Veuve J.Lanaud 2010 „ Carte Noire Millésime ” brut nature Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
Veuve
J.Lanaud
Depuis 1919
A Avize

Kód produktu	CHAM9951

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Chardonnay a 40% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut nature

Jeho velmi jemné perlení a zlatavý odstín jsou důkazem dlouholetého zrání v našich sklepích. Toto cuvée v sobě snoubí květinové tóny s živostí a svěžestí.

Toto šampaňské má zlatožlutou barvu a ovocné aroma s tóny žluté broskve a mirabelky. Jedná se o skvěle vyvážené a plné ročníkové šampaňské, které se dokonale hodí k aperitivu, pokrmům i sýrům.

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

Veuve J.Lanaud 2010 „ Carte Noire Millésime ” brut nature Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

V posledních letech obhospodařují vinice udržitelnými metodami (bez použití pesticidů, s využitím přírodních feromonových kapslí k matení škůdců, orbou půdy atd.). Po ruční sklizni se tři odrůdy hroznů pomalu a šetrně lisují – každá zvlášť. Mošt následně prochází prvním kvašením v nerezových tancích. Výsledná vína (tzv. základní vína) se scelují kombinací různých poloh (*crus*), viničních tratí či odrůd. Scelená vína se plní do lahví, kde probíhá druhotné kvašení (*prise de mousse*) spojené se zráním na kvasničních kalech. Toto cuvée zraje přibližně osm let, než lahve projdou procesem setřásání (*rémuage*) a odstřelování kalů (*disgorgement*). Henry-Léopold Tabourin založil vinařství Veuve J.Lanaud v roce 1919. Název vybral na počest své matky, vdovy , Marie-Josephine Lanaud. Zpočátku situován v Epernay, se později přesunul do Avize, kde působí dodnes. V roce 1987 se pan a paní Gauthierovi rozhodli koupit zdi a sklepy vinařství Lanaud a ponechali mu stejné jméno. Roku 2008 se jejich synové, bratři Edouard a Jonathan, kteří měli vlastní farmy a vinice, rozhodli spojit s rodiči a vznikla rodinná společnost SAS Gauthier. Vinařství Veuve Lanaud se nachází v Avize, srdci regionu Champagne, kde vinice přesahují stáří 80let! Oproti průměru 40let. Produkují 65% „Chardonnay“, z větší části z vinic „Grand Cru“(viz.str 2), 20% „Pinot noir“(Rul.modré), a 15% pinot „Meunier“(známá jako Mlynářka). Na 12ti hektarech v 17ti oblastech nazývaných „crus“ se rozkládají vinice Veuve Lanaud mezi kterými jsou: *Avize, hodnocená Grand Cru *Cramant, Grand Cru *Chouilly, Grand Cru *Festigny, Grand Cru

Hlavní parametry

Značka	Veuve J.Lanaud
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Millésimé
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2010
Zrání	8 roků, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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
EU & výrobce	Champagne Veuve J. Lanaud, 3 Pl. Léon Bourgeois, 51190 Avize, Francie