Telmont „ Réserve ” brut Champagne blanc 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:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Telmont „ Réserve ” brut Champagne blanc 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 %), Chaumuzy (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 lahvování. Lahvování 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 sklepmistrem a správcem vinic, čímž zajišťuje kvalitu rodinného know-how trvajícího 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, zachovají druhovou rozmanitost a podporují udržitelné vázání uhlíku.

Hlavní parametry

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

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	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	E. Remy Martin & Co , 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, Francie