

# Veuve Clicquot Ponsardin „la Grande Dame ” 2012 brut Champagne Aoc v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

M028053

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Pinot Noir a 10 Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne. Montagne de Reims - brut. Historické Grand Cru vinice, zejména z prestižní oblasti Montagne de Reims, zaručují nezaměnitelný charakter a prvotřídní kvalitu každé lahve.

Toto Cuvée de Prestige je vlajkovou lodí společnosti a na své označení Grande má oprávněný nárok. La Grande Dame je směs hroznů z oněch révových keřů, které koupila madam Clicquot před takřka dvěma staletími a které patří k nejproslulejším v oblasti Champagne. Výrazné zbarvení, jemná perlivost, květinová vůně a ovocná chuť charakterizují to nejlepší, čeho se dá v místních sklepích dosáhnout. Zdařilé pojení dvou odrůd představuje cuvée, které při dobrém ročníku nic nepřekoná.

Víno má světle zlatou barvu se zářivými odlesky. Vůně nabízí aroma sušeného ovoce (fíky, broskve), mandlí, zralého bělomasého ovoce (hrušky) a delikátní tóny lískových oříšků a pralinek v závěru. I přes tyto lahodné sladké tóny si víno zachovává svěžest. Chuť má hedvábnou texturu a tóny citrusů a červeného ovoce. Vysoký podíl odrůdy Pinot Noir, klíčové odrůdy pro šampaňský dům Veuve Clicquot, září ve víně svou svěžestí, mineralitou a intenzitou. La Grande dame je dokonalým dárkem, který pozvedne každou oslavu a významný okamžik.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Veuve Clicquot Ponsardin „la Grande Dame ” 2012 brut Champagne Aoc v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

La Grande Dame je stvořen k tomu, aby doprovázel ty nejrafinovanější pokrmy. Představte si, jak se jeho chuť snoubí s dokonale připraveným pečeným turbotem, krémovým rizotem s bílými lanýži, nebo s jemnou drůbeží připravenou metodou demi-deuil. V roce 1805, Madame Clicquot, mladá vdova ve věku 27 let, převzala otěže šampaňského domu Veuve Clicquot, založeného v roce 1772. Její kuráž, odhodlání, představitivost a motto „existuje pouze jedna kvalita, ta nejvyšší“ jí pomohli prosadit se ve světě, ve kterém dominovali muži, a dovést Veuve Clicquot ke svému nynějšímu věhlasu. V roce 1772 založil Philippe Clicquot podnik na výrobu vína se jménem Clicquot. Jeho syn François, který rodinný podnik převzal, se v roce 1798 oženil s Barbe Nicole Ponsardin. Když François v roce 1805 zemřel, rozhodla se mladá vdova, již v té době bylo 27 let, pokračovat v odkazu svého manžela. Jako žena s vizí se stala „hnací silou“ proslulosti a úspěchu značky, která se v roce 1810 přejmenovala na Veuve Clicquot Ponsardin. S neutuchající snahou prosazovat vynikající kvalitu a inovaci vymyslela v roce 1816 madam Clicquot „table de remuage“ (systém odstranění usazenin v láhvi) s cílem získat vyčištěné šampaňské bezkonkurenční kvality. Jako projev uznání její odvahy a rozhodnosti byla ve své době známa jako „Grand Dame of Champagne“. Madame Clicquot postupně své dovednosti využila k rozvoji výjimečné vinařské oblasti o rozloze 515 hektarů v srdci nejlepších vinic kraje Champagne. V dnešní době značka Veuve Clicquot i nadále ve Francii i v zahraničí zosobňuje hodnoty, kterých si Madame Clicquot cenila: modernost a odvaha spojená s důrazem na prvotřídní kvalitu a odborné znalosti. Šampaňské Veuve Clicquot patří do skupiny LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) - největšího světového podniku s luxusním zbožím, vlastního jedinečného portfolio s více než 60 prestižními značkami.

## Hlavní parametry

|                    |                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| Značka             | Veuve Clicquot Ponsardin                               |
| Druh               | šumivé víno                                            |
| Detail             | aristokratické víno z oblasti Champagne                |
| Původ              | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Oblast & obec      | Montagne de Reims                                      |
| Klasifikace původu | AOC & AOP                                              |
| Klasifikace vinice | Grand Cru                                              |
| Odrůda             | Chardonnay, Pinot noir                                 |
| Přívlastek         | cuvée Prestige                                         |
| Charakter          | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba             | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne      |
| Zrání              | 6 let, ležení na lahvi                                 |
| Objem              | 750 ml                                                 |
| Alkohol ABV        | 12,50 %                                                |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                               |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                      |
| Výrobce             | LVMH Moët & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris 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. |