



Francie

Žádná země na světě nemůže soupeřit s Francií v tradici a prestiži vinařského umění, v množství a rozmanitosti regionů, druhů a typů vín. Francouzská vína jsou považována za nejlepší na světě a tento názor sdílí dokonce i největší konkurenti francouzských vín v Novém světě. Ačkoliv se např. v Kalifornii, Chile a Austrálii už nepokoušejí kopírovat proslulé druhy francouzských vín, stále je považují za měřítko kvality. Každá z deseti hlavních oblastí je samostatným pojmem s jedinečnou historií, technologií i s vlastními odrůdami a viny. Tyto velké francouzské vinařské oblasti jsou náhodným seskupením zeměpisných a klimatických podmínek a toho, čemu oni sami říkají terroir (tedy souhrn vlivu podnebí, nadmořské výšky, složení půdy a dalších faktorů, které mohou ovlivnit růst a kvalitu vinné révy). Z Francie se často vinná réva a technologie výroby dostaly do oblastí Nového světa, Afriky i Austrálie. Francouzští vinaři jsou uznávanými mistry zpracování a školení vín a jsou si vědomi svého umění a kvality. Rada špičkových vín z Bordeaux, Burgundska nebo Champagne patří k nejluxusnějším a nejdražším vínům světa. Po mnoha staletích pokusů a omylů objevili Francouzi skutečnost, že specifické odrůdy patří na určité typy půdy. Po tomto zjištění vyvinuli charakteristické

regionální odrůdy vín. Každý milovník vína tak dnes ví, co může očekávat od lahve z Bordeaux, z Burgundska, ze Champagne nebo z oblasti Rhône. V roce 1935 se Francie stala první zemí, která zavedla v celé zemi systém kontroly původu a kvality vín, když založila INAO – Institut National des Appellation d'Origine (Národní institut potvrzování původu). Přestože některé regionální vinařské oblasti mimo Francii ustanovily kontroly kvality mnohem dříve (Chianti v roce 1716 a Rioja v roce 1560), hlavním úkolem INAO bylo navrhnout zeměpisná vymezení apelací a trvat na dodržování daných předpisů ve všech vinařských regionech.

Kategorizace a značení francouzských vín:

Vin de France – stolní vína bez označení odrůdy a původu. Jsou určena pro každodenní spotřebu, téměř všechna se spotřebují ve Francii.

IGP – Indication Geographique Protegee – kvalitativně lepší vína než Vin de France, již s vyznačením původu a individuálním charakterem, lze označit jako „krajové víno“. Většina vín se opět spotřebuje ve Francii, ale dnes se i úspěšně vyvážejí, převážně do evropských zemí. Některá jsou již velmi kvalitní.

AOP – Appellation d'Origine Protegee – toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstitelské metody, techniky zpracování a kvalitu produktů. Vína AOP tvoří asi jednu třetinu produkce francouzského vinařství.

Premier Cru, Grand Cru – úřední ohodnocení nejlepších vinic v určitých oblastech Francie. V regionu Bordeaux existuje vlastní podrobnější systém značení kvality, které se dělí na jednotlivé Crus Classés. Haut – Médoc, který je na levém břehu řeky Gironde klasifikuje 1–5 Cru + Cru Bourgeois (6. neklasifikované Cru). Právý břeh s hlavními oblastmi St. Émilion a Pomerol mají vlastní apelační systémy.



- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 Calvados | 9 Provence |
| 2 Champagne | 10 Korsika |
| 3 Alsace | 11 Languedoc–Rousillon |
| 4 Chablis | 12 Armagnac |
| 5 Jura + Savoie | 13 Jihozápadní Francie |
| 6 Bourgogne | 14 Bordeaux |
| 7 Beaujolais | 15 Cognac |
| 8 Côtes-du-Rhône | 16 Val de Loire |



Champagne a její historie

Francouzi mají zažité rčení, že Paříž je hlavou, Bourgogne žaludkem a Champagne srdcem Francie. Pojem, který je synonymem pro oslavy, veselí a hravost, zná pravděpodobně úplně každý, avšak ne všichni se do Champagne zamilují na „první sklenku“. Často se musí zkusit druhá i třetí, která zažehne svou jiskrou vzplanutí, které postupně přeroste ve vášeň, jež zůstává na celý život. Mám za to, že Champagne je srdcem nejen Francie, ale prakticky celého mikrokosmu opravdových milovníků vín, přičemž ne jeden z těchto „věčně zamilovaných“, zanechal své srdce v tomto Bohem požehnaném regionu, kde se rodí to nejušlechtlejší šumivé víno světa.

V porovnání s tichým vínem, které lidstvo zná již více než 10 000 let, je šumivé víno z kraje Champagne elévem, jehož „mládí“ je něco kolem 300 let. Archeologické nálezy potvrzují, že se réva vinná pěstovala v tomto kraji již v 5. století a s velkou pravděpodobností se o to zasloužili staří Římané. Vyrábělo se z ní však pouze klasické tiché víno, které bylo díky křídovému podloží a kontinentálním klimatickým podmínkám poměrně kyselé a tenké. Snad právě proto se do tohoto vína přidával cukr, který upravoval chuť a který se stal s největší pravděpodobností příčinou vzniku šumivého vína Champagne. Mnoho velkých věcí vděčí za svůj vznik náhodě a nejinak tomu bylo i u Champagne.

V roce 1668 vstupuje do kláštera v Hautvillers benediktýnský mnich Pierre Pérignon (1638–1715). Stará se o vinice v majetku kláštera a vyrábí víno. Experimentuje se skleněnými lahvemi a tehdy revolučním uzávěrem – korkem. Vzhledem k tomu, že se nefiltrovaná vína sladila, bylo otázkou času, kdy se v uzavřené lahvi probudí k životu kvasinky, které mají cukr jako přirozenou potravu. Díky této aktivitě, zvané sekundární fermentace, se v uzavřené lahvi tvoří charakteristické bublinky, které proslavily Champagne po celém světě. Pierre Pérignon byl podle všeho i znamenitým obchodníkem. Údajně k němu chodila ke zpovědi baronka Jeanne de Thierzy, která měla vlivné známé na královském dvoře. Dom Pérignon s ní uzavřel obchod, že pokud mu pomůže uvést jeho víno na dvůr Ludvíka XIV., budou její hříchy odpuštěny. Champagne se stává slavnou. Velkou milovnicí Champagne byla i Madame de Pompadour (1721 – 1764), milenka Ludvíka XV., která byla i velkou propagátorkou vín z oblasti Champagne a podle jejího prsu údajně vznikla sklenka „miska“, ze které se toto víno dříve pilo. Roku 1729 vznikají první „Champagne House“ – Ruinart, poté Chanoine (1730), Moët (1743) a v roce 1772 Clicquot. Někdy však paní Štěstěna na kraj Champagne nemyslela příliš usilovně a tak v roce 1789 Ludvík XVI. prohlásil Champagne za nemoderní a na čas se toto víno stává „nežádoucím“. Roku 1804 usedá na trůn císař Napoleon a Champagne opět získává své postavení. Oficiální ochrana názvu Champagne pak pochází z roku 1891.

Ivo Dvořák, vice-prezident Asociace sommelierů ČR

Charakter

Na charakter vína má vliv mnoho faktorů, jež mohou poměrně zásadně měnit výraz aroma, chuti i tělnatosti. Nejdůležitějšími činiteli jsou použité odrůdy – Chardonnay, Pinot noir a Pinot Meunier, jejich původ z oblastí Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, či Aube a zejména podloží, které je v Champagne unikátní – nejvíce křída, vápenec a další druhy púd. Nemalou měrou se podílí na senzorkém vjemu i způsob výroby a doba ležení na kvasinkách – minimálně 15 měsíců pro Champagne bez uvedení ročníku a 36 měsíců pro „ročníková“ Champagne. Mnozí producenti však aplikují mnohem delší zrání.

