

Chateau Grand Jean rouge 0.75l

» Vína



Kód produktu

F9000310

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Merlot a 40% Cabernet Sauvignon vypěstovaných na francouzských vinicích vinařské oblasti Bordeaux - suché

Krásné červené roucho. Velmi ovocná vůně červeného ovoce (černý rybíz s jahodami). Chuť je ovocná, kulatá a dobře vyvážená. Víno si nejlépe vychutnáte při teplotě (mezi 16 a 18 ° C) k červeným masům a výrazným sýrům.

Hrozny byly sklizeny v optimální zralosti. V zájmu zachování specifičnosti každé odrůdy a jejich terroir, vatting se provádí odděleně. Pak je tu první studená macerace, aby bylo možné extrahovat aroma ovoce. Poté první kupáž v tepelně upravených nádržích, kvašení a macerace 18 až 25 dní při teplotě 28 ° C. Konečná macerace trvá 4 dny s průměrnou teplotou 33 ° C, pro získání dobrého těla a dobře strukturovaného vína. Posledním krokem je jablečno-mléčné kvašení na změkčení vína.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Chateau Grand Jean rouge 0.75l

» Vína

Popis

První písemnosti rodu Dulonů pocházejí z roku 1737. Bertrand Dulon, rodák ze Soullignacu a komorník ve službách kněze Françoise de Solirene, se 30. května 1737 oženil s Marguerite Patrovilleauovou. Společně budou ve své rodné vesnici provozovat hostinec do roku Bertrand využil příležitosti a koupil si pokoj o pár kilometrů dál od vinaře Etienna Milha. Navzdory zchátralému stavu se Bertrand a Marguerite rádi stanou kupci a rozhodli se udržovat přilehlé pozemky osázené vinnou révou. Bertrand Dulon se pak stal hostinským-vinařem a nevědomky předurčil budoucí generace do světa vína. Odkaz Bertranda a Marguerite Dulonových tvořily 2 hektary vinic. Jean Dulon, jejich syn, bude pokračovat v přístupu, který inicioval jeho otec: rozšiřování vinařských oblastí. Majetek se tak dědil z generace na generaci. Když Michel Dulon v roce 1970 zdědil nemovitost po svém otci, rozkládala se na ploše 40 hektarů. Jestliže do té doby byla Vignobles Dulon známá produkcí nebaleného vína, postupně se díky četným investicím obrátila k výrobě balené pod svým vlastním zámeckým jménem. Se svou ženou Françoise, rovněž z rodiny vinařů, rozvinou rodinný podnik tak, aby v současnosti dosáhl 150 hektarů rozložených na 4 pozemcích: Châteaux Grandjean a Julian v Entre-deux-Mers, Château du Vallier v Cadillac Côtes de Bordeaux a Château Haut Pezat v Saint Emilion Grand Cru. Od roku 2012 se pochodně postupně chopily jejich dvě dcery Sophie a Carole a vytvořily duo k obrazu historie rodiny Dulonů. Apelace SAINT-ÉMILION a SAINT-ÉMILION GRAND CRU jsou geograficky propojeny. Oblasti označení zahrnují území snového seznamu devíti vesnic nebo měst. Prvním je Saint-Émilion, které bylo epicentrem vinařské oblasti od příchodu mnichů v 8. století. Vesnice Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens a Vignet obrázek s částmi města Libourne. Bylo to před 20 lety, kdy bylo osm vesnic patřících do jurisdikce Saint-Émilion zapsáno na seznam světového dědictví na základě jejich „kulturní krajiny“. Tímto zápisem UNESCO uznalo výjimečný charakter a univerzální význam vinic Saint-Émilion. To byla vyznamenání pro tuto oblast posetou staletími historie. A přineslo to obrovské uznání mužům a ženám, jejichž nadšení pomáhalo po staletí zachovat tento tisíc let starý vinařský region, jeho krajinu a půdu.

Hlavní parametry

Značka	Chateau Grand Jean
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	červená
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vignobles Dulon, 133 Grand Jean, 33760 Soullignac, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.