

BORDEAUX CUVÉE 1935 0,75L

» VÍNO » Červené víno



Výrobce	Les Vignerons Reunis de Monsegur
Kód produktu	1005920
EAN	3760175964978

Plné víno s tóny lesního ovoce, zejména jahod a ostružin a výraznější tříslovinou. 1935 odkazuje k roku založení vinařského závodu Les Vignerons Reunis de Monsegur. Odrůdové složení: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. Doporučená teplota podávání: 16 - 18 °C. Skladujte při teplotě 6 - 10 °C, bez přístupu světla a v horizontální poloze, aby byl korek zalit vínem.

Dostupnost na hlavním skladě:	Skladem
Dostupné množství na prodejnách:	Skladem (>5 ks) Zobrazit dostupnost na prodejnách Najděte svou prodejnu
	Nalezeno prodejen: 3
	Hlavní sklad Benešov 4,00 ks
	Prodejna Praha Skladem (>5 ks)
	Prodejna Poděbrady Skladem (>5 ks)

BORDEAUX CUVÉE 1935 0,75L

» VÍNO » Červené víno

Popis

Ve 13. století založila Eléonore de Provence, manželka Jindřicha III. Plantagenêta, anglického krále a vévody z Akvitánie, bastidové město Monségur. Obzvláště ocenila region a jeho gastronomické speciality a dala podnět k rozvoji vinařství. Počátkem 30. let vinařská krize donutila drobné vinaře přemýšlet o náhradním řešení. Světová krize v roce 1929 skutečně vedla k poklesu cen a nedávné sklizně, které zklamaly v kvalitě a kvantitě, zvýšily povědomí o potřebě změnit postupy směrem k více vědeckému a technickému sledování vinic. Bylo proto životně důležité, aby se malí vinaři spojili, aby financovali tento rozvoj a restrukturalizovali vinice za účelem zlepšení kvality. 12. května 1935, v den trhu v Monségur, se hrstka vinařů sešla v Café du Commerce a přijala výzvu ke spolupráci. Následující rok těchto patnáct vinařů vytvořilo družstvo Monségur a přineslo svou první sklizeň. Tváří v tvář kvalitativnímu a ekonomickému úspěchu dalších vinařů se rychle přidali k této skupině. 1975-2009: Technické zhodnocení a investice: baterie teplotně řízených nerezových kádí, pneumatické lisy, na zrání sklep v dubových sudech. Jako všechny družstevní sklepy i sklep Monségur do té doby vyráběl výhradně vína určená k prodeji „ve velkém“ obchodníkům z Bordeaux. V roce 2009 se představenstvo rozhodlo rozvíjet obchod s lahvemi, aby lépe zvýraznilo svou odbornost a kvalitu svých vín. 2010: -Vytvoření samovyprazdňovací kádě o objemu 10 000 HL pro vinifikaci zámků -Pořízení horké předfermentační macerační jednotky pro výrobu moderních vín - Izolace stávajících budov -Reorganizace pneumatického lisovacího chladicího zařízení a evakuace matoliny.

Parametry

Země původu	Francie
Oblast	Bordeaux
Chuť	suché
Barva	červená
Obsah alkoholu	13,0 %
Objem	750 ml