Výroba

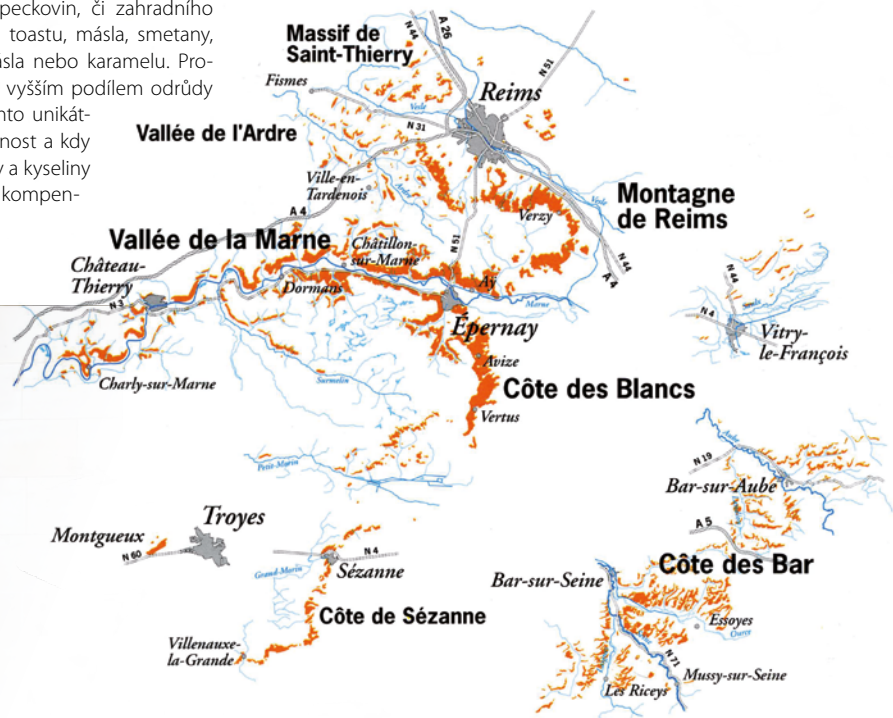
Výroba začíná sklizní hroznů – **Vendage**. Sklizeň probíhá většinou ručně a i hrozny se lisují ponejvíce celé, bez odzrnění – **Pressage**. Primární fermentace – **Bouillage**, slouží k výrobě základního vína, do kterého se aplikují kvasinky ve sladkém roztoku – **Tirage**. V uzavřené lahvi probíhá sekundární fermentace, při které kvasinky metabolují cukr a vytváří malé množství alkoholu a poměrně velký obsah CO₂ – oxid uhličitý. Deaktivované kvasinky se z lahve odstraní pomocí „setřásání“ k hrdlu lahve – **Remuage**, zmražením hrdla a „odstřelením kalů“ – **Dégorgement**. Lahev se doplní dosázním likérem – **Dosage**, který upraví chuť Champagne na požadovanou kategorii podle zbytkového cukru.

Vzhled

Víno musí být čisté s intenzivním, jemným perlením. Čím jemnější bublinky a čím vyšší intenzita perlení, tím kvalitnější víno. Barva si zachovává poměrně dlouhou světlé odstíny od vodové světlých, přes zelenavé po slámové žluté. Teprve velmi zralá Champagne mají zlaté a jantarové odlesky. Barevné spektrum růžových Champagne je od malinové růžových po lososové oranžové.

Aroma & chuť

Podle délky ležení na kvasinkách a podle vyzrání se v aroma a chuti projevují tóny ovoce – zelených jablek, citrusů, bobulovitého ovoce, peckovin, či zahradního ovoce. U vyzrálějších Champagne můžeme najít nádech toastu, másla, smetany, medu, včelího vosku, kaka, pangaminu, arašídového másla nebo karamelu. Projev oxidativního charakteru je u některých vín, zejména s vyšším podílem odrůdy Pinot Noir, velmi typický. Je nutné mít hlubší znalost těchto unikátních vín, abychom bezpečně odlišili, kdy se jedná o typičnost a kdy se již jedná o vadu. Chuti nejčastěji dominují minerální tóny a kyseliny připomínající tvrdé ovoce. Většinou křehčí stavba vína bývá kompenzována neobyčejnou délkou chuti.





1 náš tip!

odrůda	60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir a Pinot Meunier
technologie výroby	Zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6 měsíců po degoržáži.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild
Concordia Brut (dárkový box)

[baron d ročild konkordia bryt]

Má světlou nazlátlou barvu a jemné perlení, které na hladině vytváří vydatnou pěnu. Ve vůni převládá aroma hrušek, ořechů a toastovosti. Dlouhá a harmonická chuť je výsledkem dlouhého zrání. Hrozny pocházejí z nejlepších Grand Cru vinic.

4 náš tip!

odrůda	85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhot- ného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild
Rosé (dárkový box)

[baron d ročild rosě]

Rosé s třpytivou, lososově růžovou barvou a vytrvalým perlením. Má výraznější vůni s aroma okvětních lístků růží, divokých jahod a citronové kůry. Chuť je čerstvá, svěží a přímá s jemnými tóny například malin. Dlouhé a harmonické víno s plným tělem.

2

odrůda	60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhot- ného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild
Brut Nature (dárkový box)

[baron d ročild bryt natyr]

Toto víno má jasnou barvu se světlými zlatavými odlesky a jemným perlením, vytvářející na hladině vydatnou pěnu. Má jedinečnou vůni s aroma hrušek, oříšků (mandle a čerstvé lískové ořechy), bílých květů a toastovosti. Pevná, kulatá a nevtrivá chuť, která dává vínu potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

5 náš tip!

odrůda	50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhot- ného kvašení v lahvi, 7 let zrání na kvasných kalech.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild
Brut Millesime
(dárkový box)

[baron d ročild bryt milezim]

Toto ročníkové champagne má zářivě zlatou barvu s dlouhotrvajícím a jemným perlením. Vůně je výrazná, svěží a komplexní s aroma bílého čerstvého ovoce, koření (lékořice, pepř a sladké koření) a až kandovaného ovoce. Přímá a ovocná chuť s tóny hrušek a broskví. Má poměrně dlouhý závěr, který kombinuje velkorysost a eleganci.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6–9 měsíců po degoržáži.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild
Blanc de Blanc
(dárkový box)

[baron d ročild blan d blan]

Tento limitovaný Blanc de Blanc má zlatavou barvu s jemným perlením, které vytváří na hladině krémovou pěnu. Intenzivní a čistá vůně nese jasné odrůdové známky Chardonnay – objevuje se aroma citrusových plodů, čerstvých mandlí a sušeného ovoce. Chuť je jasná a přímá s hladkými tóny citrusů a bílého ovoce. Velmi příjemný aperitiv, ideální v kombinaci s mořskými plody.



6



Barons de Rothschild
Brut (Romantic gift box + 2 sklenice)

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení, zraje 8 let v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild
Rare Collection Blanc de Blanc

[baron d ročild rér kolekšn blan d blan]

Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc v dárkovém dřevěném boxu. Vhodné pro jakoukoliv slavnostní příležitost jako prémiový dárek v luxusním balení.



Champagne Barons de Rothschild

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 304040	Champagne Barons de Rothschild Concordia Brut	6	0,75	1 123,14	1 359	1 359 ○
1 304050	Champagne Barons de Rothschild Brut (dárkový box)	6	0,75	1 205,79	1 459	1 459 ○
2 304053	Champagne Barons de Rothschild Brut Nature (dárkový box)	6	0,75	1 404,13	1 699	1 699 ○
3 304052	Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)	6	0,75	1 776,03	2 149	2 149 ○
4 304051	Champagne Barons de Rothschild Rosé (dárkový box)	6	0,75	1 734,71	2 099	2 099 ●
5 304054	Champagne Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)	2016	6	0,75	2 131,40	2 579 2 579 ○

Champagne Barons de Rothschild

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 305055	Champagne Barons de Rothschild Concordia Brut (Romantic gift box +2 sklenice)	6	0,75	2 313,22	2 799	2 799 ○
7 304043	Champagne Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blanc (dárkový dřevěný box)	2012	6	0,75	6 528,10	7 899 7 899 ○
7 304045	Champagne Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blanc (dárkový dřevěný box)	2013	6	0,75	6 528,10	7 899 7 899 ○



1 náš tip!

odrůda	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)

[pol rožér bryt rezérv]

Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny čerstvých lučních květů, tvarohu a charakteristických máslových sušenek. Harmonická, elegantní a komplexní chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých meruněk a sladkého pečiva. Nadprůměrné základní šampaňské vhodné jako aperitiv nebo například k ústřicím.



