Piaff „ Réserve ” brut Epernay Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





EAN	5016840555452
Kód produktu	CHA11300

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

Piaff „ Réserve ” brut Epernay Champagne blanc 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 směs 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
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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 Piaff, Ru Jacquier, Epernay, Champagne Val-de-Marne, Francie