

# Philipponnat Grand Blanc Millesimé 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA01940

Pro fanoušky Blanc de blancs, toto je 100% Chardonnay z Grand Cru a Premier Cru parcel z okolí Verzy. Tradiční zrání je mezi 7-9 let a víno voní nádherně po meruňkách, mandlích a osmaženém bílém toastu. Chutná svěže a přístupně, s dlouhou minerální stopou.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Philipponnat Grand Blanc Millesimé 0.75l

» Vína

## Popis

Samotná historie domu Philipponnat sahá až do roku 1522, kdy se stali tehdejší členové rodiny oficiálními dodavateli vína na královský dvůr Ludvíka XIV. Bylo to ještě v době, kdy v regionu Champagne vznikala pouze tichá vína. Samotná výroba šampaňského se rozběhla v polovině 19. století a značka Champagne Philipponnat, jak je známa dnes, vznikla v roce 1910 bratry Augustem a Pierrem Philipponnat. V současné době činí roční produkce 600 000 lahví ročně. K dosažení co možná nejlepší kvality se pyšní vlastnictvím 17 ha nejlepších vinic Pinot Noir Premier Cru a Grand Cru v oblastech Ay, Mareuil sur Ay, Multigny a Avenay. Perlou mezi těmito vinicemi je šestihektarová Clos des Goisses. Není náhodou, že řada předních kritiků řadí Champagne Philipponnat mezi nejlepší světové producenty šampaňského - za všechny citujme Richarda Juhlina v encyklopedii 4000 Champagnes: „Myslím si, že Charles Philipponnat produkuje nejlepší bílá vína v Champagne“". Za úspěchem a věhlasem této značky určitě stojí mravenčí práce všech zaměstnanců v čele s Charlesem Philipponnatem a jejich tak velmi ceněné Clos des Goisses jako jedno z nejlepších šampaňských na světě.

## Hlavní parametry

|             |                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------|
| Značka      | Philipponnat                                           |
| Druh        | šumivé víno                                            |
| Detail      | aristokratické víno z oblasti Champagne                |
| Produkce    | raritní kousek                                         |
| Původ       | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Barva       | bílá                                                   |
| Ročník      | 2015                                                   |
| Odrůda      | Chardonnay                                             |
| Přívlastek  | Blanc de Blancs                                        |
| Charakter   | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba      | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne      |
| Zrání       | 7 roků, ležení na lahvi                                |
| Alkohol ABV | 12,50 %                                                |
| Balení      | holá lahev                                             |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                              |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                     |
| Výrobce             | Champagne Philipponnat 13 Rue du Pont 51160 Aÿ-Champagne 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.