Pol Roger – rodinná historie

Pol Roger se narodil ve vesnici Ay, proslulé svými vinicemi. Mladý Pol již ve svých 18 letech prodal své první víno. Rodina v roce 1851 založila firmu na produkci vín a přestěhovala se do města Epernay. Pol Roger začal již od začátku vyvíjet novou metodu výroby suchého šampaňského (do té doby byla většina produkce Demi-sec). Vína Pol Roger se okamžitě prosadila jak ve Francii, tak v zemích Beneluxu. Pol Roger však věděl, že především Anglie skrývá výrazný potenciál. Shodou šťastných náhod našel na sklonku svého života nejlepšího možného spojence – Sira Winstona Churchilla. Firma expandovala a prestiž značky rostla – všechny přední restaurace a hotely servírovaly šampaňské Pol Roger. Tomuto nevidanému rozmachu udělala přítrž až první světová válka. Po válce se popularita Pol Roger ještě zvýšila. Druhá světová válka opět poznamenala chod firmy. Sklady a sklepy byly vypleněny a vydrancovány okupanty. Oba synové zakladatele firmy po skončení války firmu opustili. Na jejich místo nastoupil Christian Pol Roger, který vtiskl firmě moderní tvář a začal pracovat na modernizaci výroby s důrazem na tradiční postupy.

2



Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)

[pol rožér bryt rezérv]

Dárkové balení se sklenicemi.

3

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Pol Roger Pure Brut (Brut Nature) (dárkový box)

[pol rožér pjür bryt]

Ovocná, minerální a extraktivní vůně s tradičním aroma sladkého pečiva a čerstvé citrusové kůry. Vůně plynule přechází do chuti. Minerální, dlouhé a živé šampaňské víno s tóny tropického ovoce. Charakteristický projev šampaňského je podtržen příjemnou kyselinou. Výborný aperitiv.



4

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Pol Roger Rich Demi-Sec (dárkový box)

[pol rožér rič demi sek]

Sladká, elegantní, ale přesto živá vůně s dotekem zralého angreštu, bílých peckovin a čerstvé vanilky. Překvapivě plná chuť s harmonickou kyselinou a příjemným ovocným závěrem, který je podpořen dotekem karamelu, koření a zralých mirabelek. Krásný zástupce šampaňského v kategorii Demi-sec, vhodný k desertům s podílem ovoce.



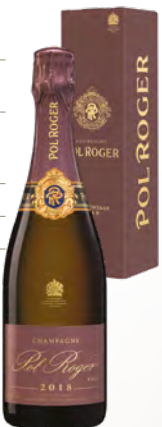
5

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)

[pol rožér rosé vyntáž]

Má výraznou růžovou barvu s brilantovými odlesky a pravidelným živým perlením. Komplexní, extraktivní a ovocná vůně s tóny čerstvých pomerančů, grapefruitů a s dotykem jahod, fialek a černého rybízu. Harmonická, minerální a plná chuť s příjemným dlouhým závěrem. Díky výraznějšímu ovocnému aroma se víno dokonale snoubí s krémovými deserty.



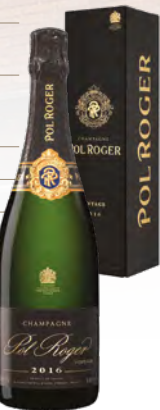
6

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 9 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)

[pol rožér bryt vyntáž]

Víno zlatožluté barvy s plynulým perlením. Extraktivní, minerální a harmonická vůně s dotekem čerstvého ovoce. Chuť je delikátní, komplexní a vysoce koncentrovaná s tóny sladkého koření a čajového pečiva. Je vyráběno pouze v nejlepších ročnících. Hrozny pocházejí z 20 vinic Grand Cru a Premier Cru. Jednotlivá vína podtrhují charakter daného ročníku a zachovávají typické rysy terroiru.



7 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 9 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)

[pol rožér blan d blan vyntáž]

Jedinečné víno se světlou barvou a zlatými okraji. Jemná, minerální a decentní vůně s tóny fialek, mandlí a máslových sušenek. Vůně harmonicky přechází do chuti. Ta se prezentuje vysokou mineralitou, čistotou a čerstvostí s tóny karamelu, bílého rybízu a lipového květu. Hrozny pocházejí pouze z vinic Grand Cru. Nadchne milovníky suchých a minerálních šampaňských vín.



8

odrůda	Pinot Noir, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 10 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)

[pol rožér kyvé sir winstn čerčil]

Slámově žlutá barva s přechodem do třpytivě zlaté. Rafinovaná, elegantní a komplexní vůně s náznaky lískových ořechů, sladkého pečiva se špetkou máty. Tělnatá, plná, přesto čerstvá chuť s dlouhým závěrem a decentními tóny limety, medu a mandlí. Šampaňské bylo poprvé představeno v roce 1975. Stejně jako u Brut Vintage se vyrábí pouze v těch nejlepších ročnících. Víno pro opravdové znalce.



Pol Roger – další výjimečné ocenění!

Šampaňský dům Pol Roger patří dlouhodobě k velmi prestižním značkám. Svědčí o tom spousta mezinárodních úspěchů a ocenění – a to jak od odborné, tak laické veřejnosti. Důkazem vysoké prestiže je také přítomnost jejich vín na vybraných společenských akcích – a to i té nejvyšší úrovni. Vzpomeňme na svatbu Jeho královské výsosti prince Williama nebo jeho bratra prince Harryho, kde byl Pol Roger Brut Reserve vybrán jako „výhradní“ Champagne obou akcí. Pro rok 2019 se této značce dostalo dalšího, velmi významného ocenění – významný vinařský magazín Drinks International jmenoval pro rok 2019 Pol Roger „Nejobdivovanější značkou světa“. Ocenění je o to významnější, že vyhlášení proběhlo na základě hodnocení více než 300 největších odborníků na víno a Champagne a to z 30 nejprestižnějších značek z této oblasti. Nechal za sebou takové značky jako například Krug, Louis Roederer nebo Billecart-Salmon. Pol Roger tak opět potvrzuje svoji kvalitu!



Pol Roger, Champagne

Pol Roger, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	16001	Pol Roger Brut Réserve		6	0,75	1 098,35	1 329	1 329	○
1	16002	Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)		6	0,75	1 128,10	1 365	1 365	○
2	16008	Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)		1	0,75	1 379,34	1 669	1 669	○
	16012	Pol Roger Brut Réserve Magnum		3	1,5	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○
	16013	Pol Roger Brut Réserve Jeroboam Double Magnum		1	3	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○
3	16007	Pol Roger Pure Brut (Brut Nature) (dárkový box)		6	0,75	1 404,13	1 699	1 699	○
4	16003	Pol Roger Rich Demi-Sec (dárkový box)		6	0,75	1 123,14	1 359	1 359	○
5	16004	Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)	2018	6	0,75	1 759,50	2 129	2 129	●

Pol Roger, Champagne

Pol Roger, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
6	16006	Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)	2018	6	0,75	1 594,21	1 929	1 929	○
7	16010	Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2015	6	0,75	1 954,55	2 365	2 365	○
8	16107	Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○ L



1

odrůda	32 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir a 23 % Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Extra Brut

[gozé ekstra bryt]

Víno nadchne svou jiskrnou a průzračnou barvou s jemným a vytrvalým perlením. Ve vůni se jasně propisují tóny bílých květů, ze kterých vystupují šťavnaté broskve a hrušky. Chuť je čistá, svěží s živou kyselinkou. Tři roky zrání na kalech dodávají vínu komplexní charakter.

4 náš tip!

odrůda	50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir (včetně 8 % červeného vína)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)

[gozé grán rozé bryt]

Barva s nádechem lososově růžové a s tmavšími třešňovými odlesky. Chuť je dobře strukturovaná a vyvážená. V ústech působí víno hladce a svěže. Převládá chuť červeného ovoce, především šťavnatých jahod, které se výrazně propisují i do vůně šampaňského vína. Dozáž: 8 g/l.

2 náš tip!

odrůda	45 % Chardonnay , 45 % Pinot Noir a 10 % Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)

[gozé grán ryzéve bryt]

Barva je velmi světlá s nádhernými zlatými odlesky. V nose je víno svěží s příjemným ovocným aroma. Díky odrůdě Pinot Noir z vesnice Aÿ je chuť dobře strukturovaná a vzniká tak jemné šampaňské s pevnou kostrou a příjemnou dochutí. Dozáž: 7 g/l.

