

Agrapart Terroirs Blanc de Blancs Grand Cru 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA11700

Nádherné víno Terroirs Grand Cru s láskou vyrábí rodina Agrapartů, která na tomto panství vyrábí šampaňské již od roku 1894, kdy ho koupil Arthur Agrapart. Dnes se o výrobu vína a pěstování hroznů starají bratři Pascal a Fabrice, kteří tak pokračují v rodinném odkazu započatém před více než sto lety.

Their Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs se vyrábí pouze z hroznů odrůdy grand cru Chardonnay, které pocházejí z malých rodinných parcel s 20 až 40letou vinnou révou v Avize, Cramant, Oger a Oiry. Toto vytríbené šampaňské se obvykle skládá z vín ze dvou různých ročníků, přičemž starší ročník vína zraje v dubových sudech, aby získal větší hloubku a komplexnost. Šampaňské pak zraje celkem čtyři roky, než je vypuštěno a připraveno k uvedení na trh.

Toto elegantní šampaňské Grand Cru vykazuje elegantní proud drobných bublinek a znamenité aroma pečených jablek, citronové kůry a toastů. Na patře se objevuje jemná, vytrvalá pěna, kterou doplňuje bohatá chuť pečiva, smetany a zralých broskví a jasná kyselinka. Toto živé Blanc de Blancs je vynikajícím dárkem a skvělým aperitivem, který lze podávat před honosným jídlem s přáteli nebo rodinou.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě 6 ks

Agrapart Terroirs Blanc de Blancs Grand Cru 0.75l

» Vína

Popis

Historické panství Agrapart bylo založeno v roce 1894 Arthurem Agrapartem a rodina jej provozuje dodnes. Současnými majiteli jsou Pascal Agrapart a jeho bratr Fabrice, kteří se od svého převzetí v roce 1984 snaží ve svých vínech zdůrazňovat vliv terroir a pracovat v souladu s přírodou. Na vinici se rodina vyhýbá používání chemických pesticidů a přípravků na hubení plevelů a veškeré kvašení provádí pomocí přírodních kvasinek. Agrapartsovi mají celkem 62 pozemků s vinicemi, které leží převážně v grand cru vesnicích Avize, Cramant, Oiry a Oger. Jejich 7 Crus je skvostným vyjádřením sedmi různých vesnic: Avize, Cramant, Oger, Oiry, Avenay Val d'Or, Bergères-les-Vertus a Mardeuil. Jejich šampaňské se obvykle skládá z vín ze dvou různých ročníků a polovina staršího ročníku zraje v dubu, aby se mu dodala komplexnost a bohatost. Rodina Agrapart vyrábí šampaňské na svém panství v Avize v srdci Cote de Blancs již od roku 1894, kdy byl dům založen Arthurem Agrapartem. Dnes majetek vedou dva bratři, Pascal a Fabrice Agrapartovi, kteří jej převzali v roce 1984. Dvojice se zasvětila tomu, aby Agrapart patřil mezi nejlepší pěstitelská šampaňská. Hlavní součástí jejich filozofie je udržitelné zemědělství a lehký přístup, který zahrnuje používání koně na vinicích a divokých kvasinek pro usnadnění kvašení. Ve vinici se rodina vyhýbá používání chemických pesticidů nebo přípravků na hubení plevelů a veškeré kvašení provádí pomocí přírodních kvasinek.

Hlavní parametry

Značka	Pascal Agrapart
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Ročník	2018
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno rékové
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.