

Devaux la Cuvée D Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA09410

La Cuvée ""D"" Brut z vinařské oblasti Champagne se ve sklenici představuje v zářivě třpytivé zlatožluté barvě. Toto víno vykazuje odlesky i ve středu. Vůni tohoto šampaňského určuje aroma všech druhů červených a černých bobulí a tmavého ovoce, jako jsou srdcové třešně a švestky. Toto vyvážené šampaňské je lehké na nohou a komplexní na patře. Díky vyvážené ovocné kyselosti La Cuvée ""D"" Brut lichotí příjemným pocitem v ústech a zároveň nepostrádá svěžest. Závěr tohoto zrajícího sektu z vinařské oblasti Champagne je přesvědčivý s krásnou dochutí.

Vinifikace Champagne Devaux La Cuvée ""D"" Brut - Základem prvotřídního a nádherně elegantního Cuvée La Cuvée ""D"" Brut ze Champagne Devaux jsou hrozny Chardonnay a Pinot Noir. Po sklizni hroznů se hrozny co nejdříve dostanou do lisovny. Zde jsou vybrány a pečlivě rozděleny. Poté následuje kvašení v lahvi při kontrolovaných teplotách. Po ukončení kvašení. Zrání v sudech následuje rozsáhlé zrání v lahvích, které činí toto šampaňské ještě komplexnějším.

Devaux Cuvée D, zrající 5 let, nabízí dokonalý šampaňský výraz z pečlivě vybraných vinic Côte des Bar Pinot Noir a Côte des Blancs Chardonnay, zrajících minimálně 60 měsíců na kalcích. Toto vládkové lahování mísí 55 % Pinot Noir se 45 % Chardonnay a zahrnuje 35-40 % v sudech stařených rezervních vín ze dvou systémů solera z let 1995 a 2002. Nejprve se objevují bílé květy a jemné koření, zjemněné praženou brioškou, vanilkou a mandarinkovou kůrou spolu s peckovinkami, makadamii a čerstvými bobulemi, které vytvářejí pozoruhodnou aromatickou komplexnost.

Tento bohatý a intenzivní výraz ukazuje množství kořeněného sušeného a čerstvého ovoce vyváženého živou kyselinkou, která dodává svěžest, mineralnost a přetrvávající pěnu. Cuvée D se vyznačuje lahodně krémovou texturou s vyvážeností, jemností a plností, která odráží dominanci Pinot Noir a částečný vliv dubu. Dlouhodobé zrání na kalcích dodává vínu autolytický charakter zelených kešu oříšků, zatímco Chardonnay z Montgueux dodává eleganci, finesu a citrusovou kyselost, která se projevuje v dlouhém závěru.

Toto luxusní šampaňské si dejte k lanýžovému rizotu, pečenému kuřeti se smetanovou omáčkou nebo k delikátním mořským plodům na másle, jejichž bohatost a textura krásně pozvednou gurmánské stolování. Podávané při teplotě 8-10 °C, víno září stejně dobře jako slavnostní aperitiv, který nabízí komplexnost, která vás neomrzí, a výjimečnou pitelnost.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

