Jacquart Cuvée Mosaique Signature Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHAM4103

Stylové šampaňské Cuvée Signature s prodlouženou dobou zrání během 5 let je podpisem ikonického domu Jacquart a vyjádřením jeho principů. Ve vůni se spojují jemné květinové a minerální tóny, ke kterým se připíjejí aromata briošky, lískových oříšků, karamliek, medu a marcipánu. Na patře je Cuvée Signature ovocné a šťavnaté s tóny citrusů, zejména pomela. Koncovka je svěží a plná s intenzivní ovocnou dochutí. Doporučuje se podávat při teplotě 9-11 ° C.

Champagne Jacquart se situuje v Remeši patří mezi prestižní, i když stále mladé šampaňské domy (vznik 1965). Pestrobarevnost a mnohotvárnost šampaň Jacquart je dána mozaikou vytvořenou z různorodosti parcel, z nichž pochází hrozny. Tyto aromatické nuance dávají šampaňským Jacquart bohatost a komplexnost. Vizí domu Jacquart je přetavit do každé lahve šampaňského vedle luxusu i radost ze života a jeho optimistickou vizi. Tyto šampaňské vína vytvoří iz běžných chvil sváteční.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Jacquart Cuvée Mosaique Signature Brut 0.75l

Popis

Historie tohoto domu je hluboce zakořeněná v zemi Champagne, kde se převážně nachází kopcovitá krajina. Jacquart se může chlubit svým obrovským a jedinečným terroirem. Družstvo bylo založeno v roce 1962, které dnes má asi 1800 pěstitelů a kultivují více než 2 600 hektarů. Úspěchem této značky je především kolektivní spojení všech pěstitelů, pracující ve stejném směru, které přináší ty nejlepší hrozny. Již více než před 10 lety Aliance Champagne Group přišla s novinkou pěstování vinné révy v Champagne. Cílem bylo chránit životní prostředí a stanovit kultivované vinice s nejvyššími možnými standardy kvality. Vinařství pracuje na základě dobrovolnosti a jeho cílem je splnit požadavky ohledně kvality a životního prostředí a zároveň chránit budoucnost vinic. Tímto rozhodnutím se Aliance Champagne Group stala držitelem certifikátu ISO 9001 od února 2013 pro ""spokojenost zákazníka"" a ""neustálého zlepšování"", a ISO 22000 byla zapsána pro ""bezpečnost potravin"". Zaměřují se hlavně na zvyšování znalostí vinařů a snaží se jim poradit, jak zlepšit své postupy ohledně vinné révy, a jak optimalizovat kvalitu hroznů. Champagne vyžaduje znalost, kde se kombinuje šetrnost, genialita a pokora. Když hrozny dosáhnou plné zralosti, tak se potom sklízejí pečlivě ručně a jsou přepravovány k rychlému tisku.ok První fermentace, která je nazývaná alkoholové kvašení, se provádí v tancích s kontrolovanou teplotou, které jsou speciálně navrženy tak, aby se zachovala všechna aromatická svěžest a bohatství. Druhé nebo-li jablečno-mléčné kvašení přispívá ke stylu Champagne Jacquart a snižuje přirozeně kyselost vína. Maison Jacquart potom vybere to nejlepší ze směsi pro vytvoření harmonického šampaňského. Víno je následovně stáčeno do lahví, kde začíná druhé alkoholového kvašení. Tato doba zrání je výjimečně dlouhá a jeho cílem je získat lepší vývoj vína, obvykle je to 3 roky pro Cuvée Brut MOSAIQUE, mezi 5 a 6 let pro ročníková vína a prestiž Cuvée Alpha. Díky talentu a vytrvalosti Champagne Jacquart získal své místo v první desítce světových značek za méně než půl století. Na konci roku 1960 v 70. letech, styl Jacquart získal formu pod dohledem Michela Sohet pak Jacques Peters. V roce 1979 to byl Régis Camus, který převzal a udělal změnu na kvalitě Jacquart Champagne. Jedná o velké značky, které uspokojují fanoušky po celém světě. Po celá desetiletí, dům Jacquart distribuje své vína v každém kontinentu, přes Spojené státy, Asii až do Austrálie, tedy celkem padesát zemí. Vína jsou vybírány leteckými společnostmi, které mají být podáváné v business třídě.

Hlavní parametry

Značka	Jacquart
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Ročník	NON Vintage
Zrání	5 let, ležení na lahvi
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
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.
Výrobce	Jacquart Champagne, 34 Boulevard Lundy, 51100 Reims, Francie