

Cigalus Blanc Gérard Bertrand 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0700468

Silný Cigalus Blanc z Francie je cuvée, organicky vinifikované z odrůd Chardonnay, Sauvignon Blanc a Viognier. Cigalus Blanc je starovětské víno v tom nejlepším slova smyslu, protože toto francouzské víno dýchá mimořádným evropským kouzlem, které jednoznačně podtrhuje úspěch vín ze Starého světa. Zralost hroznů tohoto vína je do značné míry ovlivněna klimatem pěstitelské oblasti. V Languedocu se hroznům daří v teplém klimatu, což se projevuje mimo jiné ve zvláště dobře vyzrálých hroznech a poměrně vysoké hmotnosti moštu.

Cigalus Blanc od Gerarda Bertranda z Languedocu odhaluje ve sklenici na víno hustou, světle žlutou barvu. Když sklenkou na víno zatočíte, toto bílé víno odhalí vysokou hustotu a plnost, kterou lze vidět na okraji sklenice v kostelních oknech. První nos Cigalus Blanc odhaluje mango, hvězdičky a papája. Ovocné nádechy buketu se spojují s tóny zrání v sudech, jako je smetana, brioška a sluncem prohřátý kámen. Intenzivní a komplexní vůně zralých citrusových plodů (grapefruit), bílé broskve medu, sušeného ovoce a nádechu toastu. Plné a hedvábné na patře, zralé, bohaté s tóny vanilky. Tóny vanilky, toastu, másla a exotického ovoce. Dlouhé na patře.

Gerard Bertrand Cigalus Blanc se konzumentovi vína představuje úžasně suchý. Toto bílé víno není nikdy hrubé nebo neplodné, ale spíše kulaté a pružné. Finále tohoto mladistvého bílého vína z vinařské oblasti Languedoc nakonec zaujme krásnou dochutí.

Biodynamika staví do centra procesu energii půdy. Činnosti na vinici (prořezávání, orba atd.) a ve sklepech se řídí kalendářem založeným na dvou hlavních hvězdách: Měsíci a Slunci. Réva je v rovnováze s půdou a v našich vínech se naplno projevuje náš terroir. Ručně sbírané hrozny se pneumaticky lisují ihned po příchodu do vinařství. Po alkoholovém kvašení zraje 70 % vína v nových sudech z francouzského dubu po dobu 7 až 8 měsíců s pravidelným mícháním kalů až do jarní rovnodennosti.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Cigalus Blanc Gérard Bertrand 0.75l

» Vína

Popis

Georges Bertrand, otec Gérarda, byl v 70. letech vizionářem a průkopníkem výroby kvalitních vín v Languedocu. Jeho vášeň k vínu a nadšení pro inovace byly základem k vybudování moderního vinařství. Již od roku 1975 se na výrobě vína podílel jeho syn Gérard, který se po nenadálém úmrtí otce, v roce 1987, ujímá vedení. Po ukončení své ragbyové kariéry v roce 1992 se již naplno věnuje vedení firmy. Gérard hned od začátku poznal, že se musí přizpůsobit vývoji trhu - zaměřil se na produkci výrazných, harmonických a elegantních vín. Gerard Bertrand je dnes vedoucí postava celého Languedocu. Z podděděného vinařství o rozloze 40 hektarů dnes vybudoval kolos specializující se na špičková, premiová vína čítající 11 usedlostí a celkem více než 600 hektarů. Když roku 1999 koupil v sousedství dnešní Clos d' Ora jinou usedlost, všimnul si již tehdy unikátní polohy této vinice. Nicméně k realizaci tohoto projektu, rekonstrukci budov a vybudování špičkového vinařství potřeboval 15 let... Vize vytvořit největší Grand cru Languedocu zde však byla již od počátku. Biodiverzita je dalším heslem vinařství. Péče nejen o révu, ale celou krajinu včetně všech rostlin patřících k tomuto terroir jižní Francie. Důležitým faktorem pro získání kvalitních hroznů na vinici je právě terroir - podloží. To je zde částečně kamenité a v druhé části přibývá jílu. Právě mineralita kamenů dodává zdejšímu vínu na mohutnosti a strukturovanosti chuti. V neposlední řadě se Gerard Bertrand snaží zakomponovat do výroby vína a pěstování hroznů i další faktory jako třeba vliv měsíčních fází. Dle lunárního kalendáře pozoruje vliv na chování révy a dalších rostlin v okolí a podle toho probíhají i rozhodování o pracích na vinicích. Samotné zpracování hroznů a výroba vína je na jednu stranu jednoduchá a přímá, na druhou stranu velmi moderní. V komorním vinařství se vyrobí pouze 10 tis. lahví, takže výroba může být považována za skutečnou ruční práci. Ze 4 používaných odrůd se vytvoří 6-8 cuvée, které se po ročním zrání na sudech scelují podle požadované podoby. Každá ze 4 hlavních odrůd přináší vínu své osobní kouzlo, mohutný Carignan s tóny divokosti, Grenache ovocnost a pitelnost zároveň s mohutným tělem, Mourvedre kořenitost a Syrah eleganci kombinující s dotekem ovoce a divokosti zároveň. Díky kvalitním vínům a „férové“ ceně uspěl velmi rychle. Základ tohoto úspěchu je přesto jednoduchý: respekt k regionu, zodpovědná práce ve vinicích, kvalitní surovina, kontrolované výnosy, optimální zralost hroznů, ruční sběr hroznů a zrání v sudech respektující harmonii a osobitost každého cuvée. Gérard svým myšlením pokračuje ve vizionářství svého otce: „Pokud dnes vysadím vinice, udělám to pro svoje děti“. Dnes obhospodařuje vinice na pěti významných vinařstvích (Château L' Hospitalet, Domaine de Villemajou, Château Laville Bertrou, Domaine Cigalus, Domaine de L' Aigle) a vyváží víno do více než 40 zemí světa. Gérard Bertrand získala prestižní ocenění "Vinařství s nejlepším poměrem ceny a kvality ve Francii" od Wine Spectatoru.

Hlavní parametry

Značka	Gérard Bertrand
Detail	Biodynamické víno
Původ	Francie, Languedoc & Roussillon
Barva	bílá
Ročník	2019
Oblast & obec	Pays d'Oc
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet, Route de Narbonne Plage 11100 Narbonne, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.