

Delamotte Blanc de blancs Brut se skleničkami 0.75

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



Kód produktu

CHAM3409

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

Šampaňský dům Delamotte dnes stále častěji uvádí na trh skvělá vína. Zvlášť špičkovou kvalitu potom vykazují "Blanc de Blancs". Hrozny Chardonnay pro toto cuvée pocházejí z vinic oblasti Cote des Blancs. Nápoj nabízí vůni révy, meruněk a broskví, v ústech pocítíte harmonické akcenty zralých citrusových plodů. Toto středně plné rafinované Chardonnay je složené z krásných vrstev.

Jemné a minerální neročníkové Blanc de Blancs z hroznů Chardonnay pocházejících ze 100% Grand Cru vinic v Le Mesnil, Avize a Oger. Víno zraje na kalech nejméně 4 až 5 let, což je doba, která Chardonnay umožňuje rozvinout plný výraz.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Delamotte Blanc de blancs Brut se skleničkama 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Dům se nachází v srdci regionu Côte des Blancs, ve vesnici Grand Cru známé svými hrozny Chardonnay. Šampaňský dům Delamotte dnes stále častěji uvádí na trh skvělá vína. Zvlášť špičkovou kvalitu potom vykazují ""Blanc de Blancs"". Hrozny Chardonnay pro toto cuvée pocházejí z vinic oblasti Cote des Blancs. Nápoj nabízí vůni révy, meruněk a broskví, v ústech po cítíte harmonické akcenty zralých citrusových plodů. Toto středně plné rafinované Chardonnay je složené z krásných vrstev. Dům Champagne Delamotte byl založen v roce 1760 François Delamottem v Reims, což z něj činí jeden z nejstarších champagne domů na světě. Po několika generacích rodinné tradice byla značka v roce 1927 přesunuta do Le Mesnil-sur-Oger, srdce Côte des Blancs, oblasti známé svou ideální polohou pro pěstování odrůdy Chardonnay. V současnosti je dům součástí skupiny Laurent-Perrier a od roku 1997 je řízen Didierem Depondem, který zároveň vede i prestižní dům Salon, s nímž Delamotte sdílí filozofii a výrobní procesy. Vína Delamotte jsou známá svou jemností, svěžestí a dlouhověkostí. Vyrábějí se výhradně z hroznů Grand Cru vinic v Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger a Cramant. Dům se specializuje na cuvée Blanc de Blancs, Brut, Rosé a Vintage, která jsou ceněná pro svou čistotu a eleganci. Vinařská kariéra rodiny Delamotte sahá až do osvícenství, kdy v Remeši založil François Delamotte šampaňský dům. V roce 1988 Delamotte koupila skupina Laurent-Perrier a stala se sesterským vinařstvím legendárního šampaňského domu Salon v Le Mesnil-sur-Oger. Stejně jako Delamotte je Salon mezi puristy šampaňského proslulý svou autenticitou a vytvořil pouze jedno víno. V současné době jsou obě vinařství propojena - v letech, kdy Salon víno nevyrábí, se hrozny převážejí do sousedního vinařství Delamotte, kde z nich může vzniknout stejně lahodné šampaňské - jako je toto.

Hlavní parametry

Značka	Delamotte
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárková kolekce, 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.