

Pouilly Fumé „ en Travertin ” Aoc 2023 Henri Bourgeois 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F0500045

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc z více než 25-letých keřů, vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti povodí řeky Loire - Pouilly Fumé - suché

100% Sauvignon z více než 25-letých keřů.

Půdní podloží jílo-vápenité. Vinifikace po jemném lisování fermentuje v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Zrání 5 měsíců na kalech. Šarmantní Sauvignon s květinovou vůní a kouřovým podtónem. Zakulacené, elegantní a velmi svěží víno, jehož jemnost a ovocný charakter si rozumí s rybami a mořskými plody, chřestem a kozími sýry. Vynikající k sushi.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupnost množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pouilly Fumé „ en Travertin ” Aoc 2023 Henri Bourgeois 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Vinařství se nachází v městečku Chavignol, proslaveném víny z okolních strmých, dobře položených svahů. Z původních 2 hektarů v roce 1950 se vinařství rozrostlo až na dnešních 65 hektarů. Cílem vinařství je dát révě to nejlepší v každé fázi výroby; tradice po 10 generací bdí nad respektem k terroiru, metodami pěstování i vinifikace, s přispěním nejnovějších technologií. Výběr vinic, samostatná vinifikace jednotlivých tratí, využití gravitace v každé fázi výroby (které svou šetrností k hroznům a moštu lépe uchovává aroma) a nezměrná péče, věnovaná vínu od fermentace až po stáčení do lahví, charakterizují kvalitu vinařství Henri Bourgeois v jeho neustávající touze po dokonalosti. Henri Bourgeois nabízí skutečně působivou kolekci AOC Sancerre a Pouilly Fumé, doplněných o další loirské apelace a také vína ze svých novozélandských vinic. Široká nabídka je výsledkem spojení pestré mozaiky půdních podloží a různorodosti výrobních postupů - v souladu s charakterem vína jsou voleny různé metody a trvání fermentace, zrání i stáčení do lahví. Půdní „portfolio“ Henri Bourgeois čítá kromě jílo-vápenitých půd také ceněné pazourkové (silex) nebo unikátní podloží z období Kimmeridgian - tedy terroir stojící i za věhlasem nedaleké oblasti Chablis. Vína zrají pod pečlivým dohledem maitre de cave Jean-Christophe Bourgeois v nerezových tancích či dřevěných sudech - nových i starých, z Burgundska či místního dubového lesa; například Sancerre d'Antan je vyráběno v souladu (a jako pocta) s tradičními metodami předků, stejně jako u několika dalších vín tohoto vinařství se jeho výroba řídí lunárním cyklem. Vinařství také vlastní vinice Clos Henri v Marlborough na Novém Zélandu, kde Henri Bourgeois našel ideální podmínky pro pokračování rodinné tradice výroby světově proslulých Sauvignonů a Pinot Noir. Unikátní půda a mikroklima a spojení rodinných tradic s místními vinařskými zvyklostmi přináší čistá a výjimečná vína dokonale odrážející svůj terroir.

Hlavní parametry

Značka	Henri Bourgeois
Původ	Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire
Barva	bílá
Oblast & obec	Pouilly Fumé
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	Odrůdové víno révové
Výrobce	Domaine Famille Bourgeois Chavignol 18300 Sancerre, 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.