

Crémant de Jura Brut Domaine Rolet 0.75l

» Vína



Kód produktu

F2000112

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Chardonnay a 30% lokální odrůdy Savagnin vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Jura - brut

Francouzské šumivé suché víno vyráběné tradiční champagne metodou tedy s druhotným kvašením v lahvích a převážně z hroznů Chardonnay. Pro tento cremant je charakteristická světle stříbrná barva a jemné dlouhotrvající perlení. Ve vůni i chuti můžeme cítit hloh a náznak citrusů, čímž víno získává celkově svěží a ovocné vyznění.

Elegantní, svěží a lehké víno. Harmonické aroma je elegantní a ušlechtilé nabízející tóny briošek, meruňkového džemu nebo zralých citrónů. Chuť je řízná a svěží a převládají v ní tóny zralých citrusů a zelených jablek.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

<5 ks

Skladem

Crémant de Jura Brut Domaine Rolet 0.75l

» Vína

Popis

Domaine Rolet najdeme poblíž hlavního centra Jurského vinařství města Arbois, kde ho založil v roce 1942 Désiré Rolet. Jeho čtyři děti se o vinařství příkladně starali do roku 2018, kdy, sami bez možnosti předání další generaci, našli společnou řeč s vinařskou rodinou Devillard z Burgundska a rozhodli se jí vinařství prodat. Hospodaří na 61 hektarech vinic na nejlepších svazích apelací Arbois, Côtes du Jura a l'Étoile a produkuje poměrně ucelenou kolekci bílých i červených vín. Domaine Rolet je největší nezávislé rodinné vinařství Jury a rod Devillard se zaručil, že v tomto duchu povede vinařství i nadále. Rodina Rolet se velice zasloužilo o znovuzrození a renomé Jurských vín, tak jak je známe dnes. Rolet stojí za vznikem specifické lahve ""clavelin,, na Vin Jaune, originálních jurských láhví ""Magnum,, a ustanovením apelace Cremant de Jura. Vin Jaune (žluté víno) je nejslavnější víno regionu, které mělo mnoho obdivovatelů mezi slavnými historickými osobnostmi. Víno pochází ze zásadní bílé odrůdy Jury – Savagnin a zejména jeho zrání je naprostý unikát. Zraje na sudu po dobu minimálně 6 let a 3 měsíce bez jakéhokoliv dolévání, síření a jiné manipulace. Během zrání, které nemusí vždy být úspěšné, se na povrchu vína vytvoří povlak z kvasinek „voile“ pod kterým probíhá zrání. Výsledkem je velice originální, naprosto suché fantastické víno. Lahvuje se do lahve Clavelin o objemu 62 cl, což odpovídá zbytku z 1 l vína po dlouhém zrání. Podmínky pro vznik Vin Jaune nejsou každý ročník. Kdo neochutnal Vin Jaune nezná Juru. Jura patří mezi nejmenší vinařské regiony Francie a název je odvozen od stejnojmenného pohoří, které se rozkládá na území dvou států (Švýcarska a Francie). Region leží mezi Alsaskem na severu, Burgundskem za západě a švýcarským Valais na východě. Důležité pro rozvoj zemědělství a zejména vinařství byla perioda, kdy byla Jura součástí Burgundskému vévodství. Vzhledem ke své hraniční pozici měl region vždy pohnutou historii. Klima je zde kontinentální s hojným úhrnem srážek. Vinice leží v pásu, který má maximální šířku 6 kilometrů a od severu k jihu měří 70 km. Region se těší čilému turistickému ruchu díky stejnojmennému hornatému pohoří, které lemují vinice po jeho západním úpatí. Arbois je trochu ospalým přesto hlavním městem kultury vína a najdete zde na malé ploše obchůdky většiny nejdůležitějších jurských vinařů. Se svými 2000 hektary nemůže Jura konkurovat velkým vinařským regionům a je to jeden z mála vinařských regionů, kde díky velké poptávce po lokálních unikátních sýrech, cena pastviny převyšuje cenu vinohradu. Ovšem vína, která zde vznikají jsou v mnoha směrech osobitá a originální. Chardonnay zabírá polovinu osázené plochy, ale královskou bílou odrůdou je zdejší tradiční odrůda Savagnin, která dává osobitá a silná suchá bílá vína s neuvěřitelným potenciálem pro zrání. Zdejší specialitou je takzvané žluté víno Vin Jaune, které zraje před lahvováním více jak 6 let pod „florem“ v záměrně nedolévaném sudu a je lahvováno do zvláštní lahve Clavelin objemu 0,62 l. Jurská červená vína jsou na bázi třech odrůd: Poulsard, Trousseau a Pinot Noir. Najdete je jak zvlášť, tak i v podobě rozličných cuvée.

Hlavní parametry

Značka	Rolet
Druh	šumivé víno
Detail	Crémant & obdoba Champagne z jiný koutů Francie
Původ	Francie, Jura
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Savagnin
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Zrání	ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Domaine Rolet, Montesserin - Route de Dôle 39600 Arbois - 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.