3



Gosset Grande Reserve Brut (dárkové balení 2 sklenice + stopper)

[gozé grán ryzéve bryt]

Dárkové balení obsahuje láhev šampaňského Gosset Grande Reserve Brut, 2 sklenice a stopper.

6 novinka

odrůda	65 % Chardonnay, 17 % Meunier, 11 % Pinot Noir, 7 % červené víno z Cumières
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení. Zraje minimálně 60 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Cuvée Suzanne Gosset Rosé Brut (dárkový box)

[kyvé suzán gosé rozé bryt]

Krásné a stylové růžové Champagne s měděným odstínem, vůni třešní, švestek, růžového grepu a broskví. Chuť je svěží, s hedvábnou strukturou, minerálním dozvukem a příjemným citrusovým závěrem. Je poctou Suzanne Gosset, která v roce 1947 jako první prosadila prezentaci rosé Champagne v průhledné lahvi – symbol průkopnictví a elegance.

7 náš tip!

odrůda	61 % Chardonnay, 39 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, poté minimálně 6měsíční odpočinek po odstředění kalů. Dozáž 4 g/l.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)

[gozé grán mlézím bryt]

Výjimečné šampaňské z vynikajícího ročníku, které spojuje noblesu Chardonnay a strukturu Pinot Noir. Chuť je čistá a svěží s nádechem citronu, může připomínat jablka pečená ve slaneém másle nebo jablečný koláč tarte tatin. Jemná složitost je umocněna kořenitým dotekem kandovaného zázvoru a badyánu. Závěr je dlouhý a minerální.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Celebris Blanc de Blancs

[gozé selebri blan d blan]

Barva je zlatavá, se smaragdovými odlesky a mimořádně jemnými bublinkami. Vůně je svěží s náznakem mátové kořenitosti, s tóny grepového ovoce. Chuť je čistá a svěží s nádechem citronu, může připomínat jablka pečená ve slaneém másle nebo jablečný koláč tarte tatin. Jemná složitost je umocněna kořenitým dotekem kandovaného zázvoru a badyánu. Závěr je dlouhý a minerální.

9

odrůda	57 % Chardonnay, 43 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry ekstra bryt]

Jiskřivá světle žlutá barva. Komplexní aroma s kouřovými a kořenitými tóny a vůní lískových oříšků. Víno je jemné, přesto plné s lehce nazrálou chutí briošek, která přechází do pikantnosti růžového grepu. Díky minimální délce zrání 10 let je toto víno nádherně komplexní a strukturované. Ideální pro delší archivaci. Dozáž: 3 g/l.

10

odrůda	59 % Chardonnay, 41 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry rozé ekstra bryt]

Ve vůni jsou cítit maliny, jahody, borůvky a vanilka, ale také čerstvé květinové tóny fialek. Velké Chardonnay z oblasti Côte des Blancs dalo vínu výjimečnou svěžest a odrůda Pinot Noir mu propůjčila krásnou světle růžovou barvu s rubínovými odlesky. Dozáž: 5 g/l.



Gosset, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	92101	Gosset Extra Brut	6	0,75	883,47 1 069	1 069 ○
2	92102	Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)	6	0,75	1 106,61 1 339	1 339 ○
3	92109	Gosset Grande Reserve Brut (dárkové balení 2 sklenice + stopper)	6	0,75	1 982,64 2 399	2 399 ○
4	92103	Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)	6	0,75	1 387,60 1 679	1 679 ●
5	92104	Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dárkový box)	6	0,75	1 433,88 1 735	1 735 ○
6	92112	Gosset Cuvée Suzanne Gosset Rosé Brut (dárkový box)	6	0,75	1 570,25 1 900	1 900 ●

Gosset, Champagne

Gosset, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	92105	Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)	2016	6	0,75	1 792,56	2 169	○
8	92110	Gosset Celebris Blanc de Blancs	2012	6	0,75	4 957,85	5 999	○
9	92107	Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)	2012	6	0,75	4 103,31	4 965	○
10	92108	Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)	2008	6	0,75	4 461,98	5 399	●



1

odrůda	35 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson
Le Black Label Brut
(dárkový box)

[lanson blek lejbl bryt]

Komplexní, harmonická a svěží vůně s tóny medu, lučních květů a dotekem toustovosti, který je charakteristický pro vína vyráběná klasickou metodou. Suchá, čerstvá, ovocná a minerální chuť je podpořena tóny čerstvých citrusů a komplexní strukturou s dlouhým závěrem. Vhodný pro jakoukoliv příležitost.

2

odrůda	50 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 15 % Pinot Meunier
technologie výroby	Obsahuje 45 % rezervních vin zrajících v dubových sudech (některá až 20 let)
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson
Le Black Réserve
(dárkový box)

[lanson blek ryzérve]

Má syté žlutou barvu se zlatými odlesky a s dlouhou jemnou perlivostí. Ve vůni najdeme sušenky, marcipán, med a sladké koření. Na patře jeho plné tělo odhaluje intenzivní ovocnost se svěžími tóny citrusů a křídý. Přesné míchání rezervních vín vystihuje styl šampaňského domu Lanson a dělá z vína skvělý gastronomický doprovod. Podáváte vychlazené na 6–8 °C.

3

odrůda	32 % Chardonnay, 53 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier
technologie výroby	Z části odrůdy Pinot Noir je vytvořeno červené víno, které se po první fermentaci přidá do výsledného cuvée.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson
Le Rosé Création Brut (dárkový box)

[lanson rosé kréasion bryt]

Světlá, lososová barva s růžovými okraji. Delikátní, svěží vůně, která je podpořena tóny červeného ovoce, zejména granátových jablek a růží. Jemná, ušlechtilá a delikátní chuť s dlouhým závěrem. Lanson byl jedním z prvních výrobců, který v 50. letech přišel na trh s růžovým šampaňským.

4

odrůda	100 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson
Le Blanc de Blanc
Brut (dárkový box)

[lanson blán d blán]

Zářivě zlatá barva se zelenými odlesky, velmi jemné a elegantní perlení. Aroma s tóny marcipánu, sušeného ovoce, hrušek Williams. Nádherně minerální a svěží chuť s tóny nugátu. Jemný a čistý minerální závěr. Zraje minimálně 5 let ve sklepiích Lanson. Hodí se k čerstvým pokrmům, carpaccio z hřebenatek bude ideální volbou. Delikátní víno vhodné pít čerstvé, vychlazené na 8–10 °C.

5

odrůda	52 % Pinot Noir, 48 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson
Le Vintage Brut
(dárkový box)

[lanson l vyntáž bryt]

Slámově žlutá barva s krásně jemným perlením. Intenzivní buket s tóny hrušek, meruněk, kandovaného ovoce, medu, květů akátu. Chuť je hutná, bohatá a komplexní, opět s tóny hrušek, kdoule, meruněk a lehkým nádechem citrusů. Dlouhý závěr. Hrozny pochází výhradně z vinic Grand Cru a Premier Cru. Doba zrání 10 let. Svěží a elegantní ročník.

6

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gauthier
Brut

[gutie bryt]

Klasický zástupce regionu Champagne. Víno je sceleno z tradičních odrůd a má nazlátlou barvu s jemným a harmonickým perlením. Typická, čistá a jednoduchá vůně s nádechem žlutých melounů, angréstu a bílých broskví. Vůně plynule přechází do chuti, kde se projevuje tradiční mineralita v kombinaci s máslovými sušenkami. Skvělá hodnota za peníze.

7

odrůda	20 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 50 % Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gauthier
Brut Rose

[gutie bryt rosé]

Lososová barva s krásnou živostí a jemným perlením. Buket červeného ovoce s výraznou vůní jahod a červeného rybízu. Po provzdušnění se aroma rozvine do vůně sušených meruněk, mandlí a lehké kouřovosti. Víno je svěží a ovocné. Chuť bohatá, kulatá a komplexní s tóny červeného ovoce. Skvělý aperitiv i víno pro každou příležitost.

