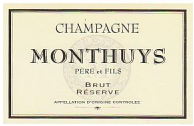
Monthuys Pere & Fils „ Reserve ” Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





EAN	3553930000123
Kód produktu	CHAM0700

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay a 10% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Světle žlutá barva představuje vůni jablka, broskve a hrušky. V ústech je dobře vyvážená, s tóny medového ovoce a náznaky kvasnic. Příjemné, svěží šampaňské.

Ideální aperitiv nebo slavnostní nápoj. Vychutnejte si s ústřicemi nebo uzeným lososem.

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

Monthuys Pere & Fils „ Reserve ” Champagne Aoc 0.75 l

Popis

Lahodné šampaňské, které ztělesňuje eleganci a chuť. Jeho světle žlutý odstín odhaluje podmanivou kytici vůní jablek, broskví a hrušek, zatímco chuť je harmonickou směsí medového ovoce a jemných kvasnicových tónů. Toto svěží šampaňské je ideální pro každou příležitost, ať už jako aperitiv nebo k oslavě zvláštních okamžiků. Skvěle se hodí k ústřicím nebo uzenému lososu pro skutečně rafinovaný zážitek. Toto šampaňské, pocházející z terroiru Charly-sur-Marne, je vinifikováno tradičními šampaňskými metodami. Toto cuvée zraje 15 až 18 měsíců na chladném a tmavém místě během sekundárního kvašení a autolýzy. Bude to ideální cuvée pro vaše akce. Šampaňské Monthuys patří rodině Baronů, která vlastní a pěstuje vinice v oblasti Champagne od 17. století. Celá sklizeň se poté prodávala obchodníkům s vínem v Épernay a Remeši. V roce 1966 se pan Gabriel Baron rozhodl vinifikovat a vyrábět vlastní šampaňské. První lahve se prodávaly přímo ze sklepa soukromým klientům a místním restauracím. Společnost se rok od roku rozrůstá. Dnes rodina vlastní 38 hektarů vinic a sídlí ve vesnici Charly-sur-Marne ve východním údolí Marny.

Hlavní parametry

Značka	Monthuys Pere & Fils
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	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	18 měsíců, ležení na lahvi
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
Výrobce	Monthuys Champagne des Gastronomes 21, av. Fernand Drouet BP 23 - 02310 Charly-sur-Marne Francie