

Piaff blanc „ Réserve ” Brut Epernay Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN

5016840555452

Kód produktu

CHA11301

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir a 30 % Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valée de la Marne - Epernay - Brut

Elegantní Champagne Piaff Brut je velmi živé šampaňské s prvními brioškovými tóny ve vůni, které ustupují hruškovým a jablečným tónům, zvýrazněným nádhernou perzistentní pěnou. Vynikající příklad prémiového šampaňského z Francie.

Barva: zářivě-světlá

Vůně: briošky, hrušky, jablka

Chuť: krém, svěží, ovoce, hroznové víno

Vinice se nacházejí v údolí řeky Marne. Půda v této oblasti je bohatá, má křídové podloží a klima, kterému prospívají jak oceánské deště, tak kontinentální léta. Víno se vinifikuje v nerezových nádobách. Víno pak zraje v láhvi nejméně 2 roky. Obsah alkoholu při lahvování je 12 %. Doporučujeme podávat vychlazené jako aperitiv a je vhodné pro každou příležitost.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Piaff blanc „ Réserve ” Brut Epernay Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne PIAFF je moderní a dynamická značka šampaňského, která se objevuje jako první nový šampaňský dům za 60 let. Champagne PIAFF, nacházející se v Épernay, srdci regionu Champagne ve Francii, ztělesňuje směr tradičních odborných znalostí a moderního vkusu a uspokojuje vkus spotřebitelů 21. století. Značka je oslavována pro svá svěží, křupavá a elegantní šampaňská, která jsou strukturována tak, aby byla nezapomenutelná a všestranná pro různé příležitosti. Champagne PIAFF je moderní šampaňský dům s vizionářským přístupem, kterému vdechl život hlavní vinař Maxime Mansard. Výroba šampaňského PIAFF se soustřeďuje v Épernay, srdci regionu Champagne, kde již v roce 1901 jeho předkové vytvořili své první láhve. Se zručností a odbornými znalostmi, které se předávaly po pět generací, Maxime zdokonalil náš podpisový styl, který je dnes známý jako Champagne PIAFF. Vinice, které byly po generace pečlivě pěstovány, jsou základem naší produkce. Zakladatelé Champagne PIAFF měli společný sen: vytvořit šampaňské, které ctí historii, ale zároveň přijímá moderní trendy. Tento cíl se projevuje v každé láhvi, která kombinuje tradiční eleganci šampaňského s moderním, živým duchem. Výsledkem je Champagne PIAFF, které je nejen poctou minulosti, ale také oslavou současnosti. S jeho zářivou a svěží chutí, Champagne PIAFF přináší nový zážitek z vychutnávání tohoto prestižního nápoje, který oslovuje milovníky šampaňského po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Piaff
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabice & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno rékové
Výrobce	Champagne Piaff, Ru Jacquier, Epernay, Champagne Val-de-Marne, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.