Devaux la Cuvée D Ultra Brut Extra 0.75l

» Vína

Kód produktu	CHA09405

Odrůdy Pinot Noir 60 % a Chardonnay 40 % , První lisování šťáv z klíčových vinic pouze s lisováním šťáv « cour de cuvée ».Původ: Pinot Noir z Côte des Bar a Chardonnay z Côte des Blancs a Montgueux.

Rezervní vína: Minimálně 35 %* rezervních vín zrající ve velkých dubových sudech. Nejčistší vyjádření stylu DEVAUX. Tato vzácná „extra-brut"" směs je vyrobena z pečlivě vybraných partií hroznů Pinot Noir a Chardonnay. Jde o kombinaci minimálně tří ročníků zrající v dubu. „Ultra D"" dozrává další čtyři roky před svým vydáním. Jemná pěna s krásnou krajkou. Svěží vůně s mineralitou přecházející do sušeného ovoce, koření a slaných tónů (jód). Úžasná živost a délka. Nízké dávkování zvyšuje čistotu a eleganci. Klíčové vůně: sušené ovoce, koření.

Vyrobeno systémem solera, se základním vínem z roku 1995, po lahvování je uchováváno minimálně 5 let. Je jasně citronově žluté barvy, střední intenzity. Vůně je svěží a citrusová, s výrazným minerálním jódovým charakterem. Střední intenzita, ale velmi elegantní a vrstvená. Chuť je celkově suchá, ale některé cukry jsou patrné a dobře vyvažují dobrou kyselost. Jemná olejová textura a bublinky, snoubí se s ostrou citrusovou kyselinkou. Nádherně bohaté chutě zralého pomeranče a pomerančového květu se snoubí s jemnou ořechovostí a kyselostí. Dlouhý a vrstvený závěr s medovými znaky s jemnou hořkostí a jemnými fenolickými látkami pro pikantní okraj. Komplexní a vrstvené šampaňské víno s velkou rovnováhou a mnoha aspekty chutí, od ovocných až po sekundární tóny, zakulacené ve skvělé kyselé svěžesti a zajímavých texturních efektech.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks

Devaux la Cuvée D Ultra Brut Extra 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 Hussenotová). 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 svěřil 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, departement 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 jejích 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 sklepě, 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 Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
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 sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.