Pierre Legras 2006 „ Millesimé ” brut Chouilly Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHAM5945

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Cotes de Blanc Grand Cru de Chouilly - brut

Má žlutozlatou barvu se zelenými odlesky a jeho vytříbená vůně je skutečně expresivní. Aroma je svěží a obsahuje zralé ovoce, jako jsou např. jablka, ananas nebo grep. Uplatnění tu mají i máslové a karamelové tóny. V chuti dominuje svěžest, přesto jde o víno velmi elegantní. I zde se projevuje ananas a žlutý grep s lehce dřevitým podbarvením.

Toto ročníkové víno Grand Cru Blanc de Blancs, vyrobené výhradně z odrůdy Chardonnay z obce Chouilly, představuje cestu časem – jde o limitovanou edici s nezaměnitelným charakterem.

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

Pierre Legras 2006 „ Millesimé ” brut Chouilly Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

U zrodu všeho stál tento muž: Pierre Legras, současník Ludvíka XIV. a Doma Pérignona. Jeho rodiče, Laurent a Agathe, jej přivedli na svět v roce 1662 v obci Chouilly – v místě, které dnes nese označení Grand Cru a leží v oblasti Côte des Blancs. Píšeme polovinu 17. století. Byla to doba, kdy dvůr Krále Slunce propadl kouzlu tohoto výjimečného a neobvyklého vína, po němž šílela tehdejší mládež. Ještě to nebylo šampaňské – alespoň ne v dnešním slova smyslu –, avšak právě zde se začala psát legenda. Od té doby toto unikátní šampaňské vyrábí už 11 generací Legras. Každá láhev šampaňského Pierre Legras ztělesňuje ducha jejích zakladatelů. Historie Pierre Legras Champagne je úzce spjata s terroirem v obci Chouilly. Chouilly je zařazena mezi 17 obcí Grand Cru v Champagne, těží z výjimečného podloží a místa. Narození Pierra Legrase znamenalo počátek významného vinařského rodu. Po dobu téměř čtyř set let se vystřídalo jedenáct generací: Pierre, Pierre II., Jean-Baptiste III., Honoré IV., Jean-Baptiste V., Simon-Auguste VI., Théodore-André VII., Elie-Edmond VIII., Lucien IX., Philippe X. a Vincent XI. Po absolvování vinařské školy v Avize a získání národního diplomu v oboru enologie založil Vincent v roce 2002 značku šampaňského Pierre Legras, čímž vzdal hold svému dávnému předkovi. S pomocí svého otce podnik v průběhu let rozvíjel; vinařství se rozrostlo z 5 na více než 10 hektarů. Postupně investoval do vybavení – lisu, kvasných nádob i samotných vinic –, neboť tyto kroky byly nezbytné k tomu, aby mohl nabízet vína odpovídající jeho ambicím. V roce 2011 se k němu připojila Marcelline a společně značku prosadili i na mezinárodní úrovni. Dnes nezaměnitelný styl vín Pierre Legras překračuje hranice. Historie šampaňského Pierre Legras je úzce spjata s historií jeho vinic klasifikace Grand Cru. Obec Chouilly, která je symbolem oblasti Côte des Blancs, byla svědkem toho, jak si zdejší vinaři napříč generacemi zamilovali svou půdu. Na vinicích tohoto vinařství o rozloze 25 akrů (cca 10 hektarů) dominuje odrůda Chardonnay, považovaná za klenot jejich panství; skvěle ji přitom doplňují odrůdy Pinot Noir a Meunier. Vincent Legras toto dědictví již po několik desetiletí rozvíjí a o své vinice pečuje s cílem zachovat je a předat dalším generacím. Z celkových 25 akrů, které tvoří toto vinařství, je 17 akrů v obci Chouilly vyhrazeno výhradně odrůdě Chardonnay. Tato volba vychází z jedinečných klimatických a půdních podmínek. Křídové podloží, které je pro tuto nenapodobitelnou odrůdu ideální, obsahuje velké množství kalcitových zrnek – pozůstatků mořských mikroorganismů z dob, kdy bylo území Chouilly ještě součástí oceánu. Právě to zaručuje vznik vín s výraznou minerálitou a vytříbeností. Zbývající část vinic je osázena odrůdami Chardonnay, Pinot Noir a Meunier; tyto tři odrůdy zde prosperují na hutnější a vlhčí půdě a dávají vzniknout ovocným vínům mimořádné elegance. Vincent Legras již 30 let obhospodařuje svou vinici s důrazem na ochranu životního prostředí. Způsob ošetřování, využívání organické hmoty, zatravnění – každý krok v péči o révu je promyšlen a plánován udržitelným způsobem. Aby mohl sledovat a vyhodnocovat dopad své činnosti na přírodu, vede si Vincent sezónu po sezóně podrobné záznamy. Jde o důsledný monitoring prováděný v průběhu celého roku, který je navíc doplňován pravidelnými rozbory. Součástí jeho vinařské strategie je i zatravnění velké části vinice, což pomáhá předcházet erozi a chránit vodní zdroje. Společnost je od roku 2020 držitelem certifikace HVE (High Environmental Value – vysoká hodnota z hlediska životního prostředí).

Hlavní parametry

Značka	Pierre Legras
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Millésimé
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	2006
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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.
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Pierre Legras Champagne, 28 rue de Saint-Chamand, FR-51530 Chouilly, Francie