Lanson

Šampaňský dům Lanson patří k nejstarším ve Francii. Historie se datuje až do roku 1760 a řadí se tak k vinařstvím, která byla založena již před Francouzskou revolucí a přežila dodnes. Lanson dodává svá šampaňská vína na tři královské dvory – španělský, anglický a švédský. Jelikož syn zakladatele firmy byl maltézským rytířem, stal se od roku 1798 znakem firmy maltézský kříž. V roce 1828 vstupuje do firmy Jean – Baptiste Lanson, který přinesl jméno Lanson. Šampaňský dům Lanson začal jako jeden z prvních vyvážet především do tehdejšího carského Ruska a Anglie. Na těchto trzích uspěl a získal uznání díky dlouhodobě vysoké kvalitě a čisté, charakteristické chuti. Anglie a Rusko patří dodnes mezi největší odběratele firmy, která své produkty především vyváží. Velkou poctou je také skutečnost, že si jej jako hlavní šampaňské vybral šéfkuchař Alain Ducasse. Jedna z jeho restaurací se pyšní oceněním tří hvězd Michelin. Podle mnohých kritiků (např. Toma Stevensona) se „kvalita, především základní řady, tohoto šampaňského domu během několika posledních let fantasticky zlepšila“. Důkazem vysoké kvality a potenciálu ke stažení je kolekce Old Vintages, která nabízí lahlové zralé ročníky od ročníku 1979.



Lanson, Champagne

Lanson, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
4	14022	Lanson Le Blanc de Blanc Brut (dárkový box)	2015/16	6	0,75	1 734,71	2 099	2 099	○
5	14023	Lanson Le Vintage Brut (dárkový box)	2013	6	0,75	1 817,36	2 199	2 199	○

Gauthier, Champagne

6	14201	Gauthier Brut	6	0,75	652,07 789 789	○
6	14201B	Gauthier Brut (dárkový box)	6	0,75	742,98 899 899	○
7	14207	Gauthier Brut Rose	6	0,75	742,98 899 899	●



Lanson, Champagne

Lanson, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	14002	Lanson Le Black Label Brut (dárkový box)		6	0,75	1 073,55	1 299	1 299	○
1	14014	Lanson Le Black Label Brut mini		24	0,187	309,92	375	375	○
2	14021	Lanson Le Black Réserve (dárkový box)	2014/15	6	0,75	1 321,49	1 599	1 599	○
3	14024	Lanson Le Rosé Création Brut (dárkový box)		6	0,75	1 569,42	1 899	1 899	●





88001
G. H. Mumm
Cordon Rouge
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88009
G. H. Mumm
Brut Le Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88026
G.H. Mumm Ice Extra

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88004
Perrier Jouët
Grand Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



671719B
Moët & Chandon
Brut Imperial
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



671779
Moët & Chandon
Brut Imperial Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



1101358
Moët & Chandon
Grand Vintage Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



MOEICE
Moët & Chandon
Imperial ICE

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88008
Perrier Jouët
Blason Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88006
Perrier Jouët
Belle Epoque
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88011
Perrier Jouët
Belle Epoque Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



88010
Perrier Jouët
Belle Blanc de Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



1071930
Moët & Chandon
Imperial ICE Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



058670P
Veuve Clicquot Ponsardin Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



058771P
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



642632
Veuve Clicquot Ponsardin
Brut Vintage
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



013580
Piper Heidsieck Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



019840
Laurent Perrier La Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



18113
Louis Roederer
Brut Collection 243
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



15940
Louis Roederer
Cristal Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



1106000
Veuve Clicquot Ponsardin
Demi Sec - Rich

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



031241PH
Veuve Clicquot Ponsardin
„La Grande Dame“
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



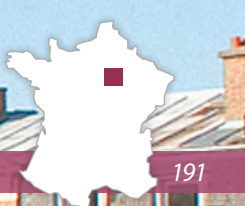
616150B
Bollinger Special Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



616155B
Bollinger Rosé Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	



674302B Dom Pérignon (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1041306 Dom Pérignon Rosé (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



67430303 Dom Pérignon Blanc P2 (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



049029P Krug Grande Cuvée (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



493552 Armand de Brignac Gold (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



493541 Armand de Brignac Rosé (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



18102 Billecart Salmon Brut Reserve (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



18104 Billecart Salmon Brut Rosé (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



1023715B Krug Rosé (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



1027081 Krug Vintage		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1065543 Ruinart de Ruinart		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1065566 Ruinart Blanc de Blanc		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



18106 Billecart Salmon Blanc de Blanc (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



060850 Pommery Brut Royal (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



090448 Pommery Brut Rose (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



058560 Taittinger Brut Réserve (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1065635 Ruinart Rose		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



1065577 Ruinart Blanc de Blanc Second Skin		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1065644 Ruinart Rosé Second Skin		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



1092471 Dom de Ruinart 2010		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



089237 Taittinger Brut Prestige Rosé (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



013593 Charles Heidsieck Brut Réserve (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88025 Philipponnat Royal Reserve Brut		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1048666 Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○

1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, poté zraje 4-6 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis Petit

[šabli petyt]

Ve vůni je ovocné, řízné, výrazně minerální a krásně čitelné. Díky svěžesti a ovocnosti je vhodné k servírování „by the glass“. Svěží a minerální chuť je podpořena minerálními, citrusovými a trávovými tóny. Právě mineralita dělá z tohoto vína velice vhodného společníka, který vhodně podpoří lehčí pokrmy, nebo jej můžeme pít pro radost.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích 14 dní při teplotě 17 °C.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis Laroche Les Chanoines

[šabli laroš le šanoa]

Čistá, intenzivní a ovocná vůně s jemnými tóny zralých jablek, citrusů a minerálů. Na patře je plné, bohaté, jiskřivé, živé, pevné s minerální strukturou a v závěru s harmonickou kyselinou a dotykem medu. Doporučujeme jako osvěžující aperitiv, s předkrmy, úpravami sladkovodních ryb nebo s mořskými plody.

3

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích 14 dní při teplotě 17 °C.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis St. Martin Domaine Laroche

[šabli san mártyn domén laroš]

Intenzivní aroma s tóny zralého bílého ovoce a jarních květů. V chuti vyniká mineralita, svěží kyselina a tóny zralého ovoce. Ideálně doprovodí rybí pokrmy nebo plody moře.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání na jemných kalech ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis 1er Cru Beauroys

[šabli premijé kry barojs]

Zařivě třpytivá zlatožlutá barva. Buket zaujme vůní hrušek, růžového grepu a pomela spolu s mineralitou. Chuť je dokonale suchá, přesto kulatá a hladká. Víno je ovocné s vyšší kyselinou, svěží a živé na patře. Objevují se náznaky jablka a limetky. V dochuti lze cítit mineralitu a podloží vápence. Doporučená teplota podávání 8-10 °C.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání 9 měsíců na jemných kalech ve francouzských dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis 1er Cru Les Vaudevey

[šabli premijé kry le vádeví]

Velmi čisté víno, které odkazuje k chladnějšímu a skalnatému terroiru. Má řízný styl s paletou živých a minerálních vůní. V chuti vyšší kyselina, mineralita, citrusové tóny limetek a zelených jablek. Skvěle doprovodí ústřice, mořské plody, uzeného lososa, ale také asijskou kuchyni a čerstvé sýry.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	30 % vína zraje 9 měsíců v dřevěných sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6-15 let



Chablis Grand Cru Les Blanchots

[domén laroš šabli gran kry le blanšó]

Harmonická a vyvážená vůně elegantně přechází do minerálních a ovocných tónů, dále se objevují tóny bílých květů, limety a smetany. Velmi dlouhá a harmonická chuť s perfektně zakomponovanou mineralitou a kyselinou. Dobře rozpoznatelné je také aroma nektarinky a vanilky. Doporučujeme servírovat k náročnějším úpravám drůbeže a bílých tučných ryb.

4

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis 1er Cru L'essence des Climats

[šabli premijé kry lesans de klimat]

Barva vína je světle zlatá, s jiskrnými odlesky. Vůně je čistá, svěží, s dominantními tóny citrusů, zeleného jablka a bílých květů. Na patře se projevuje plnost a komplexnost s minerálními tóny. Chuť je suchá, s výraznou kyselostí, která přináší osvěžující a dlouhý závěr. Toto víno se skvěle hodí k mořským plodům a rybím pokrmům.

