

Philipponnat 2015 „ Grand blanc ” brut Blanc de Blancs Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA01940

Pro fanoušky Blanc de blancs, toto je 100% Chardonnay z Grand Cru a Premier Cru parcel z okolí Verzy. Tradiční zrání je mezi 7-9 let a víno voní nádherně po meruňkách, mandlích a osmaženém bílém toastu. Chutná svěže a přístupně, s dlouhou minerální stopou.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Philipponnat 2015 „ Grand blanc ” brut Blanc de Blancs Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Samotná historie domu Philipponnat sahá až do roku 1522, kdy se stali tehdejší členové rodiny oficiálními dodavateli vína na královský dvůr Ludvíka XIV. Bylo to ještě v době, kdy v regionu Champagne vznikala pouze tichá vína. Samotná výroba šampaňského se rozběhla v polovině 19. století a značka Champagne Philipponnat, jak je známa dnes, vznikla v roce 1910 bratry Augustem a Pierrem Philipponnat. V současné době činí roční produkce 600 000 lahví ročně. K dosažení co možná nejlepší kvality se pyšní vlastnictvím 17 ha nejlepších vinic Pinot Noir Premier Cru a Grand Cru v oblastech Ay, Mareuil sur Ay, Multigny a Avenay. Perlou mezi těmito vinicemi je šestihektarová Clos des Goisses. Není náhodou, že řada předních kritiků řadí Champagne Philipponnat mezi nejlepší světové producenty šampaňského - za všechny citujeme Richarda Juhlina v encyklopedii 4000 Champagnes: „Myslím si, že Charles Philipponnat produkuje nejlepší bílá vína v Champagne“. Za úspěchem a věhlasem této značky určitě stojí mravenčí práce všech zaměstnanců v čele s Charlesem Philipponnatem a jejich tak velmi ceněné Clos des Goisses jako jedno z nejlepších šampaňských na světě.

Hlavní parametry

Značka	Philipponnat
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	raritní kousek
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	2015
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	7 roků, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Champagne Philipponnat 13 Rue du Pont 51160 Ay-Champagne Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.