Tarlant „ Tradition ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Vína



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

Kód produktu	CHA02360

Víno s převahou modrých odrůd, které dodávají komplexnost a hloubku, tvoří 58 % Pinot Noir, 37 % Pinot Meunier a 5 % Chardonnay. Podloží vinice tvoří křída, písek, vápenec a vápenité schránky mořských korýšů. Víno zrálo v nerezových tancích bez malolaktické fermentace do května následujícího roku po sklizni, rezervní vína zrála v dřevěných sudech. Dozáž tvoří 3 g/l.

Jasně žlutá barva.
Aroma zralého ovoce s tóny mirabelek, grilovaných mandlí a teplá jablka. Kulatá, živá a strukturovaná chuť s náznaky medovníku a karamelu. Univerzálně použitelné víno, vhodné i v kombinaci s úpravou šneků.

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

Tarlant „ Tradition ” brut Champagne Aoc 0.75 l

Popis

Produkce vína je spojená s rodinou Tarlant již od roku 1687, kdy Pierre Tarlant začal s obděláváním vinic ve vesnici Gland v oblasti Aisne. Rodina zde zůstala téměř 100 let, než se v roce 1780 Louis Tarlant se svou ženou Marie-Madeleine odstěhovali do Oeuilly v oblasti řeky Marne, kde vysázeli nové vinice, které byly předávány z generaci na generaci. S produkcí šumivého vína začal roku 1911 Louis Adrien Tarlant, který byl jeden ze zakladatelů a propagátorů AOC systému v oblasti Champagne. Jeho působení se ukázalo jako klíčové pro formování rodinného odkazu, zejména díky jeho zapojení jako starosty Oeuilly do zřídka diskutované šampaňské revoluce, bouřlivého hnutí, o kterém jste pravděpodobně nikdy neslyšeli. Na začátku dvacátého století se pro velké šampaňské domy, které už tehdy měly silný vliv na komercializaci, stalo stále běžnějším dovážet ovoce z celé Francie a dokonce i z různých zemí (nejvzdálenější bylo Portugalsko!), aby víno prodávaly jako šampaňské. Když se to mezi pěstiteli v regionu stalo všeobecně známým, mnozí byli rozzuřeni, že se takové praktiky mohou dít přímo pod jejich nosem. Díky přísné organizaci se mnoha vesnicím podařilo zablokovat vstupní body pro ovoce zvenčí a také se dovedně zorganizovat, aby kodifikovaly oblast Champagne. Díky tomu Louis v roce 1911 pomohl dosáhnout celosvětového uznání vinařství AOC a v roce 1927 přispěl k založení regionu Champagne AOC. Od roku 1972 vede vinařství jejich syn Jean-Mary Tarlant se svou ženou Micheline. Vlastnily 13 hektarů a zvláštností tohoto vinařství je návrat ke starým odrůdám, které byly v Champagni používány. Kromě tradičních odrůd Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier se jedná o tyto odrůdy: Arbanne - Pinot Blanc - Petit Meslier. Panství se dnes skládá ze 14 hektarů vinic na 31 parcelách odrůd Pinot Noir (50 %), Chardonnay (30 %) a Pinot Meunier (20 %), spolu s malým množstvím „zapomenutých“ hroznů ze Champagne – Pinot Blanc, Arbane a Petit Meslier. Na základě empirického pozorování Benoît a Mélanie vybrali 63 parcel, které vinifikují jednotlivě každý ročník, což jim umožňuje bezkonkurenční přesnost při rozhodování o míšení základních a rezervních vín, ale také jim umožňuje zdůraznit jednotlivé vinice, které se projevují na jejich pozemku. Ve vinicích se nikdy nepoužívají chemikálie a prioritou je biodiverzita. Vzhledem k extrémně rozmanitým terroirům Marny Benoît přizpůsobuje svůj vinařský přístup parcelu po parcele a řídí se půdou, hrozny a mikroklimatem. Zatímco v posledních dvou generacích se používaly pouze kontaktní ošetření, Benoît a Mélanie se rozhodli pracovat na certifikaci bio. „Otec bojoval za trávu ve vinicích a za to, aby se tam neházel odpad z měst.“ vinnou révu jako hnojivo. Trvalo to pět let. To byl jeho boj. Organické látky se zdají být výzvou naší generace.“ Ve sklepě jsou hrozny jemně lisovány a gravitací překládány do burgundských sudů, kde každá parcela kvasí a zraje individuálně. Jablečno-mléčné kvašení téměř nikdy neprobíhá, ale není blokováno: Benoît se domnívá, že díky pečlivému lisování, pozornosti k teplotě a správným vinařským postupům dává přirozeně chladné klima Champagne hrozny s nízkým pH a vysokou kyselostí, což je kombinace, která nevyvolává jablečno-mléčné kvašení. Siřičitany se přidávají pouze v mikroskopických dávkách při lisu a občas do sudů s rezervním vínem. Vína se nikdy nefiltrují: „Degoržáž je něco jako filtrace. Pokud si dáte čas na dlouhé zrání a necháte pevné látky usadit se, nemusíte filtrovat. Vyžaduje to respekt k rytmu vína.“

Hlavní parametry

Značka	Tarlant
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Reserva
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
Výrobce	Champagne Tarlant 25 Rue de l'Eglise 51700 Oeuilly Francie