

Philipponnat „ Royale Réserve & Non dosé ” brut nature Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE
Royale Réserve Non Dosé

Kód produktu

CHA01910

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 - non Dosé - brut nature

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 ztráty svěžesti. Zrání na kalech v lahvi po dobu 3 let. Dozáž 0 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 & Non dosé ” brut nature Champagne AOP 0.75 l

» Vín » 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 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
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Zero dosage
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

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.