5

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	9 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis 1er Cru Les Vallons

[šabli premijé kry le vajón]

Staré vinice v oblasti slunného Premier Cru dávají vínu intenzivní mineralitu, komplexnost a aroma orientálního koření. Díky 9 měsícům zrání v sudech u vína proběhla malolaktická fermentace. V chuti lze cítit toustovistost s hedvábnými máslovými tóny, případně zralou máslovou hrušku. Krásná kombinace s krémovými polévkami.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání na jemných kalech ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chablis 1er Cru Les Montmains

[šabli premijé kry le mumá]

Svěží vůně citrusů, limetek a zelených jablek. Víno je minerální, živé na první ochutnání s vyšší kyselinou. Převládají citrusy a zelená jablka. Postupně se rozvíjí tóny medu, hrušek a briošek. Víno s dlouhou dochutí.



10 novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zráló 16 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6-15 let



Chablis Grand Cru Les Clos

[šabli grán kry ly klo]

Plné víno s intenzivní mineralitou, pevnou strukturou a komplexní aromatickou. Má výjimečný potenciál k archivaci. Pochází z nejuznávanější grand cru vinic Chablis. Les Clos nabízí sílu, preciznost a minerální eleganci, která zanechá dojem. Skvěle k humrovi, krabímu salátu, telecímu s houbami či vyzrálým sýrům.



Domaine Laroche, Chablis AOP

1	079071	Chablis Petit	2023/24	6	0,75	395,87	479	499	○
2	066681	Chablis Laroche Les Chanoines	2023/24	6	0,75	552,89	669	699	○
3	1017169	Chablis St. Martin Domaine Laroche	2023/24	6	0,75	574,38	695	723	○
4	058558	Chablis 1er Cru L'essence des Climats	2023/24	6	0,75	767,77	929	969	○
5	079063	Chablis 1er Cru Les Vallons	2023/24	6	0,75	1 045,45	1 265	1 299	○
6	003552	Chablis 1er Cru Les Montmains	2022/23	6	0,75	1 045,45	1 265	1 299	○

Domaine Laroche, Chablis AOP

7	000197	Chablis 1er Cru Beauroys	2022/23	6	0,75	1 045,45	1 265	1 299	○
8	000198	Chablis 1er Cru Les Vaudevey	2022/23	6	0,75	1 045,45	1 265	1 299	○
9	017703	Chablis Grand Cru Les Blanchots	2022/23	6	0,75	2 230,58	2 699	2 789	○
10	004024	Chablis Grand Cru Les Clos	2022/23	6	0,75	3 876,03	4 690	4 859	○





1

odrůda	Pinot Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Kuehn Pinot Blanc

[kén pinó blan]

Víno světle zlatavé barvy se zelenými odlesky. Toto suché bílé víno má svěží a jemný buket s tóny broskví a náznaky bílých květů. Příjemné a jemné, se střední kyselostí. Snadno pitelné víno. Skvěle se hodí k drůbeží, bílému masu nebo pokrmům s vajíčky, jako jsou quiche a omelety. Dobře se kombinuje také s nudlemi, saláty se šalvějí nebo s měkkými sýry. Skvělé s chřestem!

2

náš tip!

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Kuehn Riesling

[kén ryzlink]

Svěží víno s elegantním buketem bílých květů a citrusového ovoce. Jemná chuť s dobře strukturovaným tělem, toto víno spojuje komplexnost a živost. Má pěkný závěr na patře. Alsaský Riesling je suché bílé víno, které se skvěle hodí k rybím pokrmům a mořským plodům.

3

náš tip!

odrůda	Pinot Gris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Kuehn Pinot Gris

[kén pinó gri]

Zlatavé víno z Alsaska, s jemně kouřovým buketem, tóny sušených meruněk, broskví a medu. Na patře plné s příjemnou svěžestí. Skvělé k těstovinám, rizotům, houbovým omáčkám, telecímu a k dušeným masům. Podávejte při teplotě 8-10°C.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Maison Champy Chardonnay „Cuvée Edme“

[mezon šampy šardoné kyvé edmy]

Zářivě zlatěžlutá barva se zelenavými odlesky. Výrazné aroma exotického ovoce, bílých květů, koření, karamelu a vanilky, v závěru vůně opečeného chleba. V ústech je víno svěží, opulentní a příjemně kulaté. Chuť navazuje na vůni a dává vyniknout opět exotickému ovoci. Dobře vyvážená kyselina a mineralita. Příjemný aperitiv nebo doprovodí pokrmy jako je rizoto a sýry typu Brie. Doporučujeme podávat vychlazené na 12 °C.

8

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Maison Champy Pinot Noir „Cuvée Edme“

[mezon šampy pinó noár kyvé edmy]

Rubínově červená barva s granátovými odlesky. Otevřené a čerstvé aroma s tóny drobného červeného ovoce a fialek na pozadí. Chuť je vláčná, kulatá a sametová díky zaobleným tříslovinám. Toto víno je připraveno k okamžitému pití. Hodí se k párování s grilovaným červeným masem, drůbežím masem ve smetanové omáčce nebo k jemným sýrům.

9

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrálo v dubových sudech, z toho 20–30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Maison Champy Rully Côte Chalonnaise Villages

[mezon šampy ruj kot šaloné viláž]

Světle zlaté víno s vůní broskví, meruněk, vanilky a jemným toastovým tónem. V chuti působí měkce, bohatě a akcentuje citrusy, exotické ovoce a mírnou dubovou stopu. Skvělé k ústřicím, grilovaným krevetám, rybám na pávni nebo zralým kozím sýrům.

4

odrůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Kuehn Gewürztraminer

[kén gewyrctraminr]

Buket je velmi koncentrovaný, poznamenán tóny exotického ovoce a pomeranče, s jemnou pepřovou stopou. V chuti je plný a bohatý. Podávejte jako aperitiv nebo k foie gras. Skvěle se hodí k exotickým pokrmům, zejména k asijské kuchyni.

5

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–12 let



Kuehn Riesling Grand Cru Kaefferkopf

[kén ryzlink gran kry kéferkopf]

Barva vína je světle zlatá s jiskřivými odlesky. Ve vůni se otevírá komplexní a intenzivní buket s výraznými tóny bílých květů, citronové kůry a minerálních tónů. Na patře se projevuje suverénní struktura a výrazná kyselost, která dodává vínu svěžest a živost. Chuťový profil je bohatý a elegantní. Skvěle se hodí k delikátním mořským plodům, rybám, drůbeží nebo exotickým pokrmům. Má vynikající potenciál pro další zrání.

6

náš tip!

odrůda	Pinot Blanc
technologie výroby	Druhotná fermentace v lahvi po dobu 15–18 měsíců.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Kuehn Crémant d'Alsace Brut Cuvée Prestige

[kén kréman dalsas bru kyvé prestiž]

Crémant světle zlaté barvy s jemným perlením stoupajícím ve sklenici. Ve vůni se otevírá jemný buket čerstvého ovoce a bílých květů. Na jazyku je svěží, dobře strukturovaný a elegantní. Víno je perfektní samo o sobě anebo jako aperitiv. Skvěle se hodí k rybím pokrmům, ústřicím nebo mořským plodům.

10

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrálo 10 měsíců v dubových sudech, z toho 20 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Maison Champy Pouilly Fuissé Maconnais Villages

[mezon šampy puji fissé makoné viláž]

Svěží, živé Chardonnay z prestižní apelace jižní Burgundska. Světlá zlatá barva s odlesky. Vůně žlutého ovoce, jemného koření a minerality. Chuť živá a komplexní, s tóny toastu, citrusů a delikátní slaností v závěru. Hodí se ústřicím, grilovaným krevetám, rybám na pávni nebo zralým kozím sýrům.

11

novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Maison Champy Pernand Vergelesses Village

[mezon šampy pernán verželes viláž]

Pinot Noir z prestižní apelace Côte de Beaune s výrazným terroirem. Intenzivní granátová barva s purpurovými odlesky. Ve vůni tóny kůže a zralého ovoce s lehkým divokým nádechem. Chuť bohatá, s výrazem švestek a tmavého lesního ovoce. Strukturované a delikátní víno. Vhodné k telecí blanquette, kuřeti na smetaně nebo kozím sýrům.

12

novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrálo 10 měsíců v dubových sudech, z toho 30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Maison Champy Corton Rognet Côte deBeaune Grand Cru

[mezon šampy korton roňe, kot de bon]

Tento Corton Grand Cru z prestižní parcely Le Rognet nabízí sílu, hloubku i noblesu v každém doušku. Má tmavě rubínovou barva s granátovými odlesky. Ve vůni lze cítit ostružiny a višně na kouřovém a pepřovém pozadí. Chuť je opulentní, pevná, s hedvábnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Doporučujeme k divočině, zvěřinovému ragú, nebo výrazným francouzským sýrům.



