Varnier Fanniere „ Esprit de Craie ” extra brut Blanc de blancs Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM4505

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

Chardonnay, pochází z prestižní francouzské oblasti Champagne z terroiru Côte des Blancs. Zdejší půda je charakteristická svým složením křídy a fosílií. Odtud také název Esprit de Craie, tedy volně přeloženo “Duch křídy”. Díky půdě víno vyniká svou krásně pronikající mineralitou a chutí s tóny citrusu, zeleného jablka a briošky a minerálním koncem.

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

Varnier Fanniere „ Esprit de Craie ” extra brut Blanc de blancs Grand cru Champagne 0.75 l

Popis

Půda terroirů Côte des Blancs je tvořena tenkou vrstvou země, která někdy pokrývá 10 metrů křídy z fosilií belemnitu (malé lastury). Kořeny našich vinných rév Chardonnay musí čerpat z hlubokých vod a minerálních zdrojů nezbytných pro jejich přežití. Tato chudoba našich půd produkuje vína s nádhernou minerální strukturou. Tento „Esprit de Craie“ je vyroben ze dvou křídových pozemků panství. Dávkování „Extra Brut“ (6 g/litr cukru) z něj dělá ideální víno k aperitivu s krásnými tóny citrusů, zeleného jablka a briošky a vždy s krásnou mineralitou v závěru… Roku 1947 se Jean Fanniere se rozhodl pro výrobu svého vlastního šampaňského a díky zpracování odrůdy Chardonnay hroznů z Avize Grand Cru následoval velký úspěch. V 50. l. došlo k rozšíření vinic do dalších sousedících Grand Cru oblastí (jako Cramant a Oger) a Josette Fanniere se provdala za Guy Varniera, který převzal celý chod vinařství. Spojení těchto rodů tedy přineslo dnešní název vinařství Varnier Fanniere, které je tak ukotveno v rodinné tradici. 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 Campagne. 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
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
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	Varnier Fanniere Champagne house, 23 Rem du Midi, 51190 Avize, Francie