Philipponnat Royale Réserve Non dosé 0.75l

» Vína



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

Kód produktu	CHA01910

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay a 5% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - non Dosé - brut nature

Hrozny pocházejí z Grand a Premier Crus. 20-30% rezervních vín zraje v dřevěných sudech pomocí systému solera kvůli lepšímu spojení starších a mladších vín bez zrtáty svěžesti. Zrání na kalech v lahvi po dobu 3 let. Dozáž 0 g/l.

Barva: středně zlatavá s jemným krémovitým perlením.
Vůně: tóny sušeného ovoce, rozinek, fíků a akátového medu.
Chuť: ostrá, plná struktura s tóny kůže a uzeného.

Ideální jako aperitiv, k vepřovému, mořskému ovoci a grilovaným nebo dušeným rybám.

Dostupnost na hlavním skladě:	4 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Philipponnat Royale Réserve Non dosé 0.75l

Popis

Samotná historie domu Philipponnat sahá až do roku 1522, kdy se stali tehdejší členové rodiny oficiálními dodavateli vína na královský dvůr Ludvíka XIV. Bylo to ještě v době, kdy v regionu Champagne vznikala pouze tichá vína. Samotná výroba šampaňského se rozběhla v polovině 19. století a značka Champagne Philipponnat, jak je známa dnes, vznikla v roce 1910 bratry Augustem a Pierrem Philipponnat. V současné době činí roční produkce 600 000 lahví ročně. K dosažení co možná nejlepší kvality se pyšní vlastnictvím 17 ha nejlepších vinic Pinot Noir Premier Cru a Grand Cru v oblastech Ay, Mareuil sur Ay, Multigny a Avenay. Perlou mezi těmito vinicemi je šestihektarová Clos des Goisses.Není náhodou, že řada předních kritiků řadí Champagne Philipponnat mezi nejlepší světové producenty šampaňského - za všechny citujme Richarda Juhlina v encyklopedii 4000 Champagnes: „Myslím si, že Charles Philipponnat produkuje nejlepší bílá vína v Champagne"". Za úspěchem a věhlasem této značky určitě stojí mravenčí práce všech zaměstnanců v čele s Charlesem Philipponnatem a jejich tak velmi ceněné Clos des Goisses jako jedno z nejlepších šampaňských na světě.

Hlavní parametry

Značka	Philipponnat
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Zero dosage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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

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
Výrobce	Champagne Philipponnat 13 Rue du Pont 51160 Aÿ-Champagne Francie