

# Doyard Cuvée Vendemiaire brut 0.75 l

» Vína



Kód produktu

CHAM8700

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Côte des Blancs – Grand Cru a Premier Cru - brut

Zdrženlivá, ale velmi komplexní vůně je tvořena bohatým kvasnicovým charakterem ve vůních briošky, pečeného jablka a jemných citrusových vůní. Bohaté chutě, které vykazují hojnou pěnu, jsou opravdu příjemné a poskytují vynikající délku v mírně suchém závěru, který dodává vůni stejnou vynikající komplexnost jako samotná vůně.

Jedná se o opravdu zajímavý počín, protože je zároveň plný, ale zároveň rafinovaný a je zřejmé, že v tomto cuvée bylo použito dostatek rezervních zásob. 100% Chardonnay pouze z Cote des Blancs (80% 1er Cru Vertus, 20% Grand Cru obce Le Mesnil, Avize, Cramant a Oger). Zrání na kalech v láhvi trvá minimálně 48 měsíců.

Za danou cenu extrémně obtížné najít tuto úroveň kvality a celkově jej vřele doporučujeme. Polovinu vína tvoří aktuální ročník, druhou polovinu pak rezervy z předešlých let, přičemž ty nejstarší pochází až z 90. let

Dostupnost na hlavním skladě:

2 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Doyard Cuvée Vendemiaire brut 0.75 l

» Vína

## Popis

- Směs tří ročníků - Vinifikace: 40% v dubových sudech (burgundské sudy typu *\*pièce\** použité již pro nejméně pět předchozích ročníků) a 60% v nerezových tancích - Bez chaptalizace (přirozený obsah alkoholu) - 20 % jablečno-mléčné fermentace - Pouze mošt z prvního lisování (*\*cuvée\**) - Dožážd: 4 g/l cukru - Ročně se vyrobí přibližně 30 000 lahví a 1 500 lahví typu magnum tohoto cuvée. Přítomnost rodiny Doyardových v Champagne se dá vystopovat až do roku 1677. Po celých 12 generací však pouze pěstovali révu a hrozny prodávali věhlasným šampaňským domům. Hrozny do prestižních cuvée velkým domům prodávají i dnes, ale poslední 4 generace Doyardů vyrábějí i svá mimořádná „Blanc de Blancs.“ První víno se jménem Doyard na etiketě vyrobil roku 1927 Maurice Doyard, v té době prezident pěstitelů révy v Champagne a spoluzakladatel CIVC. Dnes v práci svého pradědečka pokračuje mladý a talentovaný Charles Doyard, bratranec Marie a Benoita Doyardových z Champagne André Jacquart. Doyardovi opečovávají celkem 10 ha vinic Cote des Blancs (Vertus, Le Mesnil, Oger, Avize a Cramant) osázených odrůdou Chardonnay a jednu mimořádnou 1 ha vinici „Les Bonnes Hottes“ osázenou odrůdou Pinot Noir v Ay. Všechny vinice jsou obhospodařovány organicky, bez používání chemických postřiků a umělých hnojiv už dlouhá léta. Pro vlastní produkci Charles používá pouze šťávu z prvního, mimořádně šetrného lisování z cca 50% svých nejlepších hroznů, zbytek prodává. Více než polovina produkce je vinifikována v dubových sudech různého stáří, zbytek fermentuje a následně se uchovává v nerezových tancích. Krátce před skončením fermentace se odeberou „unavené“ kvasinky a nahradí se čerstvými, ušlechtilými. Díky tomuto kroku a nízké teplotě primární fermentace trvá mimořádně dlouho. Na vzniklých kalech z ušlechtilých kvasinek je víno jak v tancích, tak sudech uchováváno minimálně 6 měsíců, až o lahvování. Všechna vína Doyard vyzrávají v láhvi minimálně 4 roky a mají zhruba o 1/5 menší tlak v láhvi, než je běžné u ostatních šampaňských vín, což má za následek delikátní, jemnější perlení.

## Hlavní parametry

|               |                                                        |
|---------------|--------------------------------------------------------|
| Značka        | Doyard                                                 |
| Druh          | šumivé víno                                            |
| Detail        | aristokratické víno z oblasti Champagne                |
| Barva         | bílá                                                   |
| Odrůda        | Chardonnay                                             |
| Přívlastek    | Blanc de Blancs                                        |
| Charakter     | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Původ         | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Oblast & obec | Côte de Blancs                                         |
| Ročník        | NON Vintage                                            |
| Zrání         | v dubových sudech, ležení na lahvi                     |
| 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      | Champagne Doyard, 39, avenue du Général Leclerc 51130, Vertus, 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. |