tvoří přibližně 80 % výsadeb a dává vínům charakteristickou mineralitu, eleganci a dlouhověkost. Ve sklepě vinařství spojuje tradiční výrobu šampaňského s moderními technologiemi a část prestižních cuvée zraje také v dubových sudech. Rodina klade velký důraz na šetrné hospodaření ve vinicích a zachování jedinečného charakteru jednotlivých terroirů. Champagne Michel Gonet se specializuje především na Blanc de Blancs z odrůdy Chardonnay, ale v nabídce nechybí ani elegantní cuvée s Pinot Noir. Mezi nejznámější vína patří 3 Terroirs, Cœur de Mesnil, Authentique nebo Anamnèse Réserve Perpétuelle, která pravidelně získávají vysoká hodnocení odborných kritiků. Díky více než dvěma stoletím vinařské tradice, výjimečným vinicím Grand Cru a důrazu na čistý projev terroiru patří Champagne Michel Gonet mezi respektované rodinné domy oblasti Champagne. Champagne Gonet je známé čistým, precizním a terroirovým stylem. Typická jsou jemná a elegantní šumivá vína s výraznou svěžestí, citrusovou aromatikou a minerální strukturou. Ve vůni se objevují tóny citronové kůry, bílých květů, zeleného jablka a jemného pečiva. Díky dlouhému zrání na kalech získávají vína také tóny briošky, mandlí a lehce toastový charakter. Perlení bývá velmi jemné a precizní, což je jedním z hlavních znaků kvalitního Champagne. Vedle Blanc de Blancs produkuje vinařství také cuvée kombinující Chardonnay a Pinot Noir, která nabízejí větší strukturu a hloubku. Přesto si i tato vína zachovávají elegantní a čistý styl typický pro Michel Gonet. Filosofie vinařství stojí na respektu k terroiru a práci s jednotlivými parcelami. Každá vinice je vinifikována s důrazem na zachování charakteru půdy a mikroklimatu. Významnou roli hraje také dlouhé zrání na kalech, které vínům dodává komplexitu, jemnější texturu a dlouhou dochuť. Vinařství zároveň pracuje s rezervními víny, což pomáhá zachovat kontinuitu stylu jednotlivých cuvée. Díky tomu působí vína harmonicky a velmi přesně. Michel Gonet nyní odešel do důchodu a svou dceru Sophii postavil do čela domu šampaňského Gonet. Sophie má tu čest být předsedkyní ženských vinařů šampaňského a také „l'Universe du Gout en Champagne".

Hlavní parametry

Značka	Michel Gonet
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	2010
Zrání	10 roků, v dubových sudech, 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 Michel Gonet, 196 Avenue Jean Jaurès, 51190 Avize, Francie