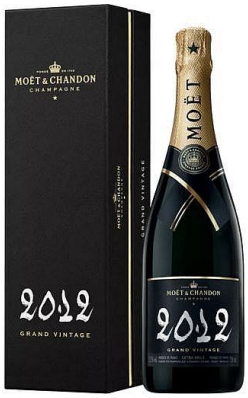
Moet & Chandon blanc 2012 „ Grand vintage ” brut Champagne Aoc v krabičce 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA04822

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Moët & Chandon Vintage je celistvé šampaňské, které má charakteristické vlastnosti roku, který si vinaři přejí zdůraznit, což v závislosti na daném ročníku sklizně může být určitá chuť, rovnováha nebo struktura. Aby se dala vyjádřit individualita tohoto vína, vyžaduje dobu zrání od 4 do 5 let. Toto víno je silné, poskytující pozorný doprovod k předkrmům, hodí se skvěle k náročným pokrmům podávaným s krémovou nebo houbovou omáčkou. Moët & Chandon Vintage změní jídlo na opravdovou hostinu.

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

Moet & Chandon blanc 2012 „ Grand vintage ” brut Champagne Aoc v krabičce 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Příběh začal Claude Moëtem, narozeným v roce 1683, který v roce 1743 založil vlastní společnost. Tu později převzal jeho syn Claude Louis Nicolas a ještě později vnuk a průkopník Jean Rémy Moët. Vinice Moët & Chandon jsou rozděleny do tří oblastí kolem měst Reims a Épernay na 800 hektarech půdy. Moët & Chandon je tak největším samostatným pěstitelem vína v oblasti. Šampaňské Moët & Chandon patří do skupiny LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Moët & Chandon je nejznámnější světová značka šumivých, šampaňských vín a sektů francouzského výrobce. Tradice výroby těchto vynikajících šampaňských nesoucí tuto značky sahá do historie více než 250 let. Díky své poctivé práci si získala jedinečnou prestiž na celém světě. Historie společnosti Moët & Chandon začala v 18. století, kdy si Claudie Moët založil vlastní společnost se sídlem v kraji Champagne. Zde vlastnil pozemky a také vinice, díky kterým mohl založit dnes tak úspěšnou a prosperující firmu, kterou zdědil jeho syn. Po něm zdědil podnik rovněž syn, který už z rodinné firmy stvořil společnost, které otevřel cestu na evropský trh. Sklepy s víny se pomalu rozrůstaly až do současných 28 km na několika úrovních. Před více než 250 lety, v roce 1743, v srdci oblasti Champagne, Claude Moët založil šampaňský Dům Moët. Ten se stal jedním z hlavních dodavatelů francouzského královského dvora a později i oblíbeným šampaňským Napoleona Bonaparte. Moët & Chandon je největším pěstitelem hroznů v Champagne a je také předním nákupčím hroznů šampaňského. V chladném klimatu Champagne je kvalita a rozmanitost vinic a hroznů zásadní pro konzistenci neročníkových vín i originalitu ročníků. Madame de Pompadour po vypití vína Clauda Moëta přiznala, že šampaňské je: „jediné víno na světě, které dělá ženu ještě krásnější “. Jean-Remy Moët byl Napoleonem vyznamenán za kvalitu svých vín a jeho přínos k dobré pověsti Francie v zahraničí. Od roku 1869 se tak jeho ikonické cuvée jmenuje „Moët Impérial“ jako pocta Napoleonovi I. Po Napoleonově porážce v roce 1814 hlásily sklepy Moëtu 600 000 uhradených lahví šampaňského. Jean-Remy Moët údajně řekl: ""Všichni ti vojáci, kteří mě dnes ničí, mi zítra vydělají moje jmění zpět. Nechávám je pít, co chtějí. Až se vrátí do svého domova, stanou se mými nejlepšími zákazníky."" Měl pravdu. Dům Moët & Chandon se rychle stal nezbytností ve sklepích Napoleonových nepřátel, včetně nejvýznamnějších evropských dvorů a osobností, mezi nimiž byl i ruský car Alexandr I. První křest lodi se uskutečnil s lahví Moët & Chandon v roce 1902, kdy Alice Rooseveltová, dcera amerického prezidenta, rozbila láhev o příď Meteor III, největší jachty světa vlastněné německým císařem. V roce 1936 poprvé oslavil italský závodník Tazio Nuvolari vítězství ve Vanderbilt Cupu v New York City pitím šampaňského přímo z lahve. Tento symbol oslav vítězství od té doby převzali všichni vítězové po celém světě. Prvním šampaňským, které stříkalo přímo z lahve, bylo v roce 1867 Moët & Chandon. Závodník Dan Gurney oslavil vítězství ve 24hodinovce Le Mans tak, že protřepal láhev a místo pití postříkal všechny kolem, včetně Henryho Forda II. Závazek udržitelnosti - Moët & Chandon od roku 2013 investuje, jako první vinařství na světě, do elektrických traktorů. 100 % energie pochází ze zelené elektřiny. 100 % vinic Moët & Chandon je certifikováno jako trvale udržitelné vinařství. Šampaňské Moët & Chandon má čtyři z pěti základních chutí: kyselost z hroznů Chardonnay, hořkost z hroznů Pinot Noir a Meunier, umami ze zrání na kvasinkách a sladkost, která závisí na dávkování. Pátý prvek – sůl – chybí. Musí být tedy součástí jídla tak, aby bylo možné odhalit všechny chutě.

Hlavní parametry

Značka	Moet & Chandon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2012
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
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.	Obiloviny obsahující lepek: 1a) pšenice (například špalda a khorasan), 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina II.	Sojové boby a výrobky z nich
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie