Chateau Desmirail Margaux 0.75l

» Vína



CHÂTEAU
DESMIRAIL
Margaux
Grand Cru Classé en 1855

Kód produktu	F0108902

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot a 1% Cabernet Franc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Margaux - suché

Vína Desmirail jsou vyhlášená svou aromatickou elegancí a uhlazeností. Zároveň je toto víno skvěle vyvážené s dobrou strukturou a bohatostí. Jeho celková jemnost a uhlazenost vytváří skvělý závěrečný dojem z tohoto vína.

Skvělý doplněk k jehněčímu masu, pečené kachně na višních, či rybám připravených na červeném víně. Velmi dobré kombinovat také s měkkými sýry jako je Reblochon či Saint-Nectaire.

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

Chateau Desmirail Margaux 0.75l

Popis

V srdci apelace Margaux přitahuje milovníky vína i historie jedna adresa: Château Desmirail. Toto rodinné vinařství dnes vede Denis Lurton, který staleté dědictví rozvíjí s ryze současnou vizí. Již v roce 1855 při oficiální klasifikaci v Bordeaux byla kvalita místních vín potvrzena označením 3éme Grand Cru Classé. Od roku 1980 je toto chateau vlastněno rodinou Lurtonových, kteří strávili dvacet let reorganizací původních vinic. Zároveň koupili budovy v městečku Cantenac a přeměnili je na výkonné sklepení s nerezovými tanky. První jejich sklizeň byla uskutečněna roku 1981 a od roku 1992 je chateau řízeno Denisem Lurtonem, který jej převzal po svém otci Lucienovi. V současné době obhospodařuje toto chateau 30 hektarů vinic, osázených převážně Cabernetem Sauvignon. Zdatně jej doplňuje také Merlot a pouze v malém množství Cabernet Franc. Keře révy zde rostou na hluboké štěrkovité půdě čtvrti horního původu a jejich průměrné stáří činí 25 let. Po ručním sběru hroznů probíhá fermentace přebraných hroznů odděleně dle jednotlivých odrůd a pozic. Délka macerace a přečerpávání závisí na charakteru vína v jednotlivých tancích. Scelování probíhá na začátku zimy, poté víno zraje v dubových sudech (z jedné třetiny nových) po dobu 12-18 měsíců. Každoročně je takto vyrobeno zhruba 90 000 lahví tohoto vína. Návštěva tohoto panství vás vtáhne do světa vína Margaux klasifikace Grand Cru Classé, kde se snoubí tradice s moderností. Prohlédnete si vinařské objekty včetně historických prostor s káděmi, které jsou skutečným svědectvím o mistrovství předávaném z generace na generaci. Nejnovější prostory s káděmi navrhl Denis Lurton v komornějším duchu. Během prohlídky se seznámíte s precizními postupy výroby vína, s důrazem kladeným na každou jednotlivou fázi a s vědomým rozhodnutím uplatňovat principy udržitelného vinohradnictví, které je šetrné k životnímu prostředí. Exkurzi završuje degustace, při níž vůně odrůd Merlot, Cabernet-Sauvignon a Petit Verdot odhalí veškerou vytříbenost vín Desmirail.

Hlavní parametry

Značka	Chateau Desmirail
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	první víno vinařství
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Klasifikace vinice	3ème Grand Cru Classé
Ročník	2014
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Henri Lurton, Château Brane-Cantenac, 33460 Margaux-Cantenac, Francie