

# 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 ztráty 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

» Vína

## 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                                 |
| Původ         | Francie, vinice oblasti Champagne                                       |
| Barva         | bílá                                                                    |
| Ročník        | NON Vintage                                                             |
| Oblast & obec | Côte de Blancs                                                          |
| Odrůda        | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir                                   |
| Přívlastek    | Zero dosage                                                             |
| Charakter     | Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení |
| Výroba        | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne                       |
| Zrání         | 3 roky, ležení na lahvi                                                 |
| Objem         | 750 ml                                                                  |
| Alkohol ABV   | 12,50 %                                                                 |
| Balení        | holá lahev                                                              |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                             |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                    |
| Výrobce             | Champagne Philipponnat 13 Rue du Pont 51160 Aÿ-Champagne Francie                                                                                        |
| 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |