

Devaux la Cuvée D Rosé Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA09400

Vysoce ceněné růžové šampaňské, které je trvale hodnoceno jako ve stejné řadě jako nabídky od domů, jako je Dom Perignon. Zrající asi pět let má intenzivně ovocnou příchutí meruňky, červeného rybízu a malin. Zkuste ho podávat ke kořeněným jídlům z humrů nebo dokonce k ovocnému dezertu. Pinot Noir 50 % (s 10 % vinifikováno v červené) a Chardonnay 50 %. První lisování šťáv z klíčových vinic pouze lisováním šťáv « coeur de cuvée ».Původ: Pinot Noir z Côte des Bar a Chardonnay z Côte des Blancs.

Ovoce a jemnost. Butik Champagne - Devaux. Věk USP minimálně 5 letTato vzácná směs „cuvée“ z prvního lisu, složená ze stejných dílů Chardonnay a Pinot Noir, se vyrábí přidáním 10% tichého červeného vína Pinot Noir. „D Rosé“ zraje na kalcích další čtyři roky ve své jedinečné lahvi, výsledkem je svěží, jemné víno s velkou jemností.Lososová barva s elegantní pěnou. Vůně svěžesti s tóny malých červených bobulí a anýzu směřující k ořechové chuti. Jemná pěna... s jemným závěrem na patře. Klíčové vůně: drobné červené bobule, meruňka, pomeranč, lékořice.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Devaux la Cuvée D Rosé Brut 0.75l

» Vína

Popis

Značka Champagne Devaux je již od 19. století součástí legendární historie oblasti Champagne. Vinařský dům, který v roce 1846 založili bratři Jules a Auguste Devauxovi, byl později řízen třemi inspirativními ženami; ty vedly rodinný podnik s pozoruhodnou energií a nemalým talentem. První z nich, Claude-Joseph Devauxová (rozená Ducrayová), která v 39 letech ovdověla, založila v roce 1846 v Épernay spolu se svým synem Françoisem-Augustem společnost „Maison Vve A. Devaux“ a stála v jejím čele. Po smrti syna v roce 1879 se druhou „vdovou Devauxovou“ stala jeho manželka Augusta-Maria Herbinová, která vinařství řídila až do roku 1895. Značka DEVAUX si rychle získala úspěch. Na přelomu století vyvážela společnost DEVAUX 75 % své produkce, a to především do anglicky mluvících zemí, ale také do Německa a Ruska. V roce 1907, po smrti Charlese-Augusta Devaux, přebírá vedení podniku třetí „vdova Devauxová“ (rozená Hussenotová). Vinařství řídí až do své smrti v roce 1951, kdy umírá ve věku 80 let, čímž se uzavírá pozoruhodná saga „šampaňských vdov“. Po ní přebírají vedení její dva synové. Poslední z rodu Devauxů, Jean-Pol Auguste Devaux, neměl žádného dědice. V roce 1987 proto svěří budoucnost značky Devaux – značky s prestižní minulostí a slibnou budoucností – do rukou Laurenta Gilleta, prezidenta sdružení „Union Auboise“* (které tehdy dodávalo hrozny pro cuvée DEVAUX „Blanc de Noirs“). Vinice a terroir – Oblast Champagne, podoblast Côte des Bar, département Aube, 35 minut od města Troyes. Po léta sídlil dům na třídě Avenue de Champagne v Épernay, avšak dnes jej najdeme v sídle (manoir) z 18. století na břehu řeky Seiny. Součástí areálu je i vzácný, památkově chráněný holubník ze 17. století. Toto historické místo slouží výhradně k přijímání hostů, klientů a přátel značky. Zatímco exteriér budovy je krásnou ukázkou dobové architektury, interiér – pojatý v moderním, jedinečném a čistém stylu – vyzařuje autentičnost i prestiž. Právě tyto dvě vlastnosti tvoří samotné jádro značky DEVAUX a jejich šampaňských vín. Oblast Côte des Bar se rozkládá na jihu regionu Champagne (mezi městy Bar-sur-Seine a Bar-sur-Aube). Tato proslulá vinařská oblast představuje čtvrtinu celkové produkce šampaňského. Pod úchvatnou zvlněnou krajinou se skrývá půda a jedinečné polohy vinic, které jsou ideální pro odrůdu Pinot noir – jednu z klíčových odrůd používaných při výrobě šampaňského. Skvělé šampaňské je především otázkou terroiru, lidí a hroznů. Naši partnerscí pěstitelé vynakládají po celý rok maximální úsilí, aby při sklizni zajistili hrozny té nejvyšší kvality. Ve vinařství DEVAUX jsme – s cílem dále zdokonalit naši práci na vinicích – vypracovali ve spolupráci s... ...díky našim správcům vinic – jde o nový a jedinečný přístup k vinařství, který je klíčovým pilířem naší dlouhodobé vize. Tento přístup vyžaduje, aby se každý pěstitel dobrovolně zavázal k dodržování přísných pravidel, která jdou nad rámec (již tak náročných) požadavků stanovených systémem apelací. Vysoká kvalita všech šampaňských vín DEVAUX tak do značné míry pramení právě z těchto přísných pravidel: ■ výběr konkrétních parcel (pro řadu Collection D), ■ udržitelné obhospodařování vinic, ■ technická podpora a dohled v každé klíčové fázi vegetačního období, ■ lisování hroznů v bezprostřední blízkosti vinic. Tento důraz na kvalitu se uplatňuje i ve sklepech, kde se dodržují následující zásady: ■ zrání rezervních vín (vín z předchozích sklizní) převážně v dubových sudech, ■ použití výhradně vín z prvního lisování (tzv. „cuvée“) do směsí pro řadu Classic, a v případě řady Collection D dokonce pouze „coeur de cuvée“ (jádro cuvée), ■ prodloužená doba zrání v lahvích po proběhnutí druhotné fermentace.

Hlavní parametry

Značka	Devaux
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
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	5 let, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Le Manoir Champagne Devaux, Ham. de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine, Francie
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(y). Přesné složení a alergen(y) jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.