de Venoge Cuvée Princes & Blanc de blancs 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



CHAMPAGNE
de VENOGE
DEPUIS 1837

Kód produktu	CHAM3853

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote des Blancs - brut

Aromatika nabízí citrusovou kůru, bílé květy, mandle a náznak toastu, chuť je suchá, živá a minerální s dlouhým závěrem typickým pro terroir Côte des Blancs. Skvěle doplní čerstvé ústřice, lososový tatarák, jemné rybí pokrmy či krémové bílé sýry. Podávejte při 8–10 °C. Ideální volba pro gurmánské chvíle i reprezentativní dar.

Princes je vyrobeno ze 100 % Chardonnay z vinic Grand Cru a Premier Cru včetně Le Mesnil-sur-Oger, Trépail a Vertus v rámci Champagne AOC. Přibližně 30 % tvoří réserve vína a minimálně pětileté zrání na kalech podtrhuje jeho eleganci a minerální čistotu. Styl je suchý, svěží a krémový, s tóny citrusové kůry, bílých květů a jemného pečiva. Ideální pro znalce i slavnostní příležitosti.

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

de Venoge Cuvée Princes & Blanc de blancs 0.75 l

Popis

Cuvéé spojuje hrozny Chardonnay z Côte des Blancs (Grand Cru a Premier Cru) s podílem 30 % réserve vín. Dozáž kolem 6 g/l zachovává suchý, precizní projev, zatímco minimálně pětileté zrání na kalech přináší krémovou texturu a dlouhou perzistenci. 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
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
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