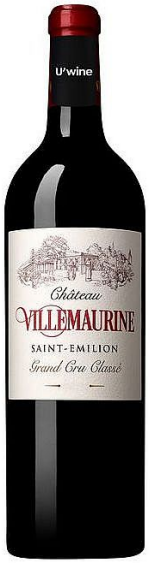
Chateau Villemaurine Saint Emilion Grand Cru 0.75l

» Vína



Kód produktu	F0110900

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 80% Merlot a 20% Cabernet Franc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Libournais - Saint Emillion - suché

Opojné víno s krásnou vysokou kyselostí, které se snoubí se zralými, téměř likérovými tóny černého rybízu a černých třešní, takže získáte celou řadu chutí s docela dobře integrovanými vyzrálými tříslovinami. Působí přímo a přímočaře, a nabízí jedinečné meditační víno.

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

Chateau Villemaurine Saint Emilion Grand Cru 0.75l

Popis

První výskyt jména Villemaurinese se datuje do 7. století. V tomto období zde Maurové, na místě původně zvaném jako Ville Maure, zřídili pevně ukotvený tábor. O několik století později se pak toto místo stalo známé jako Villemaurine. V 8. století sem přichází mnich jménem Emilion a usazuje se v oblasti. Začátkem 17. století přešlo Villemaurine do rukou Antoina Limouzina, významné místní osobnosti a hlavního správce přístavu Libourne. V období p ..řed Francouzskou revolucí patřil majetek Jeanu Combretovi de Faurie, který byl také majitelem zámku Soutard. De Faurie během druhé poloviny 18. století nechal na panství a přilehlé půdě provést značné rekultivační práce a položil tak základ pro založení hodnotné vinice. V období před Francouzskou revolucí patřil majetek Jeanu Combretovi de Faurie, který byl také majitelem zámku Soutard. De Faurie během druhé poloviny 18. století nechal na panství a přilehlé půdě provést značné rekultivační práce a položil tak základ pro založení hodnotné vinice. Vinice Château Villemaurine (klasifikace St.-Emilion Grand Cru Classé) o rozloze 7 hektarů se nachází nedaleko centra městečka St.-Emilion. Jedná se o impozantní vinici situovanou na mírně svažitém prostředí na vrcholu náhorní vápencové plošiny St.-Emilionu. Půda vinice je tvořená vrstvou jílu nad vápencem typu „Asteria“. Plně využívá přirozených schopností podloží absorbovat vodu nahromaděnou v období dešťů a v období sucha ji navracet révě. Zajímavostí je, že víno se zpracovává v malých ocelových tancích, což umožňuje přesnější vinifikaci hroznů posbíraných z různých částí vinice. Tyto tanky jsou vyrobeny z dvouplášťové nerezové oceli, která zabraňuje jakémukoli kolísání teplot v době před-fermentační studené macerace a následné vinifikaci. Další zajímavostí pak je, že tyto tanky jsou vybaveny unikátním oválným nástavcem, který automaticky promačkává vrstvu slupek nashromážděnou v horní části tanku a umožňuje tak lepší kontakt mezi slupkami a moštem. Výsledná extrakce je velice pozvolná a šetrná, což zachovává ve vínu typickou osobitost a eleganci. Přirozeně větrané sklepy poskytují vínu ideální podmínky pro proces zrání, který v závislosti na ročníku trvá po dobu šestnáct až dvacet měsíců. Château Villemaurine patří mezi známá a často vyhledávaná vína obdařená vynikající chuťovou kvalitou. Konzultuje známý enolog Hubert de Bouard (majitel Ch. Angélus). V roce 2021 zde proběhla změna majitele. Od původních majitelů rodiny Onclin přešlo Ch. Villemaurine společně se známým Ch. Branas Grand Poujeaux (Moulis-en-Médoc) pod nového majitele rodinu Lefévére (tato rodina vlastní známé Ch. Sansonnet).

Hlavní parametry

Značka	Chateau Villemaurine
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Franc, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	první víno vinařství
Původ	Bordeaux, Francie, Libournais
Klasifikace vinice	Grand Cru Classé
Ročník	2003
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové