

de Venoge Cuvée Princes & Blanc de Noirs 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



CHAMPAGNE
de VENOGÉ
CRÉÉE EN 1837

Kód produktu

CHAM3850

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100 % Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Montagne de Reims - brut

Aroma nabízí tóny zralých malin, višní v čokoládě, sušených bylin a lehkého toastu, chuť je suchá, uhlazená a dlouhá s minerálně laděným závěrem. Skvěle doplní carpaccio z červeného tuňáka, telecí svíčkovou, pečenou křepelku s lanýžovým rizotem či ořechové dezerty. Podávejte při 8-10 °C. Vhodné pro slavnostní tabuli i výjimečné gastronomické momenty.

Champagne Blanc de Noirs brut z řady Princes vzniká výhradně z odrůdy Pinot Noir z Premier Cru a Grand Cru vinic Montagne de Reims. Díky minimálně pětiletému zrání na kalech získává plnou strukturu, jemné perlení a harmonický suchý projev.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

de Venoge Cuvée Princes & Blanc de Noirs 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Blanc de Noirs NV de Venoge Princes je vyrobeno ze 100 % Pinot Noir z vinic klasifikovaných jako Premier Cru a Grand Cru v oblasti Montagne de Reims v rámci Champagne AOC. Minimálně pětileté zrání na kalech dodává vínu hloubku a harmonii. Styl je suchý, plný a precizně vyvážený, s tóny malin, višní v čokoládě, toastu a jemného koření. Ideální pro gurmánské příležitosti i jako reprezentativní dar. 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 zrán. 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	Pinot noir
Přívlastek	Blanc de Noirs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	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 & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.