

Bernard Bijotat Blanc De Blancs 1er Cru 0.75l

» Vína



EAN	3760211010362
Kód produktu	CHAM9800

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na Grand Crus vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, 100% Côte des blancs, village Etréchy - brut

Pozoruhodně svěží šampaňské s jemnými vůněmi leknínů a bílého ovoce. Toto šampaňské Premier Cru Blanc de Blancs se pyšní světle žlutým odstínem se zelenými akcenty. Uvolňuje bohatou a perzistentní pěnu s mimořádně jemným perlením. Vůně je příjemně krémová s tóny vodních bílých květů a bílého ovoce, jako jsou broskve a čerstvě zralé hrušky.

Chuť je krásně svěží s citronovým charakterem. Jeho perzistentní a jemná hladkost je charakteristickým znakem tohoto čistého šampaňského Chardonnay.

Perfektní cuvée jako aperitiv. Dobře se hodí i k ústřicím, rybám v mousseline omáčce nebo sashimi z bílých ryb. Se sýrem se toto Blanc de Blancs hodí k sýru Chaource nebo čerstvému kozímu sýru. Jako dezert si můžete dát polévku z čerstvých fíků nebo ovoce v sirupu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Bernard Bijotat Blanc De Blancs 1er Cru 0.75l

» Vína

Popis

Barva: Zářivě zlatá s jemnou pěnou. Vůně: Elegantní aroma zralých hrušek, pečených jablek, jemné briošky, meruňkové marmelády a špetky citrusové kůry. Chuť: Krémová a vrstevnatá, mísí se živost sadovnicového ovoce s jemným kořením – od perníku po skořici – a zakončuje se precizním minerálním napětím. Víno, vyrobené podle tradičních šampaňských metod, se sklizeň provádí ručně. Celý hrozno se třídí a lisuje s pečlivou péčí. Jablečno-mléčné kvašení probíhá v temperovaných tancích z nerezové oceli a dřevěných sudech. Po pečlivě vytvořené směsi, kterou vytváří celá rodina, se tiché víno lahvuje a poté zraje minimálně tři roky v našich podzemních sklepech, kde je přirozeně konstantní teplota nezbytná pro sekundární kvašení, které vede k jemným bublinkám. V srdci údolí Marny, mezi kopci Romeny-sur-Marne, Chézy-sur-Marne a Villiers-Saint-Denis, se zrodilo Champagne Sébastien Bijotat, dům, který harmonicky spojuje řemeslnou tradici, udržitelnost a inovace. Jeho nejvýraznější charakteristický rys? Cuvée sans soufre ajoutée, šampaňské bez přidaných siřičitanů, čistý a krystalický projev šampaňského terroiru. Příběh začíná v 19. století spojením Paula Bijotata a Héléne Robert, dcery místních vinařů. Od té doby se s vášní vystřídaly čtyři generace, počínaje Bernardem Bijotatem, který značku založil v roce 1982, a dnes se Sébastienem Bijotatem, který vede dům od roku 2003 s vizí zaměřenou na udržitelnost, autenticitu a budoucnost chuti. 10 hektarů vinic se rozkládá na jílovito-vápencových půdách, které dodávají šampaňskému minerální jemnost a přirozenou svěžest. Hrozny odrůd Pinot Meunier, Pinot Noir a Chardonnay se pěstují ekologicky šetrnými metodami. Parcela v Premier Cru Côte des Blancs je obzvláště ceněna a dává vzniknout rafinovanému Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru. Ve sklepě Sébastien uplatňuje pečlivý přístup: fermentace chráněné dusíkem, minimální použití siřičitanů a selektivní zrání ve francouzských dubových sudech. Každý krok je navržen tak, aby zdůraznil čistotu, eleganci a komplexnost vína. Výsledkem je šampaňské, které překvapí svým ultrajemným perlením, aromatickou vyvážeností a rozhodným charakterem, ideální i pro ty nejcitlivější jazyčky. Champagne Sébastien Bijotat je více než jen maison: je to moderní vize chuti, kde každá láhev vypráví příběh kořenů, inovací a nezaměnitelného stylu.

Hlavní parametry

Značka	Bernard Bijotat
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
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	3 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno révé
Výrobce	Bernard Bijotat, 2 Route Nationale, 02310 Romeny-sur-Marne, France
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.