

# Telmont „ Réserve ” brut Champagne AOP 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA10000

Réserve Brut je výsledkem rafinovaného spojení tří odrůd hroznů. Je to směs sedmi odlišných let, společně krásně vyvážená, dokonalá harmonie bohatosti, ovocnosti a svěžesti. Skutečné vyjádření terroir, pocta dokonalosti a jedinečnosti každoroční sklizně.

Vyznačuje se zimolezem a nádechem vanilky ve vůni s elegantní pěnou. Bohaté na pečené ovoce: mirabelkové švestky s mírným kořením ve středním patře, které ustupuje dlouhému kandovanému tropickému ovoci a svižnému minerálnímu závěru.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Telmont „ Réserve ” brut Champagne AOP 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

Réserve Brut ztělesňuje jemné spojení tří ikonických odrůd vinné révy regionu Champagne a sedmi různých ročníků. Tato symfonie výrazů dohromady odhaluje dokonalou harmonii, která je bohatá, ovocná a svěží. Jako nejčistší vyjádření terroiru vzdává Réserve Brut hold jedinečnosti každého ročníku. Réserve Brut pochází z následujících vinic: Damery (44 %), Fontette (8,5 %), Songy (6,8 %), Avize (6,7 %), Saudoy (5,8 %), Cumières (4,3 %), Nogent l'Abesse (4 %), Vertus (3,6 %), Vinay (2,3 %), Chaumazy (2 %), Boursault (2 %), Epernay (1,9 %), Fontaine Denis (1,6 %) a Meurville (1,4 %). Réserve Brut se vyrábí tradičním vinařským procesem v Champagne. Každý ročník byl smíchán s rezervními víny až 7mi let před deklarací lahvoání. Lahvoání proběhlo rok po zcelení vín a šampaňské zrálo 3 roky. Šampaňský dům Telmont, založený v roce 1912 rodinou Lhôpitalů, svědkem mnoha generací vizionářů, kteří se zajímali o šampaňské terroiry. V roce 2020 se k dobrodružství Telmont připojila francouzská skupina Rémy Cointreau, poháněná společnou ambicí zachovat terroiry prostřednictvím ekologického zemědělství a vybudovat rozsáhlý ekologicky odpovědný projekt. Tento inovativní přístup inspiroval také Leonarda DiCapria k tomu, aby se stal akcionářem společnosti Maison Telmont. Bertrand Lhôpital mezitím zůstává sklepemistrem a správcem vinic, čímž zajišťuje kvalitu rodinného know-how trávajícího více než sto let. Maison Telmont se rozkládá na 24,5 hektarech v Damery, nedaleko Épernay v Champagne. Od roku 2017 je Maison Telmont certifikován jako ekologické zemědělství pro část svých pozemků. V roce 2022 byla polovina pozemků Maison Telmont obhospodařována ekologickým zemědělstvím. Champagne Telmont je odhodlána pokračovat ve své ambici: vytesat příkladnou cestu ke 100% ekologickému domu za použití výrobních metod s omezeným dopadem na přírodní prostředí. Telmont se rozhodl jednat „ve jménu matky přírody“, čímž se zasadil o zachování darů přírody a ponechal její podstatu nedotčenou. Dům Telmontu si stanovil pět konkrétních cílů. Cíl č. 1: zachování terroiru a biologické rozmanitosti. Dnes je 72 % z 24,5 hektarů pozemku certifikováno v ekologickém zemědělství nebo je v procesu přeměny. Cílem bylo přeměnit 100 % statku do roku 2025. Partnerské vinaře Telmont Champagne (56,5 hektaru) podpoří Dům v jejich posunu k ekologickému zemědělství (39 % jejich vinic je již certifikováno nebo v konverzi). Tato ambiciózní transformace si klade za cíl převést do roku 2031 100 % všech obdělávaných ploch na ekologické zemědělství, a to jak pro panství Telmont, tak pro partnerské vinaře, ve srovnání se 49 % v současnosti certifikovaných nebo v přeměně. Na celém pozemku bude podporována biodiverzita, a to jak ve vinicích, tak v přilehlých přírodních oblastech. Za tímto účelem bude v průběhu příštích tří let vysazeno 2 500 keřů, které budou poskytovat „hmyzí hotely“ ve vinicích, zachovávají druhovou rozmanitost a podporují udržitelné vázání uhlíku.

## Hlavní parametry

|                    |                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| Značka             | Telmont                                                |
| Druh               | šumivé víno                                            |
| Detail             | aristokratické víno z oblasti Champagne                |
| Produkce           | rarity kousek                                          |
| Původ              | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Barva              | bílá                                                   |
| Ročník             | NON Vintage                                            |
| Oblast & obec      | Vallée de la Marne                                     |
| Klasifikace původu | AOC & AOP                                              |
| Odrůda             | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir                  |
| Přívlastek         | Reserva                                                |
| Charakter          | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba             | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne      |
| Zrání              | 3 roky, ležení na lahvi                                |
| Objem              | 750 ml                                                 |
| Alkohol ABV        | 12,50 %                                                |
| Balení             | holá lahev                                             |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                             |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                    |
| Výrobce             | E. Remy Martin & Co , 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, 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. |