Alfred Gratien Cuvée Paradis blanc 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

EAN	3594580001771
Kód produktu	CHA29007

Toto šampaňské je směsí 65 % Chardonnay a 35 % Pinot Noir z odrůd Premiers a Grands Crus z oblasti Montagne de Reims a Côte des Blancs. Hrozny jsou vinifikovány a zrají v malých dubových sudech o objemu 228 litrů. Jablečno-mléčné kvašení je blokováno, aby se respektovala povaha hroznů a osobnost terroiru. Toto cuvée má velmi zářivou zlatožlutou barvu a jeho extrémně jemné šumění rychle stoupá na povrch a korunuje víno velmi elegantním límcem bublinek.

Vůně je intenzivní a překvapivá, s vůní ananasu, žluté broskve, mimózy, vanilky, kokosu a kešu oříšků: exotický a velmi komplexní výraz. Je to ohromující, vzácná a stále mladá vůně s velkou originalitou.Chuť na patře je živá a plná. Struktura je asertivní s elegantním slaným nádechem. Závěr nabízí teplý, svíravý tón, který končí intenzivním křídovým a slaným pocitem. Celkově toto cuvée naznačuje bohatost a velký potenciál.
Slanost a hedvábná textura tohoto cuvée Paradis ročníku 2015 od Maison Alfred Gratien se krásně hodí k hutným rybám nebo korýšům, jako jsou humři, langusty, tresky, mořské ďasy nebo mořské ďasy, doplněné pikantními omáčkami a exotickým ovocem.

Pozoruhodné cuvée s nádhernou světle žlutou barvou vyrobené výhradně z vín kategorie Premier Cru a Grand Cru je svědectvím vrcholného umění sklepmistra vinařství Alfred Gratien. Má jemné dlouhotrvající perlení a krásnou svěží vůni s náznaky citronové trávy a konvalinek. Víno má extrémně delikátní a hebkou chuť, s vyšší kyselinkou a velmi dlouhou dochutí.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Alfred Gratien Cuvée Paradis blanc 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

V Alfred Gratien není při výrobě šampaňského víma používána malolaktická fermentace, aby si víno udrželo svou původní osobitost. Tak je zachováno aroma hroznů a půdy, z níže réva vzešla, a víno zůstává svěží i během zrání. Tato mimořádná péče zaručuje jedinečnou kvalitu, díky níž je šampaňské Alfréd Gratien opravdu vyjímečné. Kvalita a styl šampaňského Alfred Gratien jsou oceňovány po celém světě. Je nabízeno na nejvěhlasnějších akcích a v nejlepších podnicích. Přes 80 % pařížských restaurací, které se mohou pochlubit michelinskou hvězdou, má ve své nabídce Champagne Alfred Gratien. Díky své jedinečnosti získávají vína Alfred Gratien nejvyšší ocenění a jsou vysoce hodnocena předními světovými odborníky. Vinařství již několikrát potvrdilo své místo mezi 30 nejobdivovanějšími značkami Champagne, v žebříčku sestavovaném Champagne Academy Drinks International. Ochutnávka těchto vín se stane nezapomenutelným momentem v životě každého znalce. Šampaňské Alfred Gratien, chráněné před rozmarnými trendy, zůstává věrné svým kořenům. Rodina Jaegerů z Epernay předává řemeslo sklepmistra již čtyři generace z otce na syna a zajišťuje tak, aby styl Alfreda Gratiena přežil. Staleté zkušenosti, kvalitní materiály a zrání v dubových sudech „sous-bois“ přispívají k proměně našeho vína v prestižní značku šampaňského. Všechny tradiční metody výroby šampaňského začínají výběrem těch nejlepších hroznů. Panství Alfred Gratien je domovem 1,56 hektarů vinic klasifikovaných jako Grands Crus a Premiers Crus v srdci regionu Côte des Blancs. Pro výrobu svých cuvée dům nakupuje další hrozny, které používá vedle svých vlastních. Vinařství dodává přibližně stovka různých vinařů a mnozí tak činí po generace. Loajalita, rodinný duch a vzájemný respekt jsou základními hodnotami ve vztazích s dodavateli. Alfred Gratien rád říkával, že „umění vína zanechává kořeny v půdě“. Snaha o získávání těch nejlepších hroznů byla vždy prioritou sklepních mistrů domu. Den po sklizni začíná sklepmistr pracovat na nejcennějším materiálu: samotných hroznech. Dům Alfred Gratien používá k výrobě šampaňského pouze první lisování, známé také jako cuvée nebo „ušlechtilá šťáva“. Mošty jsou poté dopraveny do sklepa a sklepmistr začíná praktikovat své umění. Vinifikace se od roku 1864 provádí výhradně v dubových sudech o objemu 228 litrů. Každý cru, každý ročník a každý původ vína se vinifikuje samostatně. Speciální označení na sudech identifikuje cru a dodavatele vína. Kontakt mezi vínem a sudem podporuje mikrooxygenaci, která víno vyživuje a dodává mu tělo a určitou kulatost. To je tajemství osobitého stylu Alfreda Gratiena. Ve sklepě zraje přibližně 1 000 sudů v dubových sudech, přesto cuvée z domu Champagne Alfred Gratien neprocházejí jablečno-mléčnou fermentací. Tato volba zachovává původní charakter ovoce a živost dlouho zrajících vín. Dům Alfred Gratien vždy používal pro svá ročníková šampaňská staromódní korkové zátky. Jak vysvětluje Nicolas Jaeger, „propustnost korku a jeho pružnost zachovávají čerstvost a zároveň podporují mikrooxygenaci, která je pro dobrý vývoj vína klíčová“. Rozhodujícím faktorem je, jak dlouho víno zrá ve sklepě. Více než 1 300 000 lahví nechává odpočívat v tichu a tmě v křídových sklepech domu. Klasické cuvée brut zde zrá čtyři roky, ročníky nejméně 10 a cuvée Paradis stráví ve sklepě šest až sedm let. Mistr sklepa se znovu a znovu vrací, aby si prohlédl své umělecké dílo. Víno se míchá a degoržuje, aby se odstranily kaly, dávkování dodává šampaňskému tón, zatímco fáze lahvování ho zdobí jeho nejluxusnější parádou.

Hlavní parametry

Značka	Alfred Gratien
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
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.