

la Chablisienne Chablis Sereine 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0210300

Prvotřídní organické bílé víno. Má nádherně zářivou zlatožlutou barvu. Víno s nádhernou lehkostí. První přivonění odhalí tóny grapefruitu, jasmínu a angreštu. K ovocným tónům buketu se přidává hořká čokoláda, kakaové boby a perníkové koření.

Víno potěší svou elegantně suchou chutí. Bylo lahvováno s mimořádně nízkým obsahem zbytkového cukru. Jak se od prémiového vína očekává i přes veškerou svou suchost přirozeně okouzlující dokonalou vyvážeností. Aroma nepotřebuje nutně cukr. Na patře je textura tohoto lehkonožného bílého vína nádherně lehká, svěží a rozplývající se. V závěru toto mladé víno z burgundské vinařské oblasti zaujme svou značnou délkou. Opět se objevují tóny kumkvátu a zimolezu. V dochuti se přidávají minerální tóny půdy s převahou vápence.

Toto bílé víno z Francie si nejlépe vychutnáte mírně vychlazené při teplotě 11-13 °C. Skvěle se hodí jako doprovodné víno k zapečeným balíčkům s ovčím sýrem, červené cibuli plněné kuskusem a meruňkami nebo špagetám s kapary a rajčatovou omáčkou.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

la Chablisienne Chablis Sereine 0.75l

» Vína

Popis

La Sereine je však víno, které dokáže v jediné láhvi zachytit mnoho aspektů. Víno pojmenované po řece, která zásobuje živinami mnoho vinic v okolí Chablis, je na patře rafinované a živé, s hutnou chutí. Hledejte v něm tóny ovocných sadů, citronu, limetky a soli s nádechem exotického peckovitého ovoce. Před uvedením na trh zráló La Sereine 12 měsíců ve směsi nerezových tanků a dubových sudů. Zvažte jeho kombinaci s čerstvým zeleninovým rizotem, měkkým sýrem nebo karamelovým dezertem. Elegantní Chablis ekologicky vinifikované z odrůdy Chardonnay. Hrozny rostou v blízkosti řeky. Réva zde zapouští kořeny hluboko do vápencové půdy. Díky mírnému vlivu blízké řeky hrozny dozrávají pomaleji a mají větší aromatickou hloubku. Hrozny pro toto bílé víno z Francie se sklízí výhradně ručně, když jsou dokonale zralé. Po sklizni jsou hrozny okamžitě převezeny do vinařství. Zde jsou vybrány a pečlivě rozlámány. Následuje kvašení v nerezových tancích při kontrolovaných teplotách. Po vinifikaci následuje několikaměsíční zrání na jemných kvasničných kalech a nakonec se víno stáčí do lahví. Vinařství La Chablisienne, založené v roce 1923 abbé Balitrandem, je neznámým hrdinou slavného burgundského regionu. Začínala jako pěstitelské družstvo a procesy pěstování a kvašení hroznů sjednotila až v 50. letech 20. století. Dnes se z něj stalo jedno z největších vinařství v regionu, které nabízí ohromující výběr více než 30 ročníků, z nichž každý zkoumá jiný aspekt tapisérie Chablis. Začátek příběhu La Chablisienne se datuje od roku 1923, kdy se množství vinařů v Chablis zasažených ekonomickou krizí sdružilo pod vedením opata Balitranda. Do poloviny 50. let členové družstva přinášeli vína do La Chablisienne, které převzalo kontrolu nad scelováním a následným prodejem. Později, s touhou vytvořit vlastní styl, se v La Chablisienne rozhodli převzít kontrolu nad sklizní formou koupě hotových moštů. Tato obchodní politika přetrvává do dnešních dnů. La Chablisienne obrábí asi čtvrtinu z celkové výměry vinic (4700 ha) v Chablis a produkcí přibližně 6 milionů. lahví ročně jsou největším výrobcem v oblasti. Víno se vyrábí z jediné povolené odrůdy hroznů – Chardonnay a to ve všech apelacích – Petit Chablis, Chablis AOC, Chablis Premier Cru a Chablis Grand Cru. Charakteristickým znakem a synonymem vín z oblasti je Mineralita s velkým „M“, díky které si vína udrží vůni a svěžest po dobu několika let. Vína z La Chablisienne a jejich kvalita byla časem prověřena na významných vinných trzích světa. Vinařství La Chablisienne bylo v minulém století nedílnou součástí Chablis a pomáhalo utvářet charakteristický styl regionu.

Hlavní parametry

Značka	la Chablisienne
Druh	aristokratické Burgundské víno
Detail	aristokratické Chablis & terroir vápencové půdy s mořskými zkamenělinami
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepe & Archivní
Původ	Burgundsko, Francie
Barva	bílá
Ročník	2022
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	La Chablisienne Cave Cooperative De Chablis, Union des Viticulteurs de Chablis - FR-BIO-01 - 8 Boulevard Pasteur - 89800 - Chablis - 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. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.