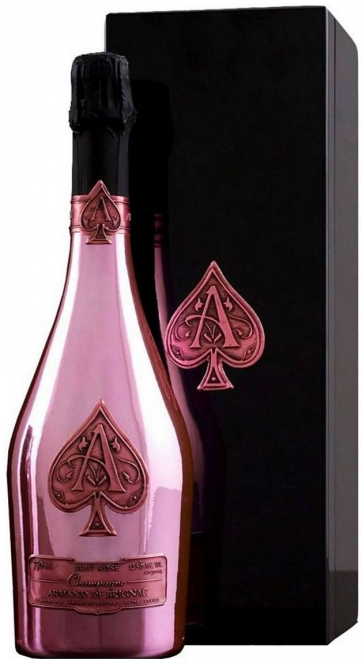
Armand de Brignac rosé v krabičce 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve



Kód produktu	CH000430

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier a 10% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Champagne Armand de Brignac Rosé je cuvée tří ročníků. Na trh bylo uvedeno po verzi Gold. Jeho specifikem je přidání 15 % tichého červeného vína do finálního blendu. Jde o víno odrůdy Pinot noir ze starých vinic v oblasti Montagne de Reims, které dávají hrozny s výraznou intenzitou chuti. Nádherný, intenzivní odstín červeného ovoce, získaný s precizností díky 15% podílu červeného vína z odrůdy Pinot Noir. To není jen barva, to je příslib nevšedního zážitku. Díky převaze modrých hroznů je výsledné champagne na patře strukturované, vyznačuje se tóny červeného ovoce a třešní s náznakem sladkého pečiva.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Armand de Brignac rosé v krabičce 0.75l

Popis

Armand de Brignac Rosé je svěží, ale zároveň hluboce komplexní, stejně jako jeho legendární sourozenec Brut Gold. Představte si nekonečné vrstvy šťavnatého ovoce prokládané tóny jemného pečiva – zážitek, který je dostatečně oslnivý pro aperitiv, ale zároveň natolik bohatý, aby doprovodil celé vaše gurmánské dobrodružství. Jeho dosážní směs zrála exkluzivně po celý rok ve francouzských dubových sudech, což jí propůjčilo neuvěřitelnou bohatost a komplexnost. Objevte jemné doteky vanilky a elegantního toastu, které se snoubí s osvěžujícími, nejčerstvějšími chutěmi a jiskrnou kyselinkou. Precizní dozáž: 8,5 g/l zaručuje dokonalou rovnováhu. Zapomeňte na běžné láhve. Každá láhev Armand de Brignac je umělecké dílo, stvořené s filosofií, která nepřipouští kompromisy. Ztělesňuje nekompromisní kvalitu a mistrovsky zvládnuté řemeslo. Představte si to: každá jednotlivá láhev je s precizností metalizovaná a posléze ručně dokončena aplikací cínového štítku a leštěním. To zaručuje, že žádné dvě láhve nejsou absolutně stejné – držíte v rukou unikát. Armand de Brignac představuje novou definici luxusu, razí si svou vlastní cestu a navždy mění vaše pojetí prestižního šampaňského. Značku Armand de Brignac vytvořil americký rapper Jay-Z a vžila se pro něj přezdívka Ace of Spades (pikové eso), díky symbolu na láhvi. Šampaňské produkuje dům Cattier, jehož historie sahá do roku 1625, kdy rodina Cattierů zasadila své první vinice v Montagne de Reims. Takže o kvalitu nouze opravdu není. Šampaňské stvořené s filozofií, která nepřipouští žádné kompromisy. Šampaňské Armand de Brignac nyní patří do skupiny LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) - největšího světového podniku s luxusním zbožím. Využití pouze prvního lisu přispívá k dosažení živého ovocného charakteru, zatímco trojice použitých ročníků vytváří symfonii chutí a komplexních vrstev. Dosážní likér obsahuje nejlepší základní víno ze sklizně, zrající jeden rok v novém francouzském dubu. Tento vinařský zásah dodává hotovému cuvée jemnou komplexnost a vnáší do něj tóny pečeného těsta, vanilky a toastové chuti. Každá lahev je metalizovaná a ručně dokončená aplikací cínového štítku a leštěním. Lahve jsou tak naprosto unikátní a neexistují dvě stejné.

Hlavní parametry

Značka	Armand de Brignac
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev, krabička & tuba, Luxusní
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	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie