Gérard Bertrand Clos du Temple rosé 0.75l

» Vína

Kód produktu	F0700496

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre a white grape Viognier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Languedoc - Roussillon - suché

Víno je zabaleno v luxusní dárkové krabičce.

Toto víno je nabito silnou symbolikou pro Gérarda Bertranda, který chce předvést ilustraci komplementarity vesmíru ve způsobu, jakým nebe přináší život zemi a jako člověk přináší život svému panství. Toto rosé bylo koncipováno jako chrám, kde každá odrůda hroznů tvoří součást celku. Základy jsou položeny Grenache, sloupy Cinsault a zdi Syrah, což jsou společně hlavní odrůdy révy apelace Cabrieres. Střechu tvoří Viognier, což přináší svou originalitu a komplexnost jejích vůní. A architektura je navržena Mourvedre, což dává konečný nádech, který stačí k sublimaci tohoto vína. Odrůdy se míchají v ovocný den, který je podle biodynamického astrálního kalendáře příznivý k ochutnání. A právě směs těchto prvků, pozemských i nebeských, toto růžové oživuje a činí jej jedinečným na úrovni skvělého vína.

Clos du Temple v srdci Languedocu na jihu Francie, v historické oblasti Cabrières, kolébce růžových vín. Tato oblast vděčí za svou jedinečnost svému geologickému původu. Kontakt mezi břidlicí, vápencem a kopcovitým terénem je základem komplexní sítě podzemních vod, která zajišťuje výjimečné přirozené zavlažování vinic a vznik zdroje vody vysoké čistoty. Nadmořská výška 150 metrů v kombinaci s jižní až jihozápadní expozicí přispívá k výrobě dokonale vyváženého vína s velkou aromatickou svěžestí. V Clos du Temple jsme se rozhodli pěstovat révu biodynamicky a používat koně a mezky, abychom podpořili spojení mezi minerály, rostlinami, zvířaty a lidmi.

Dostupnost na hlavním skladě:	3,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Gérard Bertrand Clos du Temple rosé 0.75l

» Vína

Popis

Dokonalá rovnováha, plné, dlouhé, s příjemnou svěžestí. Vinařství se nachází v samém srdci vinice, takže doba přepravy je minimální. Poté jsou vybrány nejlepší šťávy. Lisování za studena (5 °C) zachovává aroma a svěžest a zabraňuje zabarvení šťávy tím, že blokuje přírodní pigmenty (antokyany). Před fermentací při nízké teplotě se provádí 24hodinové čiření při kontrolované teplotě mezi 8 a 10 °C bez přidání síry. Zrání probíhá v nových francouzských dubových sudech (dub z lesů Tronçais a Jupilles) po dobu 6 až 8 měsíců na jemných kalech s mícháním. Vína se mísí v den ovoce podle biodynamického astrologického kalendáře, který je příznivý pro degustaci. Georges Bertrand, otec Gérarda, byl v 70. letech vizionářem a průkopníkem výroby kvalitních vín v Languedocu. Jeho vášeň k vínu a nadšení pro inovace byly základem k vybudování moderního vinařství. Již od roku 1975 se na výrobě vína podílel jeho syn Gérard, který se po nenadálém úmrtí otce, v roce 1987, ujímá vedení Po ukončení své ragbyové kariéry v roce 1992 se již naplno věnuje vedení firmy. Gérard hned od začátku poznal, že se musí přizpůsobit vývoji trhu - zaměřil se na produkci výrazných, harmonických a elegantních vín. Gerard Bertrand je dnes vedoucí postava celého Langedocu. Z poděděného vinařství o rozloze 40 hektarů dnes vybudoval kolos specializující se na špičková, premiová vína čítající 11 usedlostí a celkem více než 600 hektarů. Když roku 1999 koupil v sousedství dnešní Clos d´Ora jinou usedlost, všimnul si již tehdy unikátní polohy této vinice. Nicméně k realizaci tohoto projektu, rekonstrukci budov a vybudování špičkového vinařství potřeboval 15 let...Vize vytvořit největší Grand cru Languedocu zde však byla již od počátku. Biodiverzita je dalším heslem vinařství. Péče nejen o révu, ale celou krajinu včetně všech rostlin patřících k tomuto terroir jižní Francie. Důležitým faktorem pro získání kvalitních hroznů na vinici je právě terroir – podloží. To je zde částečně kamenité a v druhé části přibývá jílu. Právě mineralita kamenů dodává zdejšímu vínu na mohutnosti a strukturovanosti chuti. V neposlední řadě se Gerard Bertrand snaží zakomponovat do výroby vína a pěstování hroznů i další faktory jako třeba vliv měsíčních fází. Dle lunárního kalendáře pozoruje vliv na chování révy a dalších rostlin v okolí a podle toho probíhají i rozhodování o pracích na vinicích.Samotné zpracování hroznů a výroba vína je na jednu stranu jednoduchá a přímá, na druhou stranu velmi moderní. V komorním vinařství se vyrobí pouze 10 tis. lahví, takže výroba může být považována za skutečnou ruční práci. Ze 4 používaných odrůd se vytvoří 6-8 cuvée, které se po ročním zrání na sudech scelují podle požadované podoby. Každá ze 4 hlavních odrůd přináší vínu své osobní kouzlo, mohutný Carignan s tóny divokosti, Grenache ovocnost a pitelnost zároveň s mohutným tělem, Mourvedre kořenitost a Syrah eleganci kombinující s dotekem ovoce a divokosti zároveň. Díky kvalitním vínům a „férové" ceně uspěl velmi rychle. Základ tohoto úspěchu je přesto jednoduchý: respekt k regionu, zodpovědná práce ve vinicích, kvalitní surovina, kontrolované výnosy, optimální zralost hroznů, ruční sběr hroznů a zrání v sudech respektující harmonii a osobitost každého cuvée. Gerárd svým myšlením pokračuje ve vizionářství svého otce: „Pokud dnes vysadím vinice, udělám to pro svoje děti". Dnes obhospodařuje vinice na pěti významných vinařstvích (Château L' Hospitalet, Domaine de Villemajou, Château Laville Bertrou, Domaine Cigalus, Domaine de L' Aigle) a vyváží víno do více než 40 zemí světa. Gérard Bertrand získala prestižní ocenění "Vinařství s nejlepším poměrem ceny a kvality ve Francii" od Wine Spectatoru.

Hlavní parametry

Značka	Gérard Bertrand
Detail	Ikonické víno
Produkce	raritní kousek
Původ	Languedoc & Roussillon
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	2020
Oblast & obec	Corbieres
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Cinsault, Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah, Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet, Route de Narbonne Plage 11100 Narbonne, 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.