# Tarlant 2004 Prestige Millesimé „ l´Aerienne ” brut Nature Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne






| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHA02311 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay a 35% Pinot Noir 15% Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Valée de la Marne - brut nature

Tarlantovo Brut Nature Rosé L’Arienne ročníku 2004 nabízí pozoruhodnou komplexnost a nuance s krásně sušenými růžovými okvětními lístky, sušenými třešněmi, mátou, badyánem a skořicí. Patnáctileté víno ročníku 2004 vykazuje vrstvy chuti, které jsou typické pro růže s lahvovým zráním, a přesto si zachovává úžasnou svěžest a energii. L’Arienne je postaveno na základě Chardonnay s kapkami neperlivého červeného Pinot.
První kvašení v dubových sudech, bez malolaktického kvašení. Uvolněno s nulovým dávkováním po 204 měsících zrání na lahvi.

Antonio Gallonio; "Velmi pěkné vinobraní šampaňské od Benoit Tarlant."
Čas v láhvi dodal vínu trochu více texturní hloubky a celkové intenzity. Chuťové infuze Chardonnay vyvolávají silný první dojem, než se přítomnost červených hroznů projeví na patře. Rok 2004 končí výraznou čerstvostí a jemností, aniž by však víno okradlo o jeho základní bohatství. “

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

# Tarlant 2004 Prestige Millesimé „ l´Aerienne ” brut Nature Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

**Popis**

Toto působivé růžové šampaňské uvolňuje okouzlující, ale intenzivní tóny sladkých lesních malin, sušených fíků a nádechu sušených švestek, doprovázené jemnými tóny bylin, cedrového dřeva a ušlechtilého kouře. Od prvního doušku se L'Aérienne odhaluje jako velmi plné a komplexní víno, spíše vinné. Sladké bobulové aroma se vrací, i když šampaňské je bezdotykové. Krémová pěna a krásná šťavnatost v kombinaci s výraznou mineralitou a zemitým kořením dělají z tohoto šampaňského vynikajícího společníka k jídlu, zejména k pokrmům z tmavého masa nebo kuchyni inspirované Orientem. Produkce vína je spojená s rodinou Tarlant již od roku 1687, kdy Pierre Tarlant začal s obděláváním vinic ve vesnici Gland v oblasti Aisne. Rodina zde zůstala téměř 100 let, než se v roce 1780 Louis Tarlant se svou ženou Marie-Madeleine odstěhovali do Oeuilly v oblasti řeky Marne, kde vysázeli nové vinice, které byly předávány z generaci na generaci. S produkcí šumivého vína začal roku 1911 Louis Adrien Tarlant, který byl jeden ze zakladatelů a propagátorů AOC systému v oblasti Champagne. Jeho působení se ukázalo jako klíčové pro formování rodinného odkazu, zejména díky jeho zapojení jako starosty Oeuilly do zřídka diskutované šampaňské revoluce, bouřlivého hnutí, o kterém jste pravděpodobně nikdy neslyšeli. Na začátku dvacátého století se pro velké šampaňské domy, které už tehdy měly silný vliv na komercializaci, stalo stále běžnějším dovážet ovoce z celé Francie a dokonce i z různých zemí (nejvzdálenější bylo Portugalsko!), aby víno prodávaly jako šampaňské. Když se to mezi pěstiteli v regionu stalo všeobecně známým, mnozí byli rozzuřeni, že se takové praktiky mohou dít přímo pod jejich nosem. Díky přísné organizaci se mnoha vesnicím podařilo zablokovat vstupní body pro ovoce zvenčí a také se dovedně zorganizovat, aby kodifikovaly oblast Champagne. Díky tomu Louis v roce 1911 pomohl dosáhnout celosvětového uznání vinařství AOC a v roce 1927 přispěl k založení regionu Champagne AOC. Od roku 1972 vede vinařství jejich syn Jean-Mary Tarlant se svou ženou Micheline. Vlastnily 13 hektarů a zvláštností tohoto vinařství je návrat ke starým odrůdám, které byly v Champagni používány. Kromě tradičních odrůd Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier se jedná o tyto odrůdy: Arbanne - Pinot Blanc - Petit Meslier. Panství se dnes skládá ze 14 hektarů vinic na 31 parcelách odrůd Pinot Noir (50 %), Chardonnay (30 %) a Pinot Meunier (20 %), spolu s malým množstvím „zapomenutých“ hroznů ze Champagne – Pinot Blanc, Arbane a Petit Meslier. Na základě empirického pozorování Benoît a Mélanie vybrali 63 parcel, které vinifikují jednotlivě každý ročník, což jim umožňuje bezkonkurenční přesnost při rozhodování o míšení základních a rezervních vín, ale také jim umožňuje zdůraznit jednotlivé vinice, které se projevují na jejich pozemku. Ve vinicích se nikdy nepoužívají chemikálie a prioritou je biodiverzita. Vzhledem k extrémně rozmanitým terroirům Marny Benoît přizpůsobuje svůj vinařský přístup parcelu po parcele a řídí se půdou, hrozny a mikroklimatem. Zatímco v posledních dvou generacích se používaly pouze kontaktní ošetření, Benoît a Mélanie se rozhodli pracovat na certifikaci bio. „Otec bojoval za trávu ve vinicích a za to, aby se tam neházel odpad z měst.“ vinnou révu jako hnojivo. Trvalo to pět let. To byl jeho boj. Organické látky se zdají být výzvou naší generace.“ Ve sklepě jsou hrozny jemně lisovány a gravitací překládány do burgundských sudů, kde každá parcela kvasí a zraje individuálně. Jablečno-mléčné kvašení téměř nikdy neprobíhá, ale není blokováno: Benoît se domnívá, že díky pečlivému lisování, pozornosti k teplotě a správným vinařským postupům dává přirozeně chladné klima Champagne hrozny s nízkým pH a vysokou kyselostí, což je kombinace, která nevyvolává jablečno-mléčné kvašení. Siřičitany se přidávají pouze v mikroskopických dávkách při lisu a občas do sudů s rezervním vínem. Vína se nikdy nefiltrují: „Degoržáž je něco jako filtrace. Pokud si dáte čas na dlouhé zrání a necháte pevné látky usadit se, nemusíte filtrovat. Vyžaduje to respekt k rytmu vína.“

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Tarlant |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Charakter | Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení |
| Přívlastek | z jednoho ročníku & Vintage |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | 2004 |
| Zrání | 12 let, ležení na lahvi |
| Produkce | raritní kousek |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,00 % |

**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 |
| Výrobce | Champagne Tarlant 25 Rue de l'Eglise 51700 Oeuilly Francie |