Saint Peray „ Version ” AOP blanc 2022 François Villard 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0305105

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Marsanne 75% a Roussanne 25% vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti severního povodí řeky Rhone - Saint Peray - suché

Aromatické, kořenité a mohutné víno.

Aroma je komplexní a intenzivnější s tóny sušených středomořských bylin, sušeného subtropického ovoce, mandarinek a květin. V chuti je víno krémové a těžší s nižší kyselinou a tóny ananasu, manga a bazalky a tymiánu.

Apelace Saint-Péray, rozkládající se na nejjižnějším cípu údolí severní Rhôny, patří k těm několika málo oblastem v regionu, které se věnují výhradně bílým a šumivým vínům. Tato nenápadná apelace, uznaná již v roce 1936, si získává obdiv svou elegancí, svěžestí a historií úzce spjatou s francouzskou gastronomií.

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

Saint Peray „ Version ” AOP blanc 2022 François Villard 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Tato apelace, rozkládající se na vyvýšeninách obce Saint-Péray jen kousek od Valence, dnes zahrnuje o něco více než 90 hektarů vinic. Patří k nejmenším v oblasti severní Rhôny, avšak svou kvalitou nijak nezaostává. Již od 19. století je totiž proslulá svými šumivými víny, která se podávala u carských i královských dvorů. Odrůdám Marsanne a Roussanne se zde daří na žulových, vápencových i jílovito-písčitých půdách. Mírné, avšak větrné klima přeje vzniku vín s mimořádnou jemností a charakteristickou mineralitou. V apelaci Saint-Péray (AOC) vznikají tichá bílá vína – často suchá a elegantní – s vůní bílých květů, žlutomasého ovoce a mandlí. Oblast je však proslulá i svými šumivými víny vyráběnými tradiční metodou, která se vyznačují jemným perlením, delikátní svěžestí a jedinečným charakterem typickým pro severní část údolí Rhôny. Tato zatím málo známá vína si zaslouží pozornost a ochutnání – ať už ze strany zkušených znalců, nebo zvídavých nováčků. Robert Parker označil v 90. letech mladého producenta François Villarda za jednu z vycházející hvězd severní Rhône. Jeho statek o rozloze 25 hektarů byl založen na počátku 80. let a nyní pokrývá některé z nejprestižnějších apelací Rhône. Jeho DePoncins cuvee je kouzelné i znepokojující. Je velmi složité a stojí v popředí nejlepších Condrieu. Vinařství sídlí ve vesničce Saint-Michel-sur-Rhone nedaleko svých nejlepších vinařských poloh. François Villard své chuťové buňky testoval až do roku 1991 v kuchařské profesi. V následném období se jeho preference posunuly do apelací Condrieu, Côte Rôtie, Saint Peray a Saint Joseph na severní Rhônu. Vinařský talent dokazuje na vinicích o rozloze přibližně 19 ha. Věčně usměvavý a neustále něco nového tvořící vinař nastoupil nezdolně cestu mezi špičku severní Rhôny. Všechna jím připravovaná vína vyjadřují rozdíly v půdě, orientaci svahů a mikroklimat jednotlivých vinic, což je zároveň jedno z jeho oblíbených diskusních témat (společně s fotbalem, hlavně když St. Etienne vítězí ve francouzské fotbalové lize). Při přípravě nedochází k žádným kompromisům, výnosy jsou nízké a používány pouze ty nejlepší a dokonale zdravé hrozny, každý rok do vinařství připutují nové špičkové sudy. François rád používá ke kvašení svých bílých vín burgundské sudy a následně nechává vína poměrně dlouhou dobu na kalech. Nejvíce toto vinařství proslavila unikátní vína z apelace Condrieu a další vína z odrůdy Viognier, připravována v hutnějším stylu pozdně sbíraných hroznů, vína plná, a přesto si zachovávající dostatek kyselin a krásnou mineralitu. Věčně usměvavý François Villard je neodmyslitelnou osobností severní Rhôny.

Hlavní parametry

Značka	François Villard
Barva	bílá
Odrůda	Marsanne, Roussanne
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2022
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
EU & výrobce	Domaine François Villard, 330 Route du Réseau Ange, 42410 Saint-Michel-sur-Rhône, Francie