

Varnier Fanniere „ cuvée St.Denis ” brut Blanc de blancs Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHAM4520

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blancs - obec Avize - Brut Extra - Esprit de Craie

Jedná se o unikátní Champagne z vesnice Avize z Grand Cru apelace. Sběr probíhá z jediné vinice, která má v průměru 65 let a dává jen tu nejušlechtlejší surovinu. Jedná se o čisté Chardonnay, tedy Blanc de Blanc Champagne. Slovo cuvee zde má zcela jiný význam, značí jen první lisování. Cuvé v Champagne ozančuje samotok, to co vyteče z lisu bez lisování, tudíž nejlepší surovinu – mošt. Vinice v Avize Grand Cru – 65 let staré keře, které vysadil dědeček Denis Varnier Fanniere. Blanc de Blanc, Grand Cru Avize. St. Denis má zářivou brilantní barvu, komplexní vůni po liči, jemné medu a sušených plodech s velkou šíří a finesou. V ústech velice jemné, dlouhé a minerální. Nejlepší exprese našeho Chardonnay z našich vinic Grand Cru. Průměrné zrání v láhvi je delší 5 let.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Varnier Fanniere „ cuvée St.Denis ” brut Blanc de blancs Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Nejjemněji vylisovaný mošt, který dále kvasí v nerezových nádobách. Aroma je velmi tradiční s tóny jablíček, toustu, karamelu a čerstvého chleba. V chuti převládá skvělá kyselinka spolu s jedinečnou mineralitou. Je dlouhé s máslovým dozvukem, se stopou karamelu, ořechů a minerálů. V závěru s lehkým náznakem sušeného ovoce, typické pro velká vína chardonnay. Vynikající! Varnier Fanniere je rodinné vinařství. Najdeme ho ve vesnici Avize v oblasti Champagne ve Francii. Od roku 1860 se rodina věnovala pouze pěstování révy, kterou následně prodávali vinařským domům. Až v roce 1950 se Jean Fanniere rozhodl, že se stane výrobcem svého vlastního Champagne. Od roku 1989 dodnes vede vinařství Denis Varnier. Vlastní 4 ha vinic, které jsou v průměru 60 let staré. Jejich roční produkce je 60 tis. lahví. Varnier Fanniere je rodinné vinařství. Najdeme ho ve vesnici Avize v oblasti Champagne ve Francii. Od roku 1860 se rodina věnovala pouze pěstování révy, kterou následně prodávali vinařským domům. Až v roce 1950 se Jean Fanniere rozhodl, že se stane výrobcem svého vlastního Champagne. Od roku 1989 dodnes vede vinařství Denis Varnier. Vlastní 4 ha vinic, které jsou v průměru 60 let staré. Jejich roční produkce je 60 tis. lahví.

Hlavní parametry

Značka	Varnier Fanniere
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Oblast & obec	Côte de Blancs
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Varnier Fanniere Champagne house, 23 Rem du Midi, 51190 Avize, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.