Richard Bavion „ Blanc de Blanc ” brut Verzy Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM9990

Šampaňské Blanc de Blancs se skládá ze 100% pečlivě ručně sbíraných hroznů Chardonnay. Jak se na Blanc de Blancs sluší, přesvědčí velmi svěžími a pikantními tóny, jak by čisté Chardonnay mělo být. Lahodně živé a přitom lehké šampaňské pro skvělé letní dny a speciální akce.

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

Richard Bavion „ Blanc de Blanc ” brut Verzy Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Champagne Blanc de Blancs se vyznačuje nezaměnitelnou elegancí a jemností. Jeho světle zlatá až bílá barva, jemná perleť a nezaměnitelný design lahve dokreslují exkluzivitu šampaňského. Blanc de Blancs slibuje minerální svěžest, která vydrží až do překvapivě jemného a jemného závěru. Díky vysoce kvalitním hroznům Grand Cru a čtyřletému zrání v našich sklepech vykazuje také netypické plné tělo s lehkými tóny zralého ovoce. Správná kombinace šampaňského a správného jídla přiměje vaše hosty dlouho vzpomínat na úspěšné jídlo. Champagne Blanc de Blancs je perfektním doplňkem k lehkým a svěžím pokrmům, jako jsou krevety, ústřice, mušle a kaviár, drůbež a ryby. Skvěle vynikne i s tuňákovým carpacciem nebo vydatným kuřecím a zeleninovým gulášem. Richard Bavion Blanc de Blanc Champagne se vyrábí ze 100% hroznů Chardonnay, jak se sluší na čisté Blanc de Blancs. Šampaňské navíc obsahuje 5 % rezervovaného vína z dobrých ročníků. Po 4 letech zrání vzniká velmi dynamické šampaňské ze 100% Chardonnay Rezervní víno: 5 % Stárnutí: 4 roky Hladina alkoholu: 13,00 % Dávkování: 8g/l Vinařství Richard Bavion, sídlící ve Verzy ve Francii, kombinuje tradiční metody s moderními inovacemi, což se odráží v každé lahvi jejich šampaňského. Toto prestižní vinařství leží v oblasti Montagne de Reims a jeho vinice Grand Cru, staré více než 60 let, produkují vysoce kvalitní hrozny, které jsou pečlivě vybírány ručně. Šampaňské Richard Bavion se vyznačuje výjimečnou rafinovaností a luxusním vzhledem, což z něj činí oblíbenou volbu mezi znalci a milovníky exkluzivních vín. Proces výroby zahrnuje skladování vín z nejlepších ročníků, která poté zrají minimálně po dobu tří let v křídových sklepech při konstantní teplotě 9-10°C. Tento proces umožňuje šampaňskému rozvinout své komplexní chutě a elegantní profil. Výjimečné Champagne získává svůj ovocný, bohatý charakter z vyvážené směsi hroznů. Vůně žlutých citrusů, zralých pomerančů a jemného bezového květu se perfektně doplňují, zatímco jemná kyselost na patře povzbudí smysly. Vinařství Richard Bavion se také zavázalo k udržitelnosti. Používá ekologicky šetrné postupy a část výtěžku věnuje charitativním organizacím zaměřeným na podporu udržitelné budoucnosti. Každá láhev je uměleckým dílem, od pečlivě vybraných hroznů po luxusní balení s designem, který zahrnuje hluboké černé a zlaté akcenty. Richard Bavion Grand Cuvée Brut Luminous je tak více než jen šampaňské - je symbolem luxusu, tradice a inovace.

Hlavní parametry

Značka	Richard Bavion
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	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, 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	13,00 %

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	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Champagne Richard Bavion, Avenue de Champagne, 51200 Épernay, Francie