

Philipponnat „ Grand blanc ” 2016 brut Blanc de Blancs Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



| | |
|--------------|---------------|
| EAN | 3760347080796 |
| Kód produktu | CHA01941 |

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 „ Grand blanc ” 2016 brut Blanc de Blancs Champagne Aoc 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 |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Ročník | 2016 |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Odrůda | Chardonnay |
| Přívlastek | Blanc de Blancs, z jednoho ročníku & Vintage |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Zrání | ležení na lahvi |
| Objem | 750 ml |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Champagne Philipponnat 13 Rue du Pont 51160 Aÿ-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. |