Puligny Montrachet 1er cru „ Champ Gain ” blanc 2022 Labruyere Prieur 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0202600

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Cotes de Beaune Premier Cru - Puligny Montrachet - suché

Nádherná vinice na jednom z nejlepších terroir pro odrůdu Chardonnay v oblasti Côte de Beaune. Svah orientovaný na jihovýchod s výhledem na obec Puligny-Montrachet. Jílovito-vápencová půda s vysokým podílem kamenů, což napomáhá vynikajícímu dozrávání.

BARVA: Jasná, sytá zeleno-zlatá. Stříbřité odlesky.
VŮNĚ: Velmi elegantní, s mimořádnou aromatickou jemností. Tóny bílých květů, citrusů a koření. Velmi vzdušná vůně.
CHUŤ: Energie a napětí. Velmi svěží citrusové tóny. Chuťově bohatá a výrazná, s krásným, šťavnatým závěrem.

Hrozny byly sklizeny ručně v celých trsech do malých přepravek a vylisovány v pneumatickém lisu. Po vylisování následovalo 36hodinové čištění moštu sedimentací za řízené teploty. Alkoholové kvašení i zrání probíhaly výhradně v dubových sudech. Proběhla kompletní jablečno-mléčná fermentace. Doba zrání v sudech: 20 měsíců.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě - objednáno

Puligny Montrachet 1er cru „ Champ Gain ” blanc 2022 Labruyere Prieur 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Legendární příběh vinařství Domaine Jacques Prieur se začal psát 24. února 1868 svatbou Clauda Duvergeye (22 let) a Marie Taboureauové (19 let) v obci Bligny-les-Beaune. Marie se narodila v Bligny v roce 1848 a Claude v Meursaultu v roce 1845; oba pocházeli z rodin vinařů. Claude založil společnost Duvergey-Taboureau a úspěšně podnikal v obchodu s vínem a lihovinami, aniž by zpočátku přímo investoval do samotného pěstování révy. V roce 1879 získal usedlost „Les Herbeux“ v Meursaultu – dnešní srdce vinařství Domaine Jacques Prieur – a začal skupovat vinice. Poté podstoupil riskantní krok v době, kdy do oblasti Côte d'Or dorazila zhoubná révokazová kalamita. Jeho rozhodnutí z něj však nakonec učinila vizionáře, a to díky využití amerických sazenic révy jako léku. V roce 1889 získal slavnou vinici Clos de Mazeray Monopole (Meursault), parcelu ve viniční trati Volnay Santenots, 4,5 hektaru v Clos Vougeot a dvě parcely v Chambolle-Musigny. V roce 1890 se stal výhradním vlastníkem prestižní vinice Clos des Santenots ve Volnay, 1,5 hektaru trati Puligny-Montrachet Les Combettes a 0,45 hektaru legendární vinice Montrachet (kterou v letech 1891 a 1892 významně rozšířil o parcely „Dent de Chien“). Své obchodní aktivity následně provozoval na zámku Château de Bligny, který v roce 1890 zakoupil pro svou manželku. Jelikož neměli přímé dědice, obrátili se oba manželé k rodině Taboureauových. V roce 1891 tak došlo ke sňatku Hélène Taboureau (neteře Marie) s Henrim Prieurem, mladíkem z dobré rodiny z Beaune, který působil jako obchodní cestující. Těšili se z velmi výhodné manželské smlouvy, která zahrnovala nejen určitý majetek, ale především příslib podílu na zisku z obchodu firmy Duvergey-Taboureau. Z manželství Hélène a Henriho se 31. ledna 1893 narodil Jacques Prieur. V roce 1895 se vinařství dále rozrostlo o novou akvizici v lokalitě Musigny a o směnu pozemku ve vinici Clos Vougeot za parcely ve vinicích Chambertin a Chambertin Clos-de-Bèze. V roce 1899 přidal Claude Duvergey do sbírky vinici Volnay Champans a v roce 1907 Chevalier-Montrachet. Zemřel 9. března 1920 a veškerý majetek odkázal Jacquesi Prieurovi (přičemž jeho manželka zůstala podílnicí). Krátce poté se Jacques Prieur oženil s Madeleine Darnatovou, dcerou obchodníků s ložním prádlem z Lyonu. V roce 1924 založili Jacques Prieur a hrabě Jules Lafon slavnou slavnost „Paulée de Meursault“, aby společně se všemi vinaři z obce oslavili konec vinobraní. Marie Duvergey-Taboureau zemřela v roce 1935 a vinařství definitivně přenechala Jacquesi Prieurovi. Ten byl spoluzakladatelem legendárního bratrstva Chevaliers du Tastevin a v roce 1956 propůjčil vinařství své jméno. Zemřel v roce 1965 a jeho manželka v roce 1974; vinařství poté přešlo na jejich šest dětí. V roce 1988 se – ve snaze předejít prodeji vinařství zahraničním akcionářům – spojilo pět významných francouzských rodin, mezi nimiž byla i rodina Labruyèreových, vinařů a podnikatelů z jižního Burgundska. V 90. letech 20. století obohatily mozaiku zdejších terroirů vinice kategorie Grand Cru: Corton-Bressandes a Corton-Charlemagne. Dnes stojí v čele tohoto burgundského klenotu rodina Labruyèreových, která za podpory dědiců rodiny Prieurových každodenně propaguje a hájí věhlasné burgundské terroiry na celém světě. Vinařství od konce 19. století sídlí v Meursault jižně od Beaune a obhospodařuje asi 21 hektarů vinic, kdy jako jediné vlastní tak velkou kolekci grands cru vinic v Côte de Beaune a v Côte de Nuits, kterou reprezentuje pět mystických parcel: Chambertin, Musigny, Clos Vougeot, Corton Charlemagne a Montrachet. Jejich práce na vinohradu je v souladu s přírodou za minimálního použití mechanizace a bez užívání umělých hnojiv. Vinař má za to, že révový keř si musí poradit sám. Domaine Jacques Prieur patří v Burgundsku mezi prestižní vinaře a již několik let dostává v ročence Classement des Meilleurs Vins de France vydávané časopisem Revue du Vin de France dvě hvězdičky ze tří možných.

Hlavní parametry

Značka	Jacques Prieur
Druh	aristokratické Burgundské víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Burgundsko, Cote de Beaune, Francie
Oblast & obec	Puligny Montrachet
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Ročník	2023
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Jacques Prieur Domaine, Rue des Santenots, 21190 Meursault, Francie