<5 ks
Skladem

Devaux la Cuvée D Brut 0.75l

» Vína

Popis

Značka Champagne Devaux je již od 19. století součástí legendární historie oblasti Champagne. Vinařský dům, který v roce 1846 založili bratři Jules a Auguste Devauxovi, byl později řízen třemi inspirativními ženami; ty vedly rodinný podnik s pozoruhodnou energií a nemalým talentem. První z nich, Claude-Joseph Devauxová (rozená Ducrayová), která v 39 letech ovdověla, založila v roce 1846 v Épernay spolu se svým synem Françoisem-Augustem společnost „Maison Vve A. Devaux“ a stála v jejím čele. Po smrti syna v roce 1879 se druhou „vdovou Devauxovou“ stala jeho manželka Augusta-Maria Herbinová, která vinařství řídila až do roku 1895. Značka DEVAUX si rychle získala úspěch. Na přelomu století vyvážela společnost DEVAUX 75 % své produkce, a to především do anglicky mluvících zemí, ale také do Německa a Ruska. V roce 1907, po smrti Charlese-Augusta Devaux, přebírá vedení podniku třetí „vdova Devauxová“ (rozená Hussenetová). Vinařství řídí až do své smrti v roce 1951, kdy umírá ve věku 80 let, čímž se uzavírá pozoruhodná sága „šampaňských vdov“. Po ní přebírají vedení její dva synové. Poslední z rodu Devauxů, Jean-Pol Auguste Devaux, neměl žádného dědice. V roce 1987 proto svěří budoucnost značky Devaux – značky s prestižní minulostí a slibnou budoucností – do rukou Laurenta Gilleta, prezidenta sdružení „Union Auboise“* (které tehdy dodávalo hrozny pro cuvée DEVAUX „Blanc de Noirs“). Vinice a terroir – Oblast Champagne, podoblast Côte des Bar, département Aube, 35 minut od města Troyes. Po léta sídlil dům na třídě Avenue de Champagne v Épernay, avšak dnes jej najdeme v sídle (manoir) z 18. století na břehu řeky Seiny. Součástí areálu je i vzácný, památkově chráněný holubník ze 17. století. Toto historické místo slouží výhradně k přijímání hostů, klientů a přátel značky. Zatímco exteriér budovy je krásnou ukázkou dobové architektury, interiér – pojatý v moderním, jedinečném a čistém stylu – vyzařuje autentičnost i prestiž. Právě tyto dvě vlastnosti tvoří samotné jádro značky DEVAUX a jejich šampaňských vín. Oblast Côte des Bar se rozkládá na jihu regionu Champagne (mezi městy Bar-sur-Seine a Bar-sur-Aube). Tato proslulá vinařská oblast představuje čtvrtinu celkové produkce šampaňského. Pod úchvatnou zvlněnou krajinou se skrývá půda a jedinečné polohy vinic, které jsou ideální pro odrůdu Pinot noir – jednu z klíčových odrůd používaných při výrobě šampaňského. Skvělé šampaňské je především otázkou terroiru, lidí a hroznů. Naši partnerscí pěstitelé vynakládají po celý rok maximální úsilí, aby při sklizni zajistili hrozny té nejvyšší kvality. Ve vinařství DEVAUX jsme – s cílem dále zdokonalit naši práci na vinicích – vypracovali ve spolupráci s... ...díky našim správcům vinic – jde o nový a jedinečný přístup k vinařství, který je klíčovým pilířem naší dlouhodobé vize. Tento přístup vyžaduje, aby se každý pěstitel dobrovolně zavázal k dodržování přísných pravidel, která jdou nad rámec (již tak náročných) požadavků stanovených systémem apelací. Vysoká kvalita všech šampaňských vín DEVAUX tak do značné míry pramení právě z těchto přísných pravidel: ■ výběr konkrétních parcel (pro řadu Collection D), ■ udržitelné obhospodařování vinic, ■ technická podpora a dohled v každé klíčové fázi vegetačního období, ■ lisování hroznů v bezprostřední blízkosti vinic. Tento důraz na kvalitu se uplatňuje i ve sklepech, kde se dodržují následující zásady: ■ zrání rezervních vín (vín z předchozích sklizní) převážně v dubových sudech, ■ použití výhradně vín z prvního lisování (tzv. „cuvée“) do směsí pro řadu Classic, a v případě řady Collection D dokonce pouze „coeur de cuvée“ (jádro cuvée), ■ prodloužená doba zrání v lahvích po proběhnutí druhotné fermentace.

Hlavní parametry

Značka	Devaux
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte des Bar
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & 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	odrůdové víno révové
EU Distributor	Le Manoir Champagne Devaux, Ham. de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine, 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.