Kuehn, Alsace AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	009233	Pinot Blanc	2023/24	6	0,75	204,13 247 259 ○
2	009232	Riesling	2023/24	6	0,75	222,31 269 282 ○
3	009237	Pinot Gris	2023/24	6	0,75	238,84 289 299 ○
4	009234	Gewürztraminer	2022/23	6	0,75	252,07 305 319 ○
5	009235	Riesling Grand Cru Kaefferkopf	2021/22	6	0,75	450,41 545 572 ○
6	009231	Crémant d'Alsace Brut, Cuvée Prestige		6	0,75	301,65 365 379 ○

Maison Champy, Bourgogne AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	201001	Maison Champy Chardonnay „Cuvée Edme“	2014/23	6	0,75	607,44 735 765 ○
8	201002	Maison Champy Pinot Noir „Cuvée Edme“	2023/24	6	0,75	607,44 735 765 ●
9	201007	Maison Champy Rully Côte Chalonnaise Villages	2022/23	6	0,75	660,33 799 829 ○
10	201008	Maison Champy Pouilly Fuissé, Maconnais Villages	2022/23	6	0,75	825,62 999 1 039 ○
11	201009	Maison Champy Pernand Vergelesses Village	2022/23	6	0,75	825,62 999 1 039 ●
12	201010	Maison Champy Corton Rognet, Côte de Beaune Grand Cru	2020/21	6	0,75	3 628,10 4 390 4 569 ●



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Menší část vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“

[burgoň šardoné žosé févle]

Delikátní, příjemná smetanová vůně s tóny akátového dřeva a lískových oříšků. V harmonické chuti převládá ovocnost s dotekem vanilky a minerálů. Víno má čerstvý charakter s dostatkem kyselin. Vhodné k zapečeným a dušeným rybám, bílým masům nebo jako aperitiv. Doporučujeme servírovat při 10 °C. V rámci regionu dobrá hodnota za peníze.

2

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích a částečně v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“

[burgoň pyno nuár žosé févle]

Hezká, pro Pinot Noir typická vůně s decentními živočišnými tóny. Šťavnatý, živý a jednoduchý styl. Dobře strukturované víno s pevnou kostrou, podpořené tříslovinou. Víno je již vhodné ke spotřebě, ale vydrží bez problémů dalších 6 let. Nadprůměrný Pinot Noir ve své kategorii. Vhodné k červeným masům a sýrům.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	55 % zraje 16 měsíců v barikových sudech, z toho 25 % nových, zbytek zraje v nerezových kádích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

Mercurey „Clos Rochette“ Domaine Faiveley

[merkýré klo rošet domén févle]

Jemně máslové Chardonnay s tóny citrusů a hrušek doplněné výraznou mineralitou a jemnou dubovou texturou. Dokáže být svěží i komplexní zároveň. Jediná domácí parcela (monopole) Domain Faiveley v Mercurey – malá, pískovcovitá oblast s řízeným biodynamickým hospodařením, které podtrhuje terroir. Hodí se k rybám, bílému masu nebo jako sofistikovaný aperitiv.



90
2016
Tim Atkin

16,5/20
2016
James Robinson

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

Meursault

[mersá]

Sametová vůně s výraznými tóny dubovosti a vanilky. V chuti elegantní, s dostatkem harmonické kyseliny. Bohatě, hedvábně, jemně minerální víno s dobrou délkou a smetanovým závěrem. V aroma jsou toasty, koření a lískové ořechy. Pravděpodobně nejpopulárnější bílé víno v Côte de Beaune.



90-91
2014
Stephen Tanzer

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrálo 17–18 měsíců v dubových sudech (40–50 % nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

Puligny-Montrachet

[pylini mónrašē]

Plné, minerální Chardonnay s dlouhou dochutí. Vůně citrusů, exotického ovoce a jemného toastu. V chuti bohatá struktura s pocitem svěžích mandlí a výraznou minerální tenzí. Harmonické, dlouhé a elegantní víno se skvělou perzistencí. Podávejte při 12–14 °C. Ideální k humru, ústřicím, telecím s houbami nebo výrazným sýrům.



91
2015
The Wine Spectator

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

Chassagne-Montrachet

[šasáň monrašē]

Zářivě světle žlutá barva. Jemná minerální vůně s lehkým dotekem dřeva. Toto víno je plné, čisté, koncentrované s vyváženou chutí a dobrou délkou. Na patře je jemné a elegantní. Perfektně se hodí k rybám, mořským plodům a bílému masu. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.



4

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrálo 12–16 měsíců v barikových sudech (část nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley

[merkýré premijé kry kló de majgláns]

Intenzivní vůně černých i červených plodů – višní a ostružin, doplněná o dřevité a kouřové tóny. Na patře plné, s hedvábnými taniny, živou kyselinou a dlouhým, kořenitým závěrem. Podávejte při 15–16 °C po krátké dekantaci. Hodí se k pečenému jehněčímu, zvěřině nebo zrajícím sýrům.

5

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley

[merkýré premijé kry klo dy rwa domén févle]

Sytá rubínová barva. Vůně třešní a lesních bobulí s kořenitými a dřevitými tóny. Na patře strukturované, s jemnými taniny, svěží kyselinou a dlouhým, minerálně-kořenitým závěrem. Podávejte při 15–16 °C po krátké dekantaci. Doporučujeme k jehněčímu, zvěřině nebo zrajícím sýrům.

6



9

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrálo 14 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let

Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ Domaine Faiveley

[ževry-šambertan vijej viň domén févle]

Víno, které pochází z pečlivě vybraných vinohradů, se stářím více než 45 let. Víno vás ihned zaujme svou výjimečnou intenzivní vůní, která nabízí tóny červeného ovoce s živočišnými prvky. Chuť je plná, bohatá, s pevnými tříslovinami.



10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 20–30 % nových, dále 2 měsíce zrání v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

Marsannay Domaine Faiveley

[marsán domén févle]

Šťavnatý Pinot s péknou rovnováhou mezi ovocem, strukturou a terroirem. Intenzivní rubínová barva. Vůně červených plodů a sušených švestek. V chuti ovocné, s přímými tříslovinami a dobrou délkou. Podávejte při 16–18 °C. Skvělé k pečenému vepřovému masu, divočině, kachně nebo výraznějším sýrům.



Domaine Faiveley, Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits Villages AOP

		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	00015522	Meursault	2022	6	0,75	1 483,47 1 795 1 865 ○ 🌀 L
6	00015523	Meursault	2023	6	0,75	1 483,47 1 795 1 865 ○ 🌀 L
7	00016823	Puligny-Montrachet	2023	6	0,75	1 792,56 2 169 2 239 ○ 🌀 L
8	00015623	Chassagne-Montrachet	2023	6	0,75	1 693,39 2 049 2 129 ○ 🌀 L
9	00014422	Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ Domaine Faiveley	2022	6	0,75	1 627,27 1 969 2 049 ● 🌀 L
10	00014520	Marsannay Domaine Faiveley	2020	6	0,75	1 028,93 1 245 1 299 ● 🌀 L
10	00014521	Marsannay Domaine Faiveley	2021	6	0,75	1 012,40 1 225 1 269 ● 🌀 L
10	00014522	Marsannay Domaine Faiveley	2022	6	0,75	1 012,40 1 225 1 269 ● 🌀 L
10	00014523	Marsannay Domaine Faiveley	2023	6	0,75	1 012,40 1 225 1 269 ● 🌀 L

Domaine Faiveley, Bourgogne AOP

1	000152	Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“	2022/23	6	0,75	552,89	669	699	○	L
2	000159	Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“	2022/23	6	0,75	635,54	769	799	●	L

Domaine Faiveley, Côte Chalonnaise AOP

3	00015323	Mercurey „Clos Rochette“ Domaine Faiveley	2023	6	0,75	908,26 1 099 1 149 ○ 🌀 L
4	00016022	Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley	2022	6	0,75	990,91 1 199 1 259 ● 🌀 L
4	00016023	Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley	2023	6	0,75	990,91 1 199 1 259 ● 🌀 L
5	00014722	Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley	2022	6	0,75	1 048,76 1 269 1 325 ● 🌀 L
5	00014723	Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley	2023	6	0,75	1 048,76 1 269 1 325 ● 🌀 L



odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Pommard
Domaine Faiveley

[pomár domén fěvle]

Pěkná, tmavě rubínová barva dává pocit bohatého vína. Již vůně tento pocit potvrzuje – objevuje se aroma černého ovoce, dřeva, koření a kouře. Výrazná a svěží chuť s dobře zakomponovanými tříslovinami. Kombinace tříslovin a výrazné struktury předpovídá vínu dobrý potenciál pro další zrání.

