de Venoge Cuvée Princes degustační sada 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve





Kód produktu	CHAM3890

Champagne set de Venoge Princes Brut 3×0,75 l v luxusním dárkovém boxu představuje kolekci tří stylů – Blanc de Blancs (100 % Chardonnay), Blanc de Noirs a Rosé (100 % Pinot Noir). Vinifikace probíhá v nerezových tancích a vína zrají minimálně 4 roky na kalech. Aroma nabízí citrusy, bílé květy i červené ovoce, chuť je vyvážená, krémová s dlouhým závěrem. Elegantní komplexní a oceňovaná kolekce tří stylů s precizní rovnováhou, jemnou strukturou a elegantním závěrem.

Doporučujeme jako prémiový dárkový set pro milovníky champagne, kteří chtějí poznat rozdíly mezi jednotlivými styly. Ideální pro reprezentativní dar, degustace, firemní klientelu i slavnostní příležitosti, kde vynikne nejen kvalita vína, ale i luxusní prezentace.

Každé víno přináší odlišný projev:

Blanc de Blancs: citrusová kůra, bílé květy, mineralita
Blanc de Noirs: zralé ovoce, jemná struktura, lehká kořenitost
Rosé: jahody, maliny, květinové tóny

Chuť je u všech cuvée vyvážená, svěží a jemně krémová, s dlouhým a elegantním závěrem. Perlení je jemné a vytrvalé. Set se skvěle hodí jako aperitiv i k pokrmům jako kanapky, mořské plody, mušle sv. Jakuba, ryby nebo lehké BBQ předkrmy.

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

de Venoge Cuvée Princes degustační sada 0.75 l

Popis

de Venoge Princes dárkové balení 3×0,75 l spojuje tři odlišné styly champagne v elegantním prezentačním boxu. Blanc de Blancs (Chardonnay) vyniká mineralitou a svěžestí, Blanc de Noirs (Pinot Noir) přináší strukturu a hloubku a Rosé (Pinot Noir) nabízí ovocný a jemně květinový charakter. Vinifikace probíhá v nerezových tancích, aby byl zachován čistý aromatický profil každého cuvée. Vína následně zrají minimálně 4 roky na kalech, což podporuje jejich komplexitu a jemnou texturu. Dozáž 6 g/l odpovídá stylu Brut. Součástí hodnoty setu je také designový box, který podtrhuje exkluzivitu a činí z něj výrazný dárkový produkt. 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 Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárková_kolekce, 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