Delamotte Reserve Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHAM3451

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 30% Pinot noir a 20% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Víno lehce zlatavé barvy, ve vůni velmi čisté s tóny citrusů a bílých květů.Na patře začíná Delamotte Brut viscerálním, suchým útokem plným minerálů. Ten se brzy rozplyne v sametovém a ovocném středním patře, které přináší tóny citronu, limetky, slupky zeleného jablka a hrušky. Je dobře vyvážené a zakulacené, s příjemnou svěží chutí a ovocným koncem. Před demineralizací zrálo 3 roky na kvasničných kalech, což mu dodalo vrstvu textury a nádherně kvasnicový pocit v ústech. Je to úžasné víno pro nejrůznější příležitosti, které bude vynikající vedle sýrových kroket, ořechových sýrů nebo když se jednoduše podává jako aperitiv.

Starou rodinnou firmu založil roku 1760 v Remeši Francois Delamotte, majitel vinohradů. Patří mezi pět nejstarších domů v Champagne a je to sesterský dům Champagne Salon.

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

Delamotte Reserve Brut 0.75l

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, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
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