

Chateau Cantemerle Haut Médoc 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0104897

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy průměrně 25% Merlot, 68% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Haut Médoc - suché

Průměrné stáří vinic je 35 let a nacházejí se v apelaci Haut Médoc, zařazené do kategorie Grand Cru Classé.

Víno má tmavě rubínovou barvu. Ve vůni nalezneme náznaky černého rybízu, listí, kůry, a jemné tóny kouře. Z odrůdy Merlot se do aromatických vrstev dostávají i jemně pikantní tóny černého a sečuánského pepře. Do chuťových projevů se znovu prolínají tóny černého rybízu, ale také černého čaje i kovu. Chuť vína je suchá, působí pevně. Chateau Cantemerle se hodí k hovězímu masu i zvěřině. Při přípravě pokrmů věnujte dostatečnou péči správnému dochucení. Používejte různé druhy pepřů, aromaticky výrazné byliny, kořenovou zeleninu a nemusíte se bát použít zavařeninu z černého rybízu při dušení zvěřiny. Maso můžete samozřejmě i grilovat.

Vhodná teplota pro servis tohoto Bordeaux vína je 16–18 °C. Před samotným servisem toto červené víno dekantujte minimálně 45 minut, nebo nechte v otevřené láhvi 90 minut nadýchnout. Víno degustujte ve veliké sklenici s uzavřenějším kalichem a dostatečně velkou oxidační plochou.

O prvním setkání s tímto Grand Cru Classé vínem bychom měli uvažovat nejdříve po 6 letech jeho stáří.

Doporučuje se dekantovat po dobu jedné hodiny.

Vhodná archivace vína je 15–25 let.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

<5 ks

Skladem

Chateau Cantemerle Haut Médoc 0.75l

» Vína

Popis

Chateau Cantemerle Haut Medoc je víno, které vyjadřuje velkou eleganci. Barva je hluboká a intenzivní, s rubínově červenými nuancemi. Vůně odhaluje dobrou aromatickou intenzitu s ovocnými tóny třešní, rybízu a květinovými vůněmi. Zráním se Chateau Cantemerle stává komplexnějším a nabízí harmonické vůně ovlivněné zráním ve dřevě. V chuti je šťavnaté, masité a hutné, s rostlinným nádechem, kulatými tříslovinami a příjemným ovocným závěrem. Jeho dobrá struktura bude nejlepším partnerem pro telecí pečení s liškami a grilovaná červená masa. Tento zámek produkuje vína z podloží s jemnými a velmi hlubokými šterky z obcí Macau a Ludon. Podloží i podnebí je zde rozmanité, a proto i ve vínech naleznete jak komplexní, tak vyrovnanou a rafinovanou chuť. Château Cantemerle je jedním z nejstarších vinařství v oblasti Bordeaux. Historické dokumenty zmiňují přítomnost lordů z Cantemerle v opatství La Sauve Majeur už ve 12. století. Prvním, kdo zde začal pěstovat vinnou révu, byl ale až Ponset de Cantemerle okolo roku 1350. Jednou ze zajímavostí je, že v roce 1855, kdy došlo ke klasifikaci nejvýznamnějších médocových vinařství, bylo Château Cantemerle omylem vynecháno ze seznamu. Díky vlivu a naléhání tehdejší majitelky paní Villeneuve-Durfortové bylo však do klasifikace zpětně zařazeno. Tato změna byla první z pouhých dvou hlavních změn v téměř dvousetleté historii klasifikace. Až do konce 19. století Château Cantemerle velice prosperovalo. Bohužel v důsledku nemoci vinné révy a vinou zavlečení phylloxery (mšička révokaz), kterou byl konec 19. století poznamenán, se jeho produkce snížila o více než 50 %. I to bylo důvodem proč se ho potomci Villeneuveů rozhodli prodat. Koupila ho další z významných rodin, rodina Dubosů, kteří jej vlastnili až do roku 1981, kdy ho v dost zpustošeném stavu prodali skupině SMABTP. Vinařství včetně samotného zámečku bylo nutné zrekonstruovat, zmodernizovat a znovu vysadit více jak 50 hektarů vinic. Zámek má dlouhou historii, vlastnila jej rodina Villeneuve (1576-1892), poté Dubos (1892-1980) a v roce 1981 se vlastníkem stala skupina SMABTP (významná francouzská pojišťovna). Bohatá historie není spjatá pouze se samotným zámekem, ale také s překrásnou zahradou, která jej obklopuje. Kuriózní situaci na zámku zažili v roce 1855, tedy při klasifikaci vín z Bordeaux. Tehdy se omylem na Ch. Cantemerle zapomnělo, a tak o rok později došlo k jedné ze dvou jediných změn v klasifikaci, v roce 1856 obdrželo páté Cru Classé. Majitel / manager: skupina SMABT Klasifikace: 5ème Grand Cru Classé Apelace: Haut-Médoc Odrůdové složení: 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 4 % Petit Verdot, 6 % Cabernet Franc Rozloha vinic: 90 ha Půdní podloží: čtvrtohorní křemičité štěrkopísky Doba zrání na dubovém sudu: 12 - 14 měsíců, 40 % nových sudů Jméno druhého vína: Allées de Cantemerle

Hlavní parametry

Značka	Chateau Cantemerle
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Barva	červená
Oblast & obec	Haut Médoc
Klasifikace vinice	5ème Grand cru classé
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Přívlastek	první víno vinařství
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	1 rok, Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrádové 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.