Philipponnat „ Royale Réserve ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

Kód produktu	CHA01905

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay a 5% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Hrozny pocházejí z Grand a Premier Crus. 20-30% rezervních vín zraje v dřevěných sudech pomocí systému solera kvůli lepšímu spojení starších a mladších vín bez zrtáty svěžesti. Zrání na kalech v lahvi po dobu 3 let. Dozáž 8 g/l.

Barva: středně zlatavá s jemným krémovitým perlením.
Vůně: tóny sušeného ovoce, rozinek, fíků a akátového medu.
Chuť: ostrá, plná struktura s tóny kůže a uzeného.

Ideální jako aperitiv, k vepřovému, mořskému ovoci a grilovaným nebo dušeným rybám.

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

Philipponnat „ Royale Réserve ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

V tomto cuvée převažují základní charakteristiky terroiru Mareuil-sur-Ay, kde se pěstují především hrozny Pinot Noir. Nabízí vynikající rovnováhu mezi strukturou, vinností a dlouhým závěrem. Chuť je plná, velkorysá a ovocná. Promítá se v ní červený rybíz, maliny a zralé hrozny. Zlatavá barva s odlesky jantaru. Ve vůni tóny lehce opečeného toastu, citrusů, letních bobulí, lipového květu a medu. Na ni navazuje plná chuť s nádechem sušenek, rybízu, malin, zralých hroznů a čerstvě opečeného chleba. Delší závěr. Většina hroznů pochází z vinic kategorie 1er Cru. U vína probíhá částečná jablečno-mléčná fermentace, zrání na kalech v lahvi po dobu 3 let. Gastronomicky se hodí k úpravám bílého masa, drůbeže a uzenin, ke studeným rautům, rybám a mořským plodům. Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. 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 citujme 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
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
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	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Champagne Philipponnat 13 Rue du Pont 51160 Aÿ-Champagne Francie