

Taittinger les Folies de la Marquetterie 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



Kód produktu

CHA02655

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

Le Chateau de la Marquetterie, situovaný v srdci Champagne, nyní vlastní společnost Taittinger. Šampaňské, které se zde nyní vyrábí, je připravováno podle místní tradice a navazuje na významné momenty francouzské historie.

Má jiskřivou, jasně žlutou barvu se zlatavými odlesky a zaujme mimořádným aroma, okouzlující chutí a jemným dlouhým perlením. Ve vůni se objevují tóny broskví a meruněk s jemným nádechem čerstvě pečeného chleba a vanilky. Šampaňské je excelentně vyvážené, s dominantní, ale jemnou chutí broskví v závěru.

Vhodné doplňky : aperitiv s ušticí, krab, hřebenatky... s bílými rybami ve všech kuchyňských úpravách losos, pstruh, štika ... s telecím masem s drůbeží.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Taittinger les Folies de la Marquetterie 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

V roce 1734 založil Jacques Fourneaux vinařský podnik v Champagne a úzce spolupracoval s benediktinskými opatstvími, která v té době vlastnila nejlepší vinice v regionu. Po první světové válce se vinařství přestěhovalo do velkého sídla na Rue de Tambour, kde žil Theobald I. Navarrský (1201–1253). Podle dlouholeté legendy to byl on, kdo přivezl hrozny Chardonnay z Kypru po návratu z křížové výpravy ve středověku. Toto tvrzení bylo vyvráceno genetickou analýzou zjištěnou na Kalifornské univerzitě v Davisu. Taittingerové byli rodina obchodníků s vínem, kteří se v roce 1870 přestěhovali z Lotrinska do pařížské oblasti, aby si po francouzsko-pruské válce a Frankfurtské smlouvě (1871) udrželi francouzské občanství. V roce 1932 koupil Pierre Taittinger zámek Château de la Marquetterie [fr] od vinařství Forest-Fourneaux. Během první světové války sloužilo jako velitelské stanoviště a on tam byl uvězněn poté, co v boji utrpěl infarkt. Vinice zámku byly od 18. století osázeny vínem Chardonnay a Rulandské modré. Tento pozemek rozvíjel bratr Jean Oudart [fr], benediktinský mnich, jeden ze zakladatelů šampaňského vína, a později patřil spisovateli Jacquesovi Cazottovi. V letech 1945 až 1960 podnik vedl Pierreův třetí syn François. Pod jeho vedením byly v opatství Saint-Nicaise, postaveném ve 13. století v galsko-římských křídových dolech ze 4. století, založeny sklepy Taittinger. Po Françoisově smrti při nehodě převzal vedení jeho bratr Claude a řídil podnik v letech 1960 až 2005. Během této doby se Taittinger stal šampaňským domem světového významu. Champagne Taittinger bylo v červenci 2005 prodáno rodinou Taittingerů[7] spolu s její dceřinou společností Société du Louvre americké soukromé investiční firmě Starwood Capital Group. Odborníci z oboru (šampaňské domy, vinaři, družstva, distributoři a zákazníci) tvrdili, že cíle krátkodobé, nebo dokonce střednědobé, ziskovosti za jakoukoli cenu, prosazované tehdejšími manažery podniku, nejsou slučitelné s produkcí kvalitního šampaňského vína, která vyžaduje čas, důvěru a rozsáhlé delegování pravomocí na majitele sklepa. Kromě toho by příchod investorů, kteří jsou kultuře šampaňského zcela cizí, mohl vést k zásadnímu narušení rovnováhy v tomto odvětví. Konečně, 31. května 2006, koupila podnik Northeast Regional Bank of the Crédit Agricole ve spolupráci s Pierrem-Emmanuel Taittingerem za 660 milionů eur. Oblast zahrnuje 288,84 hektarů vinic a má na skladě 12 až 13 milionů lahví. Zámek Château de la Marquetterie a jeho sklepy byly součástí celkové akvizice. Skupina Starwood si ponechala některé hotely, včetně luxusních hotelů Crillon, Lutetia a Martinez, a hotelové řetězce Campanile a Kyriad. Claude Taittinger odešel do důchodu v roce 2006 a jeho synovec Pierre-Emmanuel Taittinger ho nahradil v čele podniku.

Hlavní parametry

Značka	Taittinger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Champagne Taittinger 9 place Saint-Nicaise 51100 Reims, 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 alergenys jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.