

Pierre Gimonnet & fils „ Blanc de Blancs ” brut 1er cru Cuis Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



BRUT - BLANC DE BLANCS
CHAMPAGNE
**Pierre Gimonnet
& Fils**
Cuis 1er Cru
PRODUIT DE FRANCE

Kód produktu

K2710030

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay (11,2% Cramant Grand Cru, 39,8% Cuis 1er Cru a 49% Chouilly Grand Cru) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote de Blancs - brut

Toto neročnickové šampaňské reprezentuje prototyp značky Pierre Gimonnet & Fils. Nejlépe ho charakterizují slova jako živost, světlost a čistota. Zajímavostí této náplně šampaňského je, že je mícháno ze čtyř různých ročníků z podoblasti Cuis 1er Cru, vyrobeno výhradně ze 100% hroznů chardonnay.

Slámově žluté barvy s pevnou pěnou. Aroma limety a zeleného jablka s dotekem křídý. Toto Blanc de Blancs má svěží kyselinku a dlouhou dochuť. Skvělé jako aperitiv. Výborný partner k ústřicím, pokrmům z ryb a mořských plodů.

„Šampaňské mi pozvedne náladu, i když jsem unavená.“
Brigitte Bardotová“

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pierre Gimonnet & fils „ Blanc de Blancs ” brut 1er cru Cuis Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Oblast: Côte des Blancs Místa Premier Cru: Cuis, Mareuil-sur Aÿ a Vertus Stránky Grand Cru: Cramant, Chouilly, Oger a Aÿ Celková plocha vinic: 29,4 hektarů Roční produkce: 20 000 krabic Vína: 99 % Chardonnay, 1 % Pinot Noir Didier Gimonnet řídí toto nádherné panství, které se nachází v Premier Cru of Cuis. Didierova rodina, která vlastní 29,4 hektarů pozemků ve vesnicích Grand Cru a Premier Cru, převážně v Côte des Blancs, pěstuje v Champagne hrozny již od roku 1750. Byl to Pierre Gimonnet, Didierův dědeček, kdo začal v roce 1935 lahvovat šampaňské z panství. Kromě 13,5 hektarů v Cuis vlastní Gimonnet 11 hektarů Chardonnay ve vesnicích Grand Cru Cramant a Chouilly, další hektar v Oger a dva hektary ve Vertus Premier Cru. Gimonnet také vlastní půl hektaru Rulandského modrého, rozděleného mezi Grand Cru z Aÿ a Premier Cru z Mareuil-sur-Aÿ. Vysoké procento starých vinic na tomto panství ho odlišuje od regionu, který trpí přebytkem velmi mladých vinic. Sedmdesát procent Gimonnetových vinic je starších 30 let, z nichž zhruba čtyřicet procent je starších 40 let, přičemž vinice staré přes 100 let se nacházejí v lieux-dits v Le Fond du Bateau, vysazené v roce 1911, a Buisson v roce 1913, obě v obci Grand Cru Cramant. Gimonnetova vynikající vína jsou postavena na síle terroiru, který on a jeho bratr rozšířili v srdci Côte des Blancs. Například jeho Special Club je založen na Cramant Grand Cru a zahrnuje jejich vinice staré přes 100 let v lieux-dits v „Le Fond du Bateau“ a „Buissons“. „Cramant,“ říká Gimonnet, „je velmi výrazný a kulatý;“ Chouilly má podobný styl, ale o něco méně koncentrovaný; Cuis je mnohem „neutrálnější, kyselejší, svěží, vzdušnější“: tato vesnice orientovaná na sever je nejchladnější v Côte des Blancs. Jedná se o lahodná, křupavá a osvěžující šampaňská s akupunkturně tonickými vlastnostmi a přetrvávající slanou čistotou.

Hlavní parametry

Značka	Pierre Gimonnet & fils
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
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
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
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.