Moet & Chandon „ MCIII ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA05550

NV MCIII je prestižním cuvée značky Moët & Chandon. Není to nic jiného než unikátní směs různých ročníků, neboli to, co MC nazývá „šampaňským třetího tisíciletí“. S ambiciózním MCIII se Moët snaží o dokonalou „rovnováhu mezi harmonií a velkorysou komplexností“ mícháním mladých ročníků stařených v nerezových tancích (I), se zralými ročníky stařenými v dubových sudech (II) a vzácnými ročníky stařenými ve skleněných lahvích (III).

Ikona luxusu pro novou generaci, ale právě z toho je vyrobena inaugurační směs NV MCIII 001.14: v oceli kvašená vína Chardonnay a Pinot Noir z ročníku 2003, která byla smíchána v roce 2004 a tvoří 40 % cuvée (I); Dalších 40 % tvoří směsi deklarovaných ročníků 2002, 2000 a 1998, které byly převážně fermentovány ve velkých dubových kádích a uchovávány jako vins clairs pro Moëtův Grand Vintage (II); a zbývajících 20 % tvoří šampaňské Grand Vintage Collection 1999, 1998 a 1993, které již prošly druhou fermentací, ale ještě nebyly degoržovány (III). „Vrcholný projev míšení“ vznikl v roce 2004 a deset let zrál na kalech druhé (respektive třetí) fermentace. Cuvée 001.14 bylo degoržováno v roce 2014 jako Brut s dávkou čtyř až pěti gramů na litr. Toto drahé víno nabízí fascinující hlubokou a koncentrovanou kytici, která je ve svých ovocných vůních velmi čistá a svěží, ale také přináší komplexní sekundární aroma kávy, nugátu, sušenek a mnoha dalších chutí. Plné, zralé a intenzivní na patře, toto víno je bohaté a silné, ale zároveň kulaté a velmi elegantní cuvée s velkou komplexností a perzistencí. Je úžasně svěží a spojuje ovocné aroma s oříškovými a kořeněnými tóny, odhaluje jemnou třísloninovou strukturu a velmi dlouhý, slaný a minerální závěr. MCIII může zrát mnoho let.

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

Moet & Chandon „ MCIII ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
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
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie