Palmer & Co „ Solera ” brut Reims Champagne rosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
Palmer & Co
BLANC DE BLANCS
à Reims

Kód produktu	CHAM1015

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir a 20% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Reims - brut

Výjimečné růžové šampaňské, vytvořené z jedinečné solery červených vín z oblasti Les Riceys, se vyznačuje pozoruhodnou aromatickou hloubkou a velkou komplexností. Toto strukturované, vytříbené a elegantní víno představuje skutečný gastronomický růžový sekt, který vyniká autentickým vyjádřením svého terroir a dlouhým procesem zrání. Podmanivé vůně lesních jahod, červeného a černého rybízu, v kombinaci s krásnými tóny vanilky a skořicového koření.

Jedinečné růžové šampaňské, formované časem a terroirem. Vzniká z unikátního systému „solera“ rezervních červených vín z obce Les Riceys – z nichž některá jsou starší než 50 let – a vyznačuje se pozoruhodnou aromatickou hloubkou i komplexností. Toto víno, které je zároveň kultivované a strukturované, představuje skutečně gastronomické růžové šampaňské s osobitým a okamžitě rozpoznatelným charakterem. Na kvasinkách vyzrává 3roky (Magnum 5 let). Podíl rezervních vín je 35%. Dozáž je na úrovni 8g/l. Senzoricky kombinuje ušlechtilost, ovocnost a finesu s dotekem kořeněných tónů.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Palmer & Co „ Solera ” brut Reims Champagne rosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Na počátku bylo spojení sedmi dynamických vinařů, majitelů premier a grands crus vinic v Cote de Blancs a Montagne de Reims. Ti si dali za cíl vyrábět šampaňské pouze z hroznů pocházejících z jejich klasifikovaných vinic. Tak se v roce 1947 v Avize zrodila Společnost Grands Crus de Champagne, velmi uzavřené sdružení s tvrdými podmínkami pro přijímání nových členů. Vedeni svým perfekcionismem dokázali vytvořit jedinečný styl, vyjadřující fascinující rozmanitost aroma a chuti jejich šampaňského. A tak v roce 1948 spatřila světlo světa značka Palmer & Co. Zdá se, že zakladatelé si neuvědomili možnou kolizi se jménem Chateau Palmer z Bordeaux. Spor byl zažehnán ve chvíli, kdy majitelé Champagne Palmer poslali majitelům Chateau Palmer bednu svého Champagne a těm chutnalo natolik, že ustoupili od svých námitek. Problém byl vyřešen! Koncem padesátých let minulého století Palmer přesídlil do samého centra produkce šampaňského – Remeše, kde získal úžasný labyrint sklepů. V následujících letech pak získal i další vinice v prestižních oblastech Sézanne a l’Aube. V 80. letech překročila produkce Palmer milion lahví. Další růst a především respekt, vyjádřený mnoha oceněními jeho vín, zaznamenává Champagne Palmer v posledních letech. Vinice Palmer mají celkem 365 hektarů a spadající pod čtyřicítku premier a grand cru. Odrůdy na nich jsou rozděleny následovně: 50% chardonnay, 40% pinot noir a 10% pinot meunier. Jednotlivé odrůdy z jednotlivých cru se zpracovávají odděleně. Tato ohromná pestrost pak dává sklepmistru Palmer možnost vytvářet nádherná vína. Kromě rozsáhlých vinic disponuje Palmer i ohromnou zásobou rezervních vín. Ta tvoří páteř cuvée Brut Réserve, kde zlepšují zrání mladších vín a dodávají mu jemnost a komplexnost. Současně zajišťují stabilní kvalitu tohoto cuvée. Společnost Palmer & Co hospodaří na více než 220 hektarech vinic klasifikovaných jako Premier Cru a Grand Cru, které se rozkládají v srdci oblasti Montagne de Reims – historické kolébce. Tyto polohy, jež jsou skutečným královstvím odrůdy Pinot Noir (dodávající cuvée plnost a sílu), zároveň poskytují domov vynikajícímu Chardonnay. To se pěstuje na východních a jihovýchodních svazích a je proslulé svou jemností, svěžestí a aromatickou čistotou. Celkový charakter vín dále dotvářejí hrozny z oblastí Côte de Sézanne, Côte des Bar a Vallée de la Marne, z nichž každá přináší své vlastní specifické nuance. Právě tato rozmanitost jednotlivých terroirů utváří komplexnost, eleganci a rovnováhu, které jsou pro styl Palmer & Co typické. Respektování a zachování našeho vinařského dědictví je pro společnost Palmer & Co klíčové; udržitelné vinařství tvoří samotné jádro našeho přístupu. V přesvědčení, že skvělé šampaňské vzniká díky úctě k živé přírodě i k lidem, kteří o ni pečují, se náš vinařský dům dlouhodobě zasazuje o udržitelné postupy: od péče o půdu až po pečlivou správu vinic – každý náš krok směřuje k zachování kvality hroznů a dlouhodobé vitality jednotlivých terroirů. Společně s našimi vinaři propojují naše týmy tradiční, po generace předávané znalosti s inovacemi. Chráníme tak výjimečné polohy a zajišťujeme, aby byla excelence značky Palmer & Co pevně ukotvena v odpovědné a udržitelné vizi.

Hlavní parametry

Značka	Palmer & Co
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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.	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 Palmer & Co, 67 Rue Jacquart, 51100 Reims, Francie