Palmer & Co. Réserve Nectar Demi sec 0.75l

» Vína



CHAMPAGNE
Palmer & Co
BLANC DE BLANCS
à Reims

EAN	3446282100033
Kód produktu	CHAM1021

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir a 20% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Reims - Demi sec

Ve vůni toto cuvée odhaluje opravdovou explozi ovoce, v níž se harmonicky prolínají tóny zralých meruněk a šťavnatých hrušek. Tuto ovocnou bohatost dále podtrhují jemné exotické akcenty čerstvého manga a karamelizovaného ananasu, které celku dodávají hloubku a svůdný charakter. Nádech kandovaných citrusů a citrusové kůry pak buket obohacuje o živou svěžest. Na patře je zaoblenost vína dokonale vyvážena příjemnou živostí. Bohaté aroma žlutého a exotického ovoce se zde projevuje v plné síle, podpořeno hedvábnou texturou a dlouhotrvající svěžestí. Závěr je dlouhý a elegantní; zanechává podmanivý, hýčkající dojem, přičemž si zachovává přesnost a rovnováhu, které jsou pro styl vinařství Palmer & Co. typické.

Palmer & Co Demi-Sec, inspirované tradicí ušlechtilých dezertních šampaňských vín, oslavuje francouzské umění požitkářství. Toto bohaté a harmonické cuvée bylo stvořeno tak, aby skvěle doplňovalo ty nejvybranější sladké delikatesy, a přitom si zachovalo svěžest a eleganci, které jsou pro tento vinařský dům typické.

Reserva v vyšší dozaží (35g/l) kategorie Demi Sec. Podíl rezervních vín tvoří 35%. Na kvasinkách vyzrávalo 3 roky. Atraktivní, zahradní ovoce, karamel a sušené ovoce. Krémová dochuť s dobrou svěžestí. Výborný partner k lehkým ovocným dezertům nebo sorbetům.

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

Palmer & Co. Réserve Nectar Demi sec 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	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
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