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



Meursault
1er Cru Blagny
Domaine Faiveley

[mersó premýjé kry blaňi domén fěvle]

Světle žlutá barva. Příjemná, komplexní vůně s tóny dřeva. Plné a harmonické víno se středně dlouhým závěrem. Gastronomicky výborně doplní lososa ve smetanové omáčce. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zrálo 16 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Gevrey-Chambertin
1er Cru
„Lavaux Saint Jacques“

[ževré šambertán premíjé kry lavó sén žak]

Tmavě rubínové víno přináší rovnováhu mezi hloubkou a elegancí v každém doušku. Vůně lesních bobulí, černého rybízu a koření s náznakem koženého podtónu. Chuť plná, koncentrovaná, s jemnými taniny a dlouhým, hřejivě kořenitým závěrem. Podávejte při 15–16 °C, ideálně po dekantaci. Doporučeno k hovězímu nebo pikantním francouzským sýrům.



Domaine Faiveley, Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits Villages AOP						
1	00016220	Pommard	2020	6	0,75	1 280,17 1 549 1 629 ● ● L
Domaine Faiveley, Premier Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits						
2	00019023	Meursault 1er Cru Blagny	2023	6	0,75	2 471,07 2 990 3 099 ○ ● L
3	00017023	NGevrey-Chambertin 1er Cru „Lavaux Saint Jacques“	2023	6	0,75	3 511,57 4 249 4 399 ● ● L



odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16–18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 60 % nových a 40 % jednou použitých.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Chambertin
„Clos de Bézé“
Domaine Faiveley

[šambertán kló de bėze domén fěvle]

Intenzivní rubínově červený odstín a komplexní vůně ovocného aroma s praženými tóny. Chuť je silná, elegantní a výrazná s hladkými tříslovinami. Toto víno má pozoruhodně dlouhý a elegantní závěr. Podáváme ke koroptvím se smržovými houby, míchány vejci s lanýží či dušenou zvěřinou. Víno by mělo být vychlazené na teplotu 16 °C.

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zrálo 16-18 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Latricières-Chambertin
Domaine Faiveley

[latrisiér šambertán domén fěvle]

Víno s intenzivní rubínovou barvou, nabízí bohatou a komplexní vůni s bohatými praženými tóny a kořením. Na patře se otevírá bohatými, sametovými tříslovinami, které ustupují silné a komplexní struktuře. Podávejte s pečenými křepelkami, holubem, pečeným hovězím masem anebo krůtou s kaštaný.

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zrálo 16-18 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Clos-de-Vougeot
Domaine Faiveley

[cló de vužu domén fěvle]

Víno rubínově červené barvy s komplexními ovocnými a květinovými tóny růží a fialek a jemným náznakem dubu. Úvod je jemný se silnými tříslovinami. Skvělým doplňkem ke kachnímu prsu s houbami, divočině a měkkým sýrům.



Domaine Faiveley, Grand Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits						
4	00016721	Chambertin „Clos de Bézé“ Domaine Faiveley	2021	6	0,75	12 801,65 15 490 15 490 ● ● L
4	00016722	Chambertin „Clos de Bézé“ Domaine Faiveley	2022	6	0,75	12 801,65 15 490 15 490 ● ● L
4	00016723	Chambertin „Clos de Bézé“ Domaine Faiveley	2023	6	0,75	12 801,65 15 490 15 490 ● ● L
5	00017121	Latricières-Chambertin Domaine Faiveley	2021	6	0,75	8 834,71 10 690 10 690 ● ● L
5	00017122	Latricières-Chambertin Domaine Faiveley	2022	6	0,75	8 834,71 10 690 10 690 ● ● L
5	00017123	Latricières-Chambertin Domaine Faiveley	2023	6	0,75	8 834,71 10 690 10 690 ● ● L
6	00017221	Clos-de-Vougeot Domaine Faiveley	2021	6	0,75	7 760,33 9 390 9 390 ● ● L
6	00017222	Clos-de-Vougeot Domaine Faiveley	2022	6	0,75	7 760,33 9 390 9 390 ● ● L
6	00017223	Clos-de-Vougeot Domaine Faiveley	2023	6	0,75	7 760,33 9 390 9 390 ● ● L



1

odrůda	Syrah
technologie výroby	15–18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

97
2016
The Wine Advocate

Hermitage „La Chapelle“ (dřevěný box)

[ermitáž la šapel růž]

Rustikální vůně s harmonicky zakomponovanými tóny čerstvého, tmavého, bobulového ovoce, sladkého koření a jemným dotekem dubu. Harmonická, elegantní a šťavnatá chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou je v dlouhém závěru podpořena dotekem povidel, vanilky a čokolády. Nejslavnější víno ze severní Rhône. Hrozny pocházejí z nejlepších, 40–60 let starých vinic.

2

bio

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zrálo 12–18 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

92
2009
The Wine Advocate

Hermitage La Maison Bleue

[ermitáž la mezo ble]

Silný Hermitage sytější rubínové barvy. Vůně třešní, červeného rybízu, lesních jahod, sladkého koření a květinových tónů. Na patře strukturované, s jemnými taniny, šťavnatou kyselinou a dlouhým závěrem se stopami pepře a tabáku. Podávejte při 16–18 °C, ideálně dekantujte. Skvělé k jehněčímu a hovězímu masu nebo lanýžovým pokrmům.

3

novinka

odrůda	Syrah
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



Côte-Rôtie „Les Jumelles“

[kote rotý le žymel]

Elegantní Syrah s jemnými tóny i strukturou, která jde do hloubky. Sytější granátová barva, vůně lesních bobulí, červeného rybízu, fialek a sladkého koření. V chuti elegantní taniny. Výraznější ovocný profil a mineralita. Podávejte při 16–18 °C. Skvělé k pečenému jehněčímu, divočině nebo lanýžovým pokrmům.

7

náš tip!

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zrálo 12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



Cornas „Les Grandes Terrasses“ Syrah

[korna le grand teras syra]

Víno Intenzivní granátově červené barvy. Ve vůni se objevují dřevité tóny, které ustupují vůni černého ovoce: ostružin a borůvek. Na patře je víno silné, s jemnou strukturou a tříslovinami, které mu dodávají charakter a hloubku.

8

náš tip!

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zrálo 12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



Saint Joseph „Le Grand Pompée“ Syrah

[sant žosef le gran pompée syra]

Víno granátově červené barvy. Vůně je diskretní, odhaluje tóny červených bobulí, jako je červený rybíz a maliny, společně s kořenitými a pepřovými tóny. Na patře je víno přímé, s jemnými tříslovinami. Víno je dobře vyvážené.

9

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge

[króz ermitáž le žalé růž]

Hezká a decentní vůně s tóny černého bezu, červeného rybízu a v závěru vanilky. Suchá, extraktivní, šťavnatá a ovocná chuť s příjemnou kyselinou, měkkou tříslovinou a příjemným závěrem. Celou chuť nás doprovází nevtrávé aroma lékořice, sušených švestek a černých třešní. Příjemné víno ze Severní Rhône, které uspokojí profesionály a nadchne laiky.

4

náš tip!

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zrálo ve francouzských barikových sudech, částečně v nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

91
2012
The Wine Advocate

Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“

[króz ermitáž domén de talabér růž]

Syrah z nejstarší vinice apelace. Středně plné, elegantní víno s tóny tmavých višní, lanýžů a pepře. Kyselina je osvěžující a třísloviny hedvábné, s dlouhým závěrem. Řadí se k nejcenějším Syrahům z této oblasti – pochází z vinic založených mezi lety 1934–1975. Podávejte při 16–18 °C. Hodí se k jehněčímu, hovězímu masu či výraznějším sýrům.

5

náš