Paul Déthune brut Nature Grand cru Ambonnay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHA02005

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Pinot Noir a 30% Chardonnay, použití rezervního vína je v rámci 30 - 50%, vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut nature

Vzhled: Jasná, světle žlutozlatá barva s jemnými slámově žlutými odlesky.
Vůně: Meruňky, jahody, broskve, zimolez, pryskyřník, akácie.
Chuť: Čistý a svěží nástup, krémové, jemně se rozplývající bublinky, výrazná ovocná a dužnatá plnost, citronová kyselinka, krémová mineralita s tóny jílu, přímočarost a slanost.

Degustační poznámka kritika: „Líbí se mi ona citronová svěžest spolu s tóny nakrájených hrušek, citronového sorbetu, jablečného drobenkového koláče a křehkého těsta. Víno je krémové a vyvážené, se středně plným tělem a zaobleným závěrem s nádechem sušenek. 70 % Pinot Noir a 30 % Chardonnay. Vyrobeno z hroznů z ekologického zemědělství. Udržitelná produkce. Degoržováno v říjnu 2024. Vhodné k okamžité konzumaci.“ – James Suckling

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Paul Déthune brut Nature Grand cru Ambonnay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

100% Grand Cru – všechna champagne pocházejí výhradně z vinic v prestižní Grand Cru obci Ambonnay Grower-producer – vinařství samo pěstuje, sklízí, zpracovává i lahvuje, bez nakupovaných hroznů Bio a HVE certifikace – ekologické vinařství s důrazem na biodiverzitu a udržitelnost Minimální zrání 3 roky na kalech v lahvi – výrazně déle, než vyžaduje předpis pro NV champagne Datum degorgemanu na zadní etiketě – maximální transparentnost vůči zákazníkovi Rodinný rozměr – jen kolem 50 000 lahví ročně, každá s autentickým rukopisem rodiny Déthune Použití dubových sudů (foudres a 205 l barely z místních dubů) pro některé cuvée dodává hloubku a komplexitu Kořeny rodiny Déthune sahají v Ambonnay až do roku 1610 – jde o jednu z nejstarších vinařských rodin této prestižní obce. Vlastní champagne začali Déthuneovi vyrábět ve 30. letech 20. století a od té doby každá generace předává štafetu té další. Vystopovat historickou linii rodiny Déthune lze přesně až do 19. století, přesněji do roku 1874, ze kterého se dochovala jedna z účetních knih. Paul Déthune, producent skvělého šampaňského, se nachází v srdci Reims Mountain v okouzlující vesnici Ambonnay. Tato vesnice je v Champagni známá pro svou velmi bohatou minerální půdu a patří mezi jednu ze 17 vesnic se statusem Grand Cru. Ambonnay leží na úpatí Reimsské hory (Montagne de Reims) a patří mezi pouhých 17 obcí v celém regionu Champagne, které nesou prestižní označení Grand Cru – nejvyšší možnou klasifikaci. Obec je proslavená především výjimečným pinot noir, který zde díky kombinaci křídových půd a jihovýchodní expozice dosahuje neobvyklé hloubky, struktury a aromatické bohatosti. Ambonnay je dnes považováno za jedno z center grower champagne hnutí a sousedy rodiny Déthune jsou legendy jako Egly-Ouriet nebo Henri Billiot. Dnes vinařství vede Pierre Déthune se svou ženou Sophie, k nimž se postupně připojuje i jejich dcera Emma, která se učí pod otcovým vedením. Sídlo vinařství tvoří historický dům ze 17. století s tradičními sklepy vykutanými přímo do křídového podloží. Pierre je hlavní technolog, Sophie má na starost obchod a reklamu. Celé vinařství obhospodařuje pouze 7 hektarů vinic, vysazených v poměru 70 % Pinot Noir a 30 % Chardonnay. Roční produkce je záměrně omezena na zhruba 50 000 lahví, což umožňuje věnovat každé lahvi maximální péči. Vinice jsou obhospodařovány v ekologickém režimu – v roce 2019 zahájilo vinařství plnou konverzi na bio certifikaci, která se v roce 2020 rozšířila na celý statek. Ve svých klenutých sklepích využívají z generace na generaci zkušeností pro vytváření svých jedinečných vín. Zcela v tajnosti střeží svůj recept míchání a dlouhý proces zrání. Zvláštností jejich úsilí je snaha o co možná nejšetrnější chování k přírodě. Možná právě proto se u nich setkáte s využíváním solárních panelů, minimální mechanizaci a nepoužívání chemických hnojiv. Vinařství je rovněž držitelem nejvyššího stupně certifikace HVE (Haute Valeur Environnementale) pro udržitelné vinařství. Svou produkcí řadí mezi malé producenty v Champagne. Champagne Paul Déthune představuje to nejlepší z hnutí takzvaných grower-producers – vinařů, kteří sami pěstují, sklízejí a zpracovávají hrozny ze svých vlastních vinic. Výsledkem jsou champagne s nezaměnitelným osobitým rukopisem, hloubkou a autentickým výrazem terroirs Grand Cru obce Ambonnay. Pierre Déthune kombinuje tradiční postupy s moderním přístupem. Vinifikace probíhá v kombinaci nerezových tanků, velkých dřevěných foudres a 205litrových barriques, přičemž dub pochází výhradně z místních lesů. Všechna vína procházejí malolaktickou fermentací a zrají v křídových sklepech. V posledních letech vinařství výrazně snížilo dosage– většina cuvée se dnes pohybuje v kategorii Extra Brut nebo Brut Nature, což zdůrazňuje čistotu a minerální charakter ambonnayského terroirs.

Hlavní parametry

Značka	Paul Dethune
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Reserva, Zero dosage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
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 Paul Déthune 2 rue du Moulin 51150 Ambonnay – Francie