

Collery „ Blanc de Blancs ” Grand Cru brut Champagne Aoc 0.75 l

» Vína



Kód produktu

CHA11805

Hrozny Chardonnay výhradně z vinic klasifikovaných jako Grand Cru v Bouzy

Blanc de Blancs těžší z dlouhého zrání na kalcích před degorgementem, což mu umožňuje dosáhnout rovnováhy a ideální zralosti. Jeho amplituda, jeho elegantní vůně, jemné a ovocné, umožňují, aby byl oceněn jako aperitiv i jako doprovod k nejjemnějším pokrmům.

Vzhled: Zlatý odstín se zelenými odlesky. Forma jemných bublinek, z nichž vzniká krémová pěna.

Vůně: První vzdušná vůně odhalující bohatý aromatický buket bílých květů, kandovaného ovoce (kumquat a mango) a čerstvého pečiva (máslové sušenky). Úvod nabízí hluboké tóny mandlí a pražených lískových oříšků.

Ústa: Stejně jako nos je útok objemný, přerušovaný tóny jódu.

Chuť se otevírá teplými tóny hrušně William, závěr je tonikum, nabízí krásné a pikantní citrusové plody (pomeranč, pomelo)

Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi a pětileté zrání na kalcích dodávají vínu jemnost a minerální svěžest. Styl je suchý, elegantní a vyvážený, s tóny citrusů a lehké briošky.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Collery „ Blanc de Blancs ” Grand Cru brut Champagne Aoc 0.75 l

» Vína

Popis

Terroir Ay se nachází nedaleko Epernay, na nádherném svahu pod horou Remeš, zapsané na seznamu světového dědictví UNESCO. Je zde 360 hektarů vinic osázených převážně hrozny Pinot Noir, což představuje velkou rozmanitost expozic a nadmořských výšek. Tato vinice s označením d’origine contrôlée Champagne Grand Cru se skládá z hlíny na vrcholu svahu a křídý ve strmých oblastech i ve vyšších nadmořských výškách. Zatímco koluvium se hromadí ve spodní části, která nabízí hlubší a méně kamenité půdy. Toto ušlechtilé terroir Champenois poskytuje bezkonkurenční zastoupení téměř všech minerálů Champagne. Vína tak čerpají svou typičnost z tohoto mimořádného bohatství, které nabízí velmi kompletní šampaňské: svěží a štíhlé, gurmánské a aromatické, nuancované nádhernou vínností. Maison Collery spoléhá na silné přesvědčení s cílem odhalit nejupřímnější výraz terroirů Grand Cru Champagne při výrobě skvělých šampaňských. Maison Collery je také příběhem vášně mezi výjimečným terroirem a know-how člověka. Jejich ambicí je poskytnout vám tolik potěšení z ochutnávání našich vín, jako jsme museli při jejich výrobě. Šampaňské je terroir nesrovnatelné bohatosti jako puzzle, které do sebe zapadá a skládá naše cuvée požadované typičnosti. Vše začíná na úpatí vinné révy, kde jsou hrozny samotnou podstatou vína. K tomu spolupracujeme s vinaři, kteří sdílejí naši filozofii obhospodařování vinic Champagne, která je zásadní pro vyhledávání aromatický projev odrůd Pinot-Noir a Chardonnay, protože terroir není nic bez práce člověka a bez jeho přičinění. Aby se zvýšila geologická rozmanitost a typičnost exkluzivní dodávky Grand Cru, Maison Collery jedná s dovednostmi v umění přesného míchání. Od lisování až po fermentaci je to degustace různých moštů, která řídí všechna rozhodnutí Maison Collery. Ve sklepech je vinifikace vín podobná práci zlatníka. Protože v každé směsi spočívá hledání dokonalosti. Tato filozofie precizní práce vyžaduje trpělivost, aniž byste se vzdali snadného způsobu. Nejlepším spojencem je čas. Pomalu zajišťuje rozvoj potenciálu vín během kvašení a zrání, až do lahvování. Všechna šampaňská Grand Cru jsou vinifikována na kalech v dubových kádích nebo nerezových tancích, obvykle smíchaných s 20% rezervními víny, uchovávanými v dubových sudech.

Hlavní parametry

Značka	Collery
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Odrůda	Chardonnay
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Champagne Collery (také známého jako Villa Collery), 7 Rue Jules Lobet, 51160 Aÿ-Champagne, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny skupina II.	Sojové boby a výrobky z nich
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.