Palmer & Co. Réserve Brut v krabičce 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHAM1001

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Reims - brut

Kvalita chuti Brut Réserve neplyne pouze z hroznů pocházejících ze čtyřicítky různých cru, ale je také výsledkem vinifikace a stáří vín, která tvoří toto cuvée. Základem cuvée jsou vína z příslušné sklizně, avšak jeho značnou část tvoří rezervní vína stará až 5 let, která mu dodávají plnost a zřídka vídanou zralost. Právě sladění nuancí a kontrastů rozličných cru a odrůd z nich pocházejících tvoří osobitý styl Champagne Palmer. Víno zraje v láhvi 4 roky plus dalších 6 měsíců po degoržování.

Na pohled Brut Réserve nabízí krásnou, slámově nažloutlou barvu s jemným živým perlením a stále novými řetízky bublinek. Jeho čistá vůně vyjadřuje bohatou aromatickou paletu, ve které se mísí hrušky, sušená jablka a meruňky s jemnými tóny medu, čerstvé kávy, karamelu, sušeného ovoce a oříšků. Plná a kulatá chuť nabízí stejný příjemný a intenzivní požitek jako jeho vůně. Finále je pak dlouhé, harmonické s bohatou strukturou.

„Je to všeobsahující šampaňské pro gurmány, s nádhernou elegancí, které obohacuje radost ze života" (Guide Hachette des vins). Brut Réserve je vhodné zejména jako aperitiv. Vychutnáte si ho však i spolu s dobře připravenou rybou nebo drůbeží.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Palmer & Co. Réserve Brut v krabičce 0.75l

Popis

Na počátku bylo spojení sedmi dynamických vinařů, majitelů premier a grands crus vinic v Cote de Blancs a Montagne de Reims. Ti si dali za cíl vyrábět šampaňské pouze z hroznů pocházejících z jejich klasifikovaných vinic. Tak se v roce 1947 v Avize zrodila Společnost Grands Crus de Champagne, velmi uzavřené sdružení s tvrdými podmínkami pro přijímání nových členů. Vedeni svým perfekcionismem dokázali vytvořit jedinečný styl, vyjadřující fascinující rozmanitost aroma a chuti jejich šampaňského. A tak v roce 1948 spatřila světlo světa značka Palmer & Co. Zdá se, že zakladatelé si neuvědomili možnou kolizi se jménem Chateau Palmer z Bordeaux. Spor byl zažehnán ve chvíli, kdy majitelé Champagne Palmer poslali majitelům Chateau Palmer bednu svého Champagne a těm chutnalo natolik, že ustoupili od svých námitek. Problém byl vyřešen! Koncem padesátých let minulého století Palmer přesídlil do samého centra produkce šampaňského – Remeše, kde získal úžasný labyrint sklepů. V následujících letech pak získal i další vinice v prestižních oblastech Sézanne a l'Aube. V 80. letech překročila produkce Palmer milion lahví. Další růst a především respekt, vyjádřený mnoha oceněními jeho vín, zaznamenává Champagne Palmer v posledních letech. Vinice Palmer mají celkem 365 hektarů a spadající pod čtyřicítku premier a grand cru. Odrůdy na nich jsou rozděleny následovně: 50% chardonnay, 40% pinot noir a 10% pinot meunier. Jednotlivé odrůdy z jednotlivých cru se zpracovávají odděleně. Tato ohromná pestrost pak dává sklepmistru Palmer možnost vytvářet nádherná vína. Kromě rozsáhlých vinic disponuje Palmer i ohromnou zásobou rezervních vín. Ta tvoří páteř cuvée Brut Réserve, kde zlepšují zrání mladších vín a dodávají mu jemnost a komplexnost. Současně zajišťují stabilní kvalitu tohoto cuvée. Společnost Palmer & Co hospodaří na více než 220 hektarech vinic klasifikovaných jako Premier Cru a Grand Cru, které se rozkládají v srdci oblasti Montagne de Reims – historické kolébce. Tyto polohy, jež jsou skutečným královstvím odrůdy Pinot Noir (dodávající cuvée plnost a sílu), zároveň poskytují domov vynikajícímu Chardonnay. To se pěstuje na východních a jihovýchodních svazích a je proslulé svou jemností, svěžestí a aromatickou čistotou. Celkový charakter vín dále dotvářejí hrozny z oblastí Côte de Sézanne, Côte des Bar a Vallée de la Marne, z nichž každá přináší své vlastní specifické nuance. Právě tato rozmanitost jednotlivých terroirů utváří komplexnost, eleganci a rovnováhu, které jsou pro styl Palmer & Co typické. Respektování a zachování našeho vinařského dědictví je pro společnost Palmer & Co klíčové; udržitelné vinařství tvoří samotné jádro našeho přístupu. V přesvědčení, že skvělé šampaňské vzniká díky úctě k živé přírodě i k lidem, kteří o ni pečují, se náš vinařský dům dlouhodobě zasazuje o udržitelné postupy: od péče o půdu až po pečlivou správu vinic – každý náš krok směřuje k zachování kvality hroznů a dlouhodobé vitality jednotlivých terroirů. Společně s našimi vinaři propojují naše týmy tradiční, po generace předávané znalosti s inovacemi. Chráníme tak výjimečné polohy a zajišťujeme, aby byla excelence značky Palmer & Co pevně ukotvena v odpovědné a udržitelné vizi.

Hlavní parametry

Značka	Palmer & Co
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	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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
EU & výrobce	Champagne Palmer & Co, 67 Rue Jacquart, 51100 Reims, Francie