Nicolas Gueusquin Tradition 1er Cru 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHA11905

Brut Tradition, vlajkové cuvée společnosti již od roku 1994, představuje dokonalou směs všech tří odrůd vinné révy typických pro oblast Champagne. Harmonická směs 70 % odrůdy Pinot Noir, 20 % Chardonnay a 10 % Pinot Meunier zaručuje kvalitu, která je výsledkem kvalitního zrání. Má zlatožlutou barvu a vůni medu i bílých květů; na patře doznívá jemnými tóny, v nichž převažuje ovocný charakter. Toto víno, které vyniká svou vytříbeností a elegantně odráží charakter svého terroir, vděčí za svou rozmanitost výběru hroznů z vinic klasifikace Premier Cru v údolí řeky Marny (Vallée de la Marne). Obzvláště dobře chutná v kombinaci s bílým masem.

Majitel-pěstitel Champagne dům poblíž vesnice Dizy v Cotes des Blancs. Nicolas Gueusquin používá konzervační kultivaci k výrobě vín, která úzce reprezentují terroir a chrání životní prostředí. Víno zraje 30 měsíců na dřevěném latté (místo požadovaných minimálně 15 měsíců). Krásná pěstitelka Champagne za skvělou cenu.

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

Nicolas Gueusquin Tradition 1er Cru 0.75l

Popis

Nicolas Gueusquin je více než jen značka; je to pocta talentovanému místnímu rodákovi téhož jména, který svou vášeň pro víno a jeho terroir vkládá do výroby lahodných a výrazných cuvée, z nichž každé vyniká svým jedinečným stylem. Nicolas Gueusquin absolvoval v roce 1991 prestižní zemědělskou vysokou školu École Nationale Supérieure Agronomique (ENSA) v Dijonu a své vzdělání završil v roce 1992 titulem MBA na škole École Supérieure v Remeši. Jeho profesní dráha zpočátku vedla do Paříže, kde devět měsíců působil v organizaci UNCAA (Union Nationale des Coopératives Agricoles d'approvisionnements – francouzský národní svaz nákupních zemědělských družstev). V letech 1993–1994 změnil profesní zaměření a začal se věnovat financování vinařství v bance Banque Populaire Lorraine Champagne. Protože jej svět šampaňského – od samotné výroby až po prodej – zcela uchvátil, rozhodl se v roce 1994 založit vlastní společnost s názvem Les Roches Blanches v obci Dizy. Právě zde, v turisticky oblíbené vesnici na břehu řeky Marny, a později v obci Oiry na prahu oblasti Côte des Blancs, začal pod svou vlastní značkou vytvářet rozmanitá cuvée; v současné době jich má v nabídce šest. Společnost Les Roches Blanches dnes v obci Oiry – v srdci oblasti Champagne, konkrétně v části Côte des Blancs – vyrábí šampaňské podle těch nejpřísnějších standardů. Její příběh se však začal psát již před více než 20 lety, v roce 1994, kdy se mladý místní inženýr zemědělství a absolvent školy Ecole Supérieure de Commerce v Remeši, Nicolas Gueusquin, rozhodl založit v obci Dizy společnost s ručením omezeným s názvem Les Roches Blanches. V roce 1996 firma zakoupila staré sklepy a budovy v centru obce, kde zahájila výrobu, lahvování a prodej vlastního šampaňského. Vzhledem k meziročnímu růstu výroby i prodeje byla nucena vybudovat větší objekt vybavený novým sklepem pro fermentaci. Tato budova, situovaná jen o několik ulic dále od původních prostor, byla dokončena v roce 2005. V roce 2012, kdy objemy výroby a prodeje nadále rostly, vyvstala potřeba ještě větších výrobních kapacit, a tak společnost nechala postavit nový závod v obci Oiry. V roce 2016 byly veškeré fermentační sklepy přesunuty do nové budovy, která se nachází jen několik metrů od hlavního areálu. Ve snaze zvýšit kvalitu produktů a posílit pověst společnosti se vedení rozhodlo usilovat o certifikaci podle normy IFS (International Food Standard), kterou firma získala 8. prosince 2015. Tato certifikace zaručuje bezpečnost výrobků pro spotřebitele i jistotu pro distributory. Společnost si rovněž stanovila cíl získat do konce roku 2016 certifikaci BRC (British Retail Consortium), což jí umožní lépe kontrolovat veškeré interní procesy a minimalizovat rizika. Zavedení podnikového informačního systému (ERP) a důraz na sledovatelnost, dokumentaci a výrobní vybavení umožňují společnosti Les Roches Blanches naplňovat její trvalou snahu o dosažení špičkové kvality.

Hlavní parametry

Značka	Nicolas Gueusquin
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
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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
EU & výrobce	S.A Les Roches Blanches Avenue Pierre et Marie Curie - 51530 - Oiry, Francie