Duval Leroy Femme de Champagne 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN	736040521211
Kód produktu	CHA02900

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 87% Chardonnay a 13% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Femme de Champagne je symbolem vývoje po jednotlivých parcelách, který zavedla společnost Duval-Leroy, včetně Montaigu de Chouilly, Chapelle d'Avize, Terre de Noel d'Oger, Chetillon a Aillerand du Mesnil sur Oger.

Má žlutozlatou barvu a jemné bublinky. Komplexní aroma se stopami vanilky a dřeva střídající se s aroma citrusových plodů jako je citrón a mandarinka. Po úvodní explozi příchutí v ústech přichází hedvábný dotek protkaný znamenitě dlouhým dozvukem.

Vhodné jako aperitiv (12°C) ale hodí se i k rybím (10°C) nebo masovým (14°C) pokrmům či sýrům (16°C).

Hrozny jsou vinifikovány samostatně podle jejich původu v dubových sudech, aby získaly na eleganci. Kapka Pinot noir vínu poskytuje kulatost a charakter.

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

Duval Leroy Femme de Champagne 0.75l

Popis

V roce 1855 se obchodník se šampaňským vínem Armand Edouard Leroy snažil o rozšíření svého obchodu. V hlavě již několik let nosil koncept na přilákání zákazníků a udržení jejich loajality, ale chyběl mu vhodný vinař. Po několika letech usilovného hledání našel jediné vinařství schopné zhostit se tohoto úkolu s ním - jeho jméno bylo Duval. Osud těchto dvou rodin byl spojen sklizní roku 1859, která díky vášni a preciznosti ve výrobě přinesla chuť a styl vína, které bylo světu představeno pod značkou Duval-Leroy. S postupem času si vinařství vybudovalo velmi dobrou pověst zejména díky své odbornosti. V letech 1888 - 1893 ovládli četné výstavy v Barceloně, Monaku, Moskvě a Paříži. Kritici pěli chválu o šarmu, komplexnosti a delikátnosti jejich vín a znalci je obdivovali pro jejich distingovaný charakter a eleganci. Krátce po roce 1911, kdy region Champagne prošel svou první revolucí a kdy převzal oficiální klasifikaci šampaňských vinic, Raymond Duval-Leroy vytvořil první Premier Cru Champagne. Toto šampaňské nazval „Fleur de Champagne", protože mu připomínalo vůni a jemnost bílých květů vinné révy při prvním ochutnání. Smíchal hrozny pouze z Grand Cru a Premier Cru vinic, aby dostál zásadám své rodiny. Dnes je toto šampaňské vyráběno stále ve Vertus a pouze exkluzivně dostupné na pultech těch nejlepších obchodníků. Vinice Duval-Leroy se rozkládají na 200 hektarech půdy. Duval-Leroy je přítomen ve všech oblastech, které jsou klasifikovány jako „Grand Cru" v Cote des Blancs a též téměř ve všech oblastech klasifikovaných „Grand Cru" v Montagne de Reims. Celkem 40% produkce pochází z vinic označených Grand Cru a Premier Cru. Vinný sklep rodiny Duval-Leroy je jedním z prvních, který využívá solární fotovoltaické panely. Skladovací prostory pak pojmou 300 dubových sudů a několik miliónů vinných lahví. Součástí sklepu je i 3,5km dlouhý křídový sklep, který je pro zrání šampaňského neocenitelný.

Hlavní parametry

Značka	Duval Leroy
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Klasifikace vinice	Grand Cru
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	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