de Venoge Cordon Bleu brut 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHAM3802

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier a 33% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Pohled na zářivou zlatavou barvu vás okouzlí a naznačí, co se skrývá uvnitř. Přivoníte a odhalíte velkolepou aromatickou komplexnost, která tančí mezi svěžími tóny zeleného jablka a citronu, aby se vzápětí proměnila v lákavou vůni teplé briošky a sladkého medu. V ústech zažijete dokonalou harmonii: Šampaňské De Venoge Cordon Bleu je nejen vyvážené a kulaté, ale překvapivě komplexní a sametově jemné, zanechávající dlouhotrvající dojem pravého luxusu.

Ideální volba jako sofistikovaný aperitiv, který probudí vaše smysly, nebo jako luxusní základ pro klasický Kir Royal. Jeho vyváženost a jemnost mistrně podtrhnou bohatou chuť lososa, jemných srdcovek, krémového šafránového či parmezánového rizota, a překvapivě i delikátní bílé klobásy.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

de Venoge Cordon Bleu brut 0.75l

Popis

Srdcem tohoto ikonického šampaňského je dokonalá harmonie tří pilířů regionu Champagne: 33 % Pinot Noir pro sílu a strukturu, 33 % Chardonnay pro eleganci a svěžest, a 33 % Meunier pro ovocné tóny a jemnost. K tomu se přidává pozoruhodných 20 % pečlivě vybraných rezervních vín, která dodávají De Venoge Cordon Bleu nesrovnatelnou hloubku a sofistikovanost, jež prostě musíte ochutnat. Šampaňské De Venoge Cordon Bleu zraje minimálně tři roky v tichosti podzemních sklepů, kde na kvasinkách získává svou nezaměnitelnou komplexnost, krémovou texturu a jemné bublinky. S dosáží pouhých 5,5 g/l se jedná o elegantní, dokonale vyvážený poklad, který si zaslouží vaši pozornost. Henri-Marc de Venoge emigroval ze svého rodného kantonu Vaud do oblasti Champagne a v roce 1837 založil společně se svým synem Josephem firmu „de Venoge & Cie“. Symbolem domu se stala modrá stuha (Cordon Bleu), odkazující jak na řeku Venoge, tak na Řád svatého Ducha – nejvýznamnější rytířský řád francouzské monarchie. Již v roce 1838 dosáhl Henri-Marc skutečného průlomu v oblasti marketingu, když vytvořil vůbec první barevně ilustrované dílo věnované historii šampaňského. V roce 1858 vzniklo Cuvée des Princes jako pocta oranžským princům. Ve dvacátých letech XX. století to byla spolu s Moët Chandon největší firma v Champagne, vyráběly shodně 1 milion lahví ročně. Henri-Marc byl prvním, kdo začal své etikety ilustrovat, což bylo v Champagne něco zcela nového. Navrhl ilustrované etikety nejen pro de Venoge ale i pro Moët a další značky, první etiketa byla oválná se jménem společnosti a dvěma nakreslenými láhvemi. De Venoge patří bezesporu mezi špičkové výrobce champagne. V roce 2005 bylo uvedeno na trh prestižní cuvée „Louis XV“, pojmenované po panovníkovi, jemuž oblast Champagne tolik vděčí. Právě Ludvík XV. totiž svým výnosem z 25. května povolil, aby se vína z Champagne směla prodávat a přepravovat v lahvích. V roce 2015 přesídlil tento dům na adresu Avenue de Champagne č. 33, do velkolepého sídla, které dokonale ztělesňuje image ušlechtilosti, výjimečnosti a vytříbenosti spjatou se značkou de Venoge. Vína tohoto vinařského domu se dnes vyvážejí do více než 40 zemí, a to výhradně prostřednictvím velmi selektivní sítě zahrnující specializované prodejny, hotely a špičkové restaurace. Sklepní mistr při jejich výrobě uplatňuje přísné kvalitativní standardy: využívá hrozny z nejlepších ročníků, volí nízkou dozáž, zpracovává pouze šťávu z prvního lisování a vína nechává dlouho zrát. Vinařský dům de Venoge navíc ukrývá skutečný poklad: jednu z nejrozsáhlejších vinoték v oblasti Champagne, čítající téměř 20 000 lahví z různých ročníků.

Hlavní parametry

Značka	de Venoge
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
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	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %

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	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové