

Autreau de Champillon blanc 2014 „ les Perles de la Dhuy ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Vína



Kód produktu

CHA01360

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Pinot Noir a 50% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Grand Cru z vesnic Ay a Chouilly - brut

LES PERLES DE LA DHUY - vlajková loď šampaňského domu Autreau. Ročníkové Champagne vyrobené decentní kombinací hroznů Pinot Noir a Chardonnay z těch nejlepších vinic. Tento ročník má velmi intenzivní chuť a ve vůni jsou patrné aromatické tóny exotického ovoce, máty a akátového květu.

Šampaňský dům Autreau byl založen roku 1670, snoubí se v něm spojení mezi tradicí a moderním světem a dodnes je výhradně ve vlastnictví rodiny Autreau. Nachází se ve vesničce Champillon, která je ukryta mezi lesy "Montagne de Reims" a dominantním údolím "Vallée de la Marne". Hospodaří na 32 hektarech těch nejlepších poloh ve "Vallée de la Marne" a "Côte des Blancs". Všechna Champagne pochází výhradně z vlastních vinic a kladou důraz na to, aby ve všech vínech byl všemi smysly kladen důraz na zdejší jedinečný terroir. Ve vínech se projevují zkušenosti, které rodina Autreau sbírá po generacích již stovky let. Vína jsou vyráběna tradičním způsobem za přispění moderních technologií a jsou velmi elegantní a harmonická.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Autreau de Champillon blanc 2014 „ les Perles de la Dhuy ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Vína

Popis

Vinice rodiny Autreau je situována v městečku Champillon, nedaleko Epernay, ve směru na Remeš. Champillon dominuje oblasti „Marne Valley“, které je pokládáno za jedno z nejtypičtějších a nejkrásnějších míst regionu Champagne. Rodina Autreau patří mezi nejstarší rodiny ve městě. Historické dokumenty spadají až do roku 1670. V 18.století se rodina podílela na tzv. velkém dobrodružství Champagne, ve stejné době, kdy Dom Pérignon začal přemýšlet nad metodou bouřlivého šumění. Již mnoho generací se tak rodina Autreau s vášní věnuje výrobě harmonických, vybalancovaných šampaňských vín. Příběh Autreau začal v roce 1670 ve vesnici Champillon, kde rodina začala na svém panství pěstovat hrozny a zároveň se prosadila ve světě umění. Až do začátku 50. let 20. století se tyto hrozny prodávaly v blízkosti velkých domů a obchodníků. V roce 1953 se Gerald Autreau rozhodl ponechat si hrozny a vyrábět šampaňské sám. Poté, co bylo vinařství 40 let řízeno Ericem, Geraldovým synem, nyní vede vnuk Laurent Autreau. Tyto tři generace stále spolupracují na vytvoření Grands Crus a 1er Crus. Vědomi si sázek klimatických změn, přešli k udržitelnému vinařství. Autreau je v současné době členem Magister Network, vinařské monitorovací sítě, která omezuje maximální počet zásahů a nařizuje používat pouze produkty šetrné k životnímu prostředí. Vinice se nachází v srdci apelace Champagne, se svými svahy s výhledem na město Epernay.

Hlavní parametry

Značka	Autreau de Champillon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	2014
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	5 let, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Champagne Autreau de Champillon 7 Rue René Baudet 51160 Champillon France
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.