Petit Chablis AOP 2023 maison Louis Jadot 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	BA010360

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstované na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Chablis Petit Chablis - suché

Slavné minerální a svěží víno z podoblasti Burgundska - z Chablis. Petit Chablis fermentuje a zraje v nerezových nádobách (tancích). Víno žluto-slámové barvy. Jemná vůně obsahující tradiční citrusové tóny. Chuť s pěknou mineralitou založená na přímosti, svěžesti a jiskrnosti minerálního Chardonnay.

Chablis je nejsevernější region Burgundska mezi Dijonem a Paříží. Apelace Petit Chablis se vyrábí především v obcích Chablis, Maligny a Beine. Oblast Chablis má kontinentální klima (velmi chladné v zimě a velmi horké v létě s jarními mrazíky). Půda je složena z opuky s vápencovými vrstvami z jury a kimmeridu, což z ní dělá půdu produkující taková zvláštní vína. Oblast Chablis je téměř celá osázena Chardonnay. Apelace Petit Chablis představuje 1 006 hektarů. Víno zraje nerezových nádobách, má žluto-slámovou barvu a jemnou vůni s citrusovými tóny. Chuť je svěží, příjemně minerální. Víno si nejlépe vychutnáte se zeleninovými saláty, plody moře, sushi, lososovým tatarákem, žabími stehýnky nebo kozími sýry.

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

Petit Chablis AOP 2023 maison Louis Jadot 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Toto víno má zářivě světle zlatou barvu žitné slámy, někdy se zelenými skvrnami. Jeho vůně jsou po bílých květech (květen, akácie) smíchaných s citrusovými tóny (citrón, grapefruit) na minerálním základu (křemenec). Někdy se objevují tóny broskve a dalšího bílého ovoce. V ústech je lehké a živé s vyváženou kyselostí. Energický útok brzy přechází v příjemnou kulatost. Charakteristický je nádech slanosti (jódu). Svěžest, tělo a perzistence se spojují a vytvářejí harmonický celek. Víno se pije mladé, ideálně po dvou letech. Bílé: Přestože se Petit Chablis narodilo daleko od moře, má v sobě pach ozonu, který přímo vybízí k ústřicím, syrovým rybám a krevetám (syrovým, grilovaným nebo v omáčce). Je také ochotným partnerem k malým říčním rybám (smaženým), grilovaným sardinkám a mnoha dalším druhům ryb. Především je to však jeho hravý a energický charakter, který tvoří jeho kouzlo. Mistrně se hodí ke smaženým vejcům a omeletám, protože krotí jejich tíživost v ústech. Stejně tak dodává ryzost dršťkovým klobásám (andouillettes) a šnekům (escargots). Kozí sýr se dokonale vyrovná se svým šibalským půvabem, stejně jako lisované nebo tvrdé sýry jako Gouda nebo Gruyère. Jeho svěžest a jednoduchost z něj činí ideální víno do letních salátů nebo jako nápoj před večeří – zkuste ho podávat se slanými listovými těsty (gougères). Teplota podávání: 8 °C jako nápoj před večeří, 9 až 10 °C k jídlu. Vinice apelace Petit Chablis leží na obou stranách řeky Serein. Toto chráněné území (AOC) bylo zavedeno v roce 1944. Je to jeden z klenotů v koruně regionu Chablis, který tvoří „zlatou bránu“ do Burgundska. Petit Chablis, víno skrz naskrz Chardonnay, na sobě ve skutečnosti nemá nic „málo“. Maison Louis Jadot patří k nejrespektovanějším jménům v regionu Burgundsko. Historie vinařství sahá do roku 1859, ale první vinici rodina Jadotů zakoupila už v roce 1826. Tradiční vinařství s dlouhou historií dnes hospodaří na více než 220 hektarech vinic, rozprostřených napříč klíčovými apelacemi od Côte d’Or přes Mâconnais až po Beaujolais. Filozofie vinařství Maison Louis Jadot je neměnná: respekt k původu, přesnost ve sklepě a čitelnost vín. Bez ohledu na prestiž apelace je vždy cílem pravdivě vyjádřit charakter regionu. Značná část vinic nese označení Premier Cru nebo Grand Cru, přičemž všechna vína pod hlavičkou Louis Jadot spadají pod Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). V portfoliu najdeme přes 120 burgundských vín, z nichž každé je věrným otiskem svého terroiru – ať už jde o jednoduché Bourgogne Rouge, nebo ikonický Corton Charlemagne, Chassagne Montrachet, Corton Greves nebo Clos Saint Denis. Pod vedením enologa Frédérica Barniera si vinařství drží silnou pozici nejen ve Francii, ale i po celém světě – mezi sommeliéry, restauracemi, dovozci i sběrateli. Díky kvalitě vín má Maison Louis Jadot dlouhodobé pevné vazby nejen v domácí Francii, ale v celém světě se svými klienty a partnery. Ať se jedná o sommeliéry, restaurace, obchodníky s vínem, dovozce či milovníky vína. Od počátku přistupuje Maison Louis Jadot rovnocenně ke každému svému burgundskému vínu. Lhostejno jaké apelace, zda Grand cru nebo prosté Bourgogne rouge. Cílem je vždy vyjádřit skutečný charakter Burgundska skrze vína. Bohatou historii tohoto regionu a slibnou budoucnost. Cílem celého vinařského týmu pod vedením Frédérica Barniera je maximální vyjádření terroiru a jeho čitelnost v každém víně. To platilo při založení vinařství v 19. století a platí ti i nyní.

Hlavní parametry

Značka	Maison Louis Jadot
Druh	aristokratické Burgundské víno
Detail	aristokratické Chablis & terroir vápencové půdy s mořskými zkamenělinami
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Burgundsko, Francie
Oblast & obec	Petit Chablis
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2023
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Maison Louis Jadot 21 Rue Eugène Spuller BP 80117 (Cedex) 21203 Beaune-Cedex Francie