Pierre Legras 2016 „ Black Jackets ” brut Extra Blanc de Noirs Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM5936

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Pinot Noir a 20% Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Extra brut

Výjimečné a neobvyklé, Black Jackets je limitovaná edice Blanc de Noirs určená pro vášnivé motocyklisty, blízké osobnostně i vzhledově, inspirované tradiční černou koženou bundou.
Narozen ze setkání Pinot Noir a Pinot Meunier, bílé víno vinifikované z vinic Epernay a Moussy. Produkční styl této bubliny odráží inženýrský přístup Pierra Legrase s kontrolou celého procesu výroby vína, který mu umožňuje zachovat nejpřímější a nejvěrnější vůni území. Podpisem domu je bezpochyby jablečno-mléčná fermentace, která umožňuje oslabit kyselost cuvée bez ztráty potenciálu stárnutí a nabízí možnost rozvoje elegantních vůní másla a briošky.

Je to cuvée s bledě zlatožlutou barvou a živým perlením. Vůně je smyslná s náznaky divoké švestky, fíků a lékořice v závěru. V ústech je měkká, suchá a svěží, s ovocnou konzistencí, která klesá s vůní meruněk a manga.

Božsky doprovází foie gras nebo grilovaná kachní prsa. Zkuste to s lososovým gravlaxem a krémem z červené řepy.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Pierre Legras 2016 „ Black Jackets ” brut Extra Blanc de Noirs 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	Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2016
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
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