# Jules Pierlot Brut Champagne 0.75l

» Vína




| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHAM0650 |

Prasknutí korku šampaňského, právě otevřeného, je ikonický zvuk, který vytváří scénu a proměňuje prostý okamžik v oslavu. Toto Champagne Brut, Jules Pierlot, je se svým přístupným stylem ideálním šampaňským jako aperitiv pro uvolněné chvíle, setkání s přáteli a po práci. Stejně jako sklenka šampaňského v ruce dává pocit, že ustupuje zábavnému okamžiku a přináší dotek veselosti. Tento slavnostní vzduch přináší třpytky, aby každodenní život rozproudil potěšení z bublinek tančících ve sklenici. Nakonec pro náš Brut doporučujeme podávat ho při teplotě kolem 6° a 8°C, abyste si naplno vychutnali vůně a okamžik. Zde, v tomto specifickém nastavení degustace, doporučujeme mírně nižší teplotu, aby se předešlo opětovnému rychlému zahřátí.

Bledě zlaté šaty oživuje hezká šňůra jemných a vytrvalých bublin. Jemná a komplexní vůně odhaluje tóny žlutého ovoce a bílých květů. Na patře se objevují silné a svěží vůně s velkou vytrvalostí.

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

# Jules Pierlot Brut Champagne 0.75l

» Vína

### Popis

Toto je jiskřivý příběh Julese Pierlota z roku 1889, vinaře z Epernay, hlavního města Champagne, kde vyrobil své první cuvée de Champagne. V té době byl majitelem baru na Rue des Archers v Épernay a erb lukostřelců používal jako emblém pro svou etiketu, symbol svého šampaňského, který se dodnes používá na našich lahvích. Již více než 100 let se snažíme ctít toto dědictví v každé z našich lahví. Pak s finanční podporou svých starších bratrů koupil Jules dům na šampaňské v 33, rue du Donjon v Épernay. Tato ulice se nyní nazývá rue Henri Martin. Až do roku 2000 se na této adrese nacházelo Champagne Jules Pierlot. Ale od nynějška se jeho cuvée vyrábí na místě Oiry. Jules byl ale především obchodník s vínem. A vše začalo, když potkal vinařku z Chigny Mélanie Chauvet. Oženil se s ní v roce 1879, v té době bylo manželství založeno na předávání dědictví, půdy a vzdělání. A teprve po svatbě tento pár poprvé investoval do malého obchodu s potravinami na rue de Brugny v Épernay. Poté zapustili trvalé kořeny v hlavním městě Champagne koupí Café des Archers. Tito dva milenci vařili místní produkty z oblasti Champagne, například šneky, které doprovázeli vínem vyrobeným s jejich know-how. Jules a Mélanie měli 2 děti. A byl to Eug?ne, narozený v roce 1882, kdo převzal šampaňské. V průběhu generací růst a proslulost Jules Pierlot Negociant House umožnily investice do kvalitního výrobního zařízení. Šampaňské Jules Pierlot se tedy vyrábí z hroznů od partnerských vinařů ve sparnacké pánvi, většinou klasifikovaných jako Premier Cru.Od roku 2013 ve výrobním závodě v Oiry zpracováváme naše šampaňské od alkoholového kvašení až po degoržování láhve. Právě ve sběrných vesnicích našich vinařů jsou hrozny šetrně lisovány, aby si zachovaly veškerou čerstvost a získaly nejlepší organoleptické kvality každé z odrůd. V Cuvées de Champagne Jules Pierlot jsou oceněny tři emblematické odrůdy šampaňského. Chardonnay, Pinot Noir a Meunier jsou smíchány v různých poměrech pro jejich přirozené kvality šampaňského terroir. Důraz je kladen na Meunier pro svou nenasytnost, následuje Pinot Noir pro svou strukturu a poté Chardonnay pro svou aromatickou svěžest. Co se týče Pinot Noir, jedná se o raně zrající odrůdu vinné révy. Daří se mu na chladných, vápenitých půdách. Chardonnay je energická odrůda vinné révy, která je vhodná zejména pro terroir spočívající na výchozech křídy. A Meunier je pozdější odrůda révy, protože se jí daří na hlinitých půdách a odolává drsnějším klimatickým podmínkám. Každé cuvée Champagne Jules Pierlot představuje okamžik sdílení a pohostinnosti. Najděte tyto okamžiky ochutnávky každého z ročníků: Brut, Rosé, Premier Cru a Millésime. (s odkazem na každé cuvée) Cuvée šampaňského Julese Pierlota, které je distribuováno ve Francii a po celém světě, je napsáno, aby umocnilo okamžik.

### Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Jules Pierlot |
| 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 |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | 18 měsíců, ležení na lahvi |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,00 % |

### LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |