Paul Goerg Traditionel brut 0.75l

» Vína

Kód produktu	CHA09720

Terroir obce Vertus, situovaný u vstupu do oblasti Côte des Blancs, nabízí ideální podmínky pro tvorbu výjimečných šampaňských vín. Díky křídovému podloží, prvotřídním vinicím a převaze odrůdy Chardonnay – doplněné o Pinot Noir – zde vznikají elegantní, minerální cuvée pozoruhodné komplexnosti, která jsou ryzím vyjádřením tohoto jedinečného terroiru. Směs tvoří 60 % odrůdy Chardonnay a 40 % odrůdy Pinot Noir. Víno dále zraje v lahvích (sur lattes) – celkem minimálně 3 roky před degoržáží a následně dalších 6 měsíců před uvedením do prodeje – což výslednému vínu dodává jemnější a komplexnější charakter.

Slámově žlutá barva s nádechem zlata. Jemná a trvalá pěna s jemnými a spojitými bublinami. Jemná vůně květů akátu a tónů citrusů, zakončená bohatou chutí žlutého ovoce a smažených banánů. Dokonale vyvážený na patře mezi křupavostí Chardonnay a krémovostí Pinot Noir. Přetrvává na patře a má překvapivě zdlouhavou dochuť. Víno, které nikdy neselže a pokaždé zapůsobí. Perfektní šampaňské pro aperitivy na všech okolností. Chutná dobře s mořskými plody nebo sushi, pro ty, kteří mají rádi japonskou kuchyni. Může také být podáváno s rybami, tak jako sole meuniere, nebo táke s s bílým masem jako kuřecí prsa v aspiku.

Dům šampaňského se nachází ve slavné Côte des Blancs, kolébce největších šampaňských Chardonnays. Champagne Brut Traditional, výsledek vinic Vertus a hroznů Chardonnay, které dostaly plný výraz. Champagnes produkované podnikavými a odevzdanými vinaři více než dvě generace.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno

Paul Goerg Traditionel brut 0.75l

» Vína

Popis

Šampaňský dům PAUL GOERG vytvořil exkluzivní řadu šampaňských vín, která odráží moderní přístup kombinací kvality a autenticity. Šampaňský dům PAUL GOERG se nachází v Premier Cru vesnici Vertus jižně od Côte des Blancs. Vinohrady jsou rozděleny do čtyř regionů: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bars a skládají se z celkem 319 viničních komun z nichž 44 jsou klasifikovány jako Premier Cru (14% z celkové rozlohy vinohradů). Celkem mají rozlohu 120 hektarů z toho 95 hektarů odrůdy Chardonnay a 25 hektarů odrůdy Pinot Noir, většina vinic se nachází v oblasti Vertus. Některé vinice se nachází v okolí vesnic Le Mesnil-sur-Oger – klasifikace Grand Cru a Bergères-les-Vertus – klasifikace Premier Cru. Vertus je druhý největší vinohrad v oblasti Champagne a největší v oblasti Côte des Blancs. Skládá se z celkem 564 hektarů vinic z nichž 85% tvoří odrůda Chardonnay. Velká rozloha a rozdílné podmínky vinic v okolí Vertusu tvoří spoustu mikro regionů osobitých rysů a kvalit. Kombinací křídovité půdy Vertusu vytváří jižní svahy bohatá a plná vína, zatímco východní svahy tvoří více minerální vína. Oblast Vertusu má veškeré podmínky pro pěstování jednoho z nejlepších Chardonnay. Toto Chardonnay nabízí kultivovanost, eleganci a plnost v chuti. PAUL GOERG byl jeden z prvních Šampaňských domů registrovaných v programu MAGISTER. Jedná se o program pod záštitou CIVC (hlavní profesní orgán regionu Champagne), který podporuje trvale udržitelné vinohradnictví. PAUL GOERG využívá při výrobě vína tradiční metody jejichž prioritou jsou vinné hrozny a jejich kvalita. Hrozny jsou prvotně vyselektovány během sklizně a druhotně před lisováním. Některé hrozny jsou po první fermentaci prodány ve formě mladého vína což nám umožňuje zpracovávat pouze hrozny, které nejlépe korespondují se stylem a kritérii kvality Šampaňského PAUL GOERG. Hrozny se lisují v 5ti 8,000 kg pneumatických lisech a jednom 6,000 kg lisu. Vybírá se pouze hroznová šťáva, která je svým stylem typická pro šampaňské PAUL GOERG. Tato hroznová šťáva poté prochází prvotním kvašením (malolaktická fermentace). 80% vinohradu PAUL GOERG je osázeno odrůdou Chardonnay v porovnání s 28% v rámci celého regionu Champagne. Chardonnay šampaňské je známé pro své delikátní aroma a chuť s květinovými a minerálními tóny. Jedná se o ideální odrůdu určenou ke zrání což je jeden z hlavních důvodů proč tato odrůda dominuje u prémiových šampaňských. Chardonnay vytváří šampaňské s jemnými bublinkami a vysokou kvalitou perlivosti. Elegance, kultivovanost a ryzost Chardonnay : typické znaky šampaňského PAUL GOERG. PAUL GOERG používá k výrobě 40 až 50% svých archivních vín z důvodu dlouhodobého zachování svého stylu. (průměr využití archivních vín v Champagne je 25 až 30%). Například CHAMPAGNE PAUL GOERG BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU je kombinací ročníku 2007, 2006 a 2005. Doba zrání šampaňského PAUL GOERG je následující: 3 až 4 roky pro non-vintage Champagnes, 4 až 5 let pro vintage Champagnes, více jak 8 let pro Cuvée Lady. Díky delší době zrání se Chardonnay vína stávají více plnější, rozvíjejí svá aroma a chuť a vytváří pěknou kyselinku. Vína se zráním stávají více komplexní a vytváří podmínky, které umožňují použít menší množství expedičního (dozážního) likéru. Šampaňské PAUL GOERG zůstává po odkalení 4 měsíce ve vinných sklepích z důvodu důkladného skloubení expedičního likéru se samotným vínem.

Hlavní parametry

Značka	Paul Goerg
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, 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

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Champagne Paul Goerg, 30 Av. du Général Leclerc, 51130 Blancs-Coteaux, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.