

# Duval Leroy Femme de Champagne 0.75l

» Vína



EAN

736040521211

Kód produktu

CHA02900

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 87% Chardonnay a 13% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Femme de Champagne je symbolem vývoje po jednotlivých parcelách, který zavedla společnost Duval-Leroy, včetně Montaigu de Chouilly, Chapelle d'Avize, Terre de Noel d'Oger, Chetillon a Aillerand du Mesnil sur Oger.

Má žlutozlatou barvu a jemné bublinky. Komplexní aroma se stopami vanilky a dřeva střídající se s aroma citrusových plodů jako je citrón a mandarinka. Po úvodní explozi příchutí v ústech přichází hedvábný dotek protkaný znamenitě dlouhým dozvukem.

Vhodné jako aperitiv (12°C) ale hodí se i k rybím (10°C) nebo masovým (14°C) pokrmům či sýrům (16°C).

Hrozny jsou vinifikovány samostatně podle jejich původu v dubových sudech, aby získaly na eleganci. Kapka Pinot noir vínu poskytuje kulatost a charakter.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Duval Leroy Femme de Champagne 0.75l

» Vína

## Popis

V roce 1855 se obchodník se šampaňským vínem Armand Edouard Leroy snažil o rozšíření svého obchodu. V hlavě již několik let nosil koncept na přilákání zákazníků a udržení jejich loajality, ale chyběl mu vhodný vinař. Po několika letech usilovného hledání našel jediné vinařství schopné zhostit se tohoto úkolu s ním - jeho jméno bylo Duval. Osud těchto dvou rodin byl spojen sklizní roku 1859, která díky vášni a preciznosti ve výrobě přinesla chuť a styl vína, které bylo světu představeno pod značkou Duval-Leroy. S postupem času si vinařství vybudovalo velmi dobrou pověst zejména díky své odbornosti. V letech 1888 - 1893 ovládli četné výstavy v Barceloně, Monaku, Moskvě a Paříži. Kritici pěli chválu o šarmu, komplexnosti a delikátnosti jejich vín a znalci je obdivovali pro jejich distingovaný charakter a eleganci. Krátce po roce 1911, kdy region Champagne prošel svou první revolucí a kdy převzal oficiální klasifikaci šampaňských vinic, Raymond Duval-Leroy vytvořil první Premier Cru Champagne. Toto šampaňské nazval „Fleur de Champagne“, protože mu připomínalo vůni a jemnost bílých květů vinné révy při prvním ochutnání. Smíchal hrozny pouze z Grand Cru a Premier Cru vinic, aby dostal zásadám své rodiny. Dnes je toto šampaňské vyráběno stále ve Vertus a pouze exkluzivně dostupné na pultech těch nejlepších obchodníků. Vinice Duval-Leroy se rozkládají na 200 hektarech půdy. Duval-Leroy je přítomen ve všech oblastech, které jsou klasifikovány jako „Grand Cru“ v Cote des Blancs a též téměř ve všech oblastech klasifikovaných „Grand Cru“ v Montagne de Reims. Celkem 40% produkce pochází z vinic označených Grand Cru a Premier Cru. Vinný sklep rodiny Duval-Leroy je jedním z prvních, který využívá solární fotovoltaické panely. Skladovací prostory pak pojmu 300 dubových sudů a několik miliónů vinných lahví. Součástí sklepu je i 3,5km dlouhý křídový sklep, který je pro zrání šampaňského neocenitelný.

## Hlavní parametry

|                    |                                                                         |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Značka             | Duval Leroy                                                             |
| Druh               | šumivé víno                                                             |
| Detail             | aristokratické víno z oblasti Champagne                                 |
| Produkce           | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní                      |
| Původ              | Francie, vinice oblasti Champagne                                       |
| Barva              | bílá                                                                    |
| Ročník             | 2000                                                                    |
| Oblast & obec      | Côte de Blancs                                                          |
| Klasifikace vinice | Grand Cru                                                               |
| Odrůda             | Chardonnay, Pinot noir                                                  |
| Přívlastek         | cuvée Prestige                                                          |
| Charakter          | Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení |
| Výroba             | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne                       |
| Objem              | 750 ml                                                                  |
| Alkohol ABV        | 12,50 %                                                                 |
| Balení             | dárkové, krabička & tuba, Luxusní                                       |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                               |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                      |
| 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. |