Perrier Jouet Blanc de Blancs Champagne 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHA03500

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valée de la Marne - Brut

Exkluzivní champagne vytvořené ze 100% Chardonnay. Toto víno je dokonalým spojením křehké květinové vůně s tóny černého bezu, akátu a zimolezu a svěžesti citrusů. Na patře překvapí jemnou harmonií živosti, svěžesti a krémové hladkosti doplněnou chutí žlutého ovoce, hrušek a máslového toastu. Ideální volba pro slavnostní příležitosti.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs vyniká svou aromatickou hloubkou. Černý bez, akát a zimolez se dokonale doplňují s tóny svěžích citrusů, což z tohoto cuvée činí skutečně unikátní zážitek. Každá sklenka odhalí promyšlené vrstvy chutí, které odrážejí mistrovství sklepmistrů Perrier-Jouët. Toto živé a přitom jemné cuvée je skvělou volbou pro milovníky elegantních vín. Hladká chuť doplněná tóny žlutého ovoce, bílých květů a máslového toastu podtrhuje jeho výjimečnost. Dopřejte si jedinečný zážitek s Perrier-Jouët Blanc de Blancs – champagne, které nikdy nezklame.

Šampaňské ideální pro oslavu prvního jarního dne, vhodné jako aperitiv. Velmi lahodné ve spojení s carpacciem z mořského vlka, se „Striped Bass“ (ryba morona pruhovaná), s bílými švestkami či s „Mangetout Peas“ – druh zahradního hrachu, který se sbírá velmi mladý, tak mladý, že lusk je stále plochý a hrášek sotva rozvinutý, je známý jako sněhový nebo cukrový hrášek (ve francouzštině ,,magne tout“ znamená sníst všechno).

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

Perrier Jouet Blanc de Blancs Champagne 0.75l

Popis

,,Perrier-Jouët Blanc de Blancs mi připomíná samet – ne těžký samet, ale samet s hedvábnou texturou. Je to proto, že ačkoli jde o velmi temperamentní a dynamické cuvée, cítit v něm zároveň i hutnost a samozřejmě velkolepou eleganci.“ (Séverine Frerson – Maison Perrier-Jouët Cellar Master) Reputace každého domu vyrábějícího šampaňské je nevyhnutelně spjatá s kvalitou a konzistencí jeho neročníkových vín. Neročníková vína tvoří u každého výrobce jeho styl a jsou závislá na blendovacích zkušenostech sklepmistra. Ten musí zajistit, aby víno stále dosahovalo vysoké kvality, bez ohledu na výkyvy jednotlivých ročníků. Dům je oprávněně hrdý na svou dlouhou historii, byl prvním výrobcem šampaňského, který v roce 1854 vytvořil suché víno. Dokonalá aromatická harmonie v jemné rovnováze. Světlá, ale průzračná zlatožlutá barva. Živé půvabné bublinky. Křišťálově čisté víno. Prchavé květinové aroma (například akát)se mísí s teplejšími vůněmi, kterým dominuje zelené jablko, ananas a bílé broskve. Při ochutnání zaplaví patro dravá, veselá vitalita, plná a smyslná. Bohatá chut čerstvého másla a lineckého pečiva podporovaná vytrvalým proudem živých bublinek vytváří přirozenou rovnováhu. Jemná směs Grand Brut je vyrobeno z nejlepších crus z oblastí Côtes des Blancs, Vallée de la Marne a Montagne de Rems. Ve směsi je použito třicet až čtyřicet crus, které doplňují charakteristické vlastnosti rezervních vín. Díky používání rezervních vín, jejichž množství přesně předepisuje sklepmistr, udržuje Perrier-Jouet každoročně osobnost, chuť a charakter svého Grand Brut. Osud Maison Perrier-Jouët byl vždy formován odvážnými rozhodnutími, počínaje rozhodnutím zakladatelů učinit z hroznů Chardonnay podpis „domu Perrier-Jouët“. Toto slavné šampaňské má unikátní květinový styl, díky kterému je uznáváno po celém světě. Zakladatelé Maison Perrier-Jouët se rozhodli pro oblast Côte des Blancs, ležící v srdci „Zlatého trojúhelníku“ Champagne, jako ideální ,,terroir'' (území) pro pěstování Chardonnay a ,,pěstování'' vztahů s pěstiteli toho nejlepšího z ,,crus '' (odrůd). Dnes je to jedna z nejobdivovanějších vinic v Champagne s 99,2 % na stupnici kvality „Echelle des Crus“ s výjimečnými pozemky v oblastech Cramant a Avize. Od roku 1811 se Maison Perrier-Jouët vyvíjel v symbióze s přírodou. Tento hluboký a upřímný vztah je zakořeněn v historii domu - Pierre-Nicolas Perrier a jeho syn Charles byli známí jako botanici a zahradníci, kteří tehdy zavedli progresivní myšlenky o vinohradnictví. Tento symbiotický vztah s přírodou, pěstovaný po staletí, pokračuje a inspiruje Perrier-Jouët v každé fázi přípravy jeho vín. Vinice Maison Perrier-Jouët jsou držiteli certifikátu „Sustainable Viticulture in Champagne“ za udržitelné pěstování tří hlavních odrůd révy v regionu: Chardonnay, Pinot Noir a Meunier. V roce 2016 získaly vinice se šampaňským Perrier-Jouët nejvyšší francouzskou environmentální certifikaci HVE za svou biodiverzitu a ekologické standardy.

Hlavní parametry

Značka	Perrier Jouet
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, 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	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie