

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:

expedujeme ihned

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 & Doplnkové 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. |