

Billecart Salmon Vintage Champagne 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve



Kód produktu

CHAM3150

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65% Pinot Noir a 35% Chardonnay Côte des Blancs vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut extra

Perfektní harmonické prolnutí síly "Grands Crus Pinot Noir" s elegancí a mineralitou Chardonnay. Zlatavý odstín, podtržen bohatým a energickým šuměním. V aromatu vyniká intenzita zralého ovoce s elegantním a harmonickým charakterem (ovocný sad, citrusy). Dál pokračují tóny gurmánského pečiva (máslová chuť, teplé Madeleinky). Krásná definice s kontrolovaným aromatickým výraz, který je vybaven osvěžující a rafinovanou složitostí. Bohatství chutí a potěšení (bílé peckoviny, čerstvé kdoule) je zesíleno dokonalou vinifikací a pomalu stoupající smetanovou pěnou. Víno nabízí tělo, sílu i hloubku.

Doporučujeme párovat s rybami a koryši, tou nejlepší šunkou či rizotem.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Billecart Salmon Vintage Champagne 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve

Popis

Špičková kvalita byla mottem rodiny Billecart-Salmon z Mareuil-sur-Ay již od samotného počátku. Dokladem je zájem ze strany obchodníků s vínem v USA i ruské aristokracie, a později v druhé polovině devatenáctého století i mnoha prestižních evropských dvorů. Od založení se vedení a tradice podniku dědí z otce na syna. Nyní je sedmou generací rodu, v roce 1992 převzal správu François Rolland-Billecart od otce Jeana Rollanda-Billecarta a řídí podnik dodnes. Je to zárukou přetrvávající kvality a autenticity jejich šampaňských vín, která jsou ceněna mnoha aristokraty a rovněž prestižními restauracemi po celém světě. Billecart-Salmon nakupuje hrozny z 35 Crus Champagne od svých stálých dodavatelů, z nichž mnozí dodávají domu hrozny již přes 200 let. Chardonnay a Pinot Noir pochází výhradně z vinic Premiers a Grands Crus. Vinařství sídlí v srdci regionu Champagne ve vesničce Mareuil-sur-Ay na břehu řeky Marny. Špičková kvalita byla mottem rodiny Billecart-Salmon již od samého založení v roce 1818, kdy se Nicolas François Billecart oženil s Elisabeth Salmon. V roce 2018 proběhla velkolepá oslava výroční 200 let tohoto stále rodinného domu, patřícího tím pádem mezi jeden z posledních domů „Grandes Marques“ v rukou původní rodiny zakladatelů. Stávající management je sedmou generací rodu a zaručuje pokračování tradic jeho předků. Celková plocha vinic, které dům kontroluje je přes 270 hektarů. Z lisování se používá pouze nejkvalitnější část lisování – cuvée. V posledních letech stoupá podíl kvašených vín na sudech a také významně narostl podíl rezervních vín v neročnickových cuvée. Rosé je specialitou domu a ve své kategorii je absolutní referencí regionu Champagne. Ročníková Prestige Cuvée nesou jména obou zakladatelů domu, avšak největší chloubou je bezesporu prestižní ročníkové Cuvée Le Clos Saint-Hilaire Blanc de Noirs z malé vinice Grand Cru přiléhající přímo k budově vinařství s výsadbou Pinot Noir z roku 1964 plně v biologickém režimu. S Champagne Billecart-Salmon se setkáte v nejlepších gastronomických restauracích po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Billecart Salmon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Barva	bílá
Ročník	2008
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
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 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.