# Drappier „ Carte d´Or ” brut Champagne Aoc magnum 1.50 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve




CHAMPAGNE
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHA01838 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay a 10% Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Cote des Bar & Montagne de Reims - brut

Pro výrobu Carte d´Or jsou použity pouze šťávy z prvního lisování hroznů. Hrozny Pinot Noir vždy představují okolo 80% směsi. Červený hrozen produkující bílou šťávu je vyhledáván nejen pro svou strukturu, ale také velmi charakteristické jemné tóny ovoce. Komplexní víno s bohatou strukturou a charakteristickou známkou kdoulího želé. Vhodné jako aperitiv, nebo ke studeným bílým masům.

Barva: bohatá zlatavá barva, s krémovitým perlením.
Vůně: nasládlé tóny vřesu, skalních květin a zralé broskve.
Chuť: zralé ovoce, především broskve, meruňky a červený rybíz.

Nechte se unést bohatostí, která pramení z více než 40 % pečlivě uchovávaných rezervních vín, jež zaručují konzistentní kvalitu a jedinečnou komplexnost každého ročníku. Objevte hloubku, která se vyvíjí s časem a každým douškem. Víno každodenního pití, vhodné jako přípitek, v kombinaci se světlými studenými masy a saláty.

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

# Drappier „ Carte d´Or ” brut Champagne Aoc magnum 1.50 l



## Popis

Pro výrobu Carte d´Or jsou použity pouze šťávy z prvního lisování hroznů, pomocí mechanických nízkotlakých lisů s vyžíitím gravitace pro zamezení přečerpávání způsobující oxidaci. 5% vín ze směsi zraje v dubových sudech po dobu jednoho roku. Dosáž 7g/l. V každém roce je ve směsi použito minimálně 75% Pinot Noir, který dává vínu plnost a ovocnost, , zatímco 15 % Chardonnay mu propůjčuje jemnou eleganci a svěžest. a o zbytek se stará Pinot Meunier jež dodává ovocné tóny, které celek povznášejí.. Komplexní víno s bohatou strukturou a charakteristickou známkou kdoulího želé. Vhodné jako aperitiv, nebo ke studeným bílým masům. Podává se vychlazené na 7 °C. Ve 12. století okupovali dnešní sídlo Drappier cisterciánští mniši z Clairvaux, a sám sv. Bernard se podílel a vybudování nádherně klenutých sklepů, které slouží dodnes. Důležitým milníkem se stal rok 1808, kdy se Loius Drappier usadil ve vesničce Urville (Cote des Bars) a začal kultivovat a rozvíjet místní vinice, které mají k dnešnímu dni rozlohu 40 ha - neobsahují však 17 ha, které jsou smluvně zajištěny v Montagne de Reims a v Côte des Blancs. Roku 1870 byly vyhloubeny další ohromné sklepy do křídovitého podloží v Remeši, kde dnes zraje nejlepší cuvée domu. Od počátku 21. století vedou společně společnost André a jeho syn Michel jako 8. vinařská generace s vidinou, že v započaté historii bude v budoucnu pokračovat jeden z tří malých Drappiérů. Zvláštností a ojedinělostí je produkce lahví s velkým obsahem až do velikosti Melchizedec (30litrů). Jako jediný nechává Drappier víno kvasit v samotných velkých lahvích. Neméně zajímavé je Cuvée Charles de Gaulle, které je původně připravované na počest této osoby, která si šampaňská Drappier velmi oblíbila. De Gaulle je prý nechával servírovat i při oficiálních příležitostech v Elysejském paláci, byť dle protokolu se mělo podávat víno jiné.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Drappier |
| 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 |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | 3 roky, ležení na lahvi |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size |
| 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 |
| Výrobce | Drappier Champagne, Rue des Vignes, 10200 Urville, Francie |
| Distributor | DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika |