Champagne Alfred Gratien rosé 0.75l

» Vína



EAN	3594580000682
Kód produktu	CHA29008

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

V tomto růžovém Champagne je jasně patrný styl značky Alfred Gratien. Rafinované cuvée, ve kterém se elegance Chardonnay a ovocné tóny jemně snoubí s Pinot Meunier. Intenzivnější růžové barvy je dosaženo přidáním tichého vína Pinot Noir.

Barva: světle růžová barva
Vůně: typicky bohatě ovocné aroma
Chuť: jemně vyvážená, aromatická výraznost a svěžest červených bobulovin
Vynikající jako aperitiv, ke grilované zelenině, krevetám či do růžova pečené vepřové panence.

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

Champagne Alfred Gratien rosé 0.75l

» Vína

Popis

V tomto růžovém Champagne je jasně patrný styl značky Alfred Gratien. Rafinované cuvée, ve kterém se elegance Chardonnay a ovocné tóny jemně snoubí s Meunier. Intenzivnější růžové barvy je dosaženo přidáním tichého vína Pinot Noir. 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. 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 největšlasnějších 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
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 Alfred Gratien 30 rue Maurice Cerveaux, 51200 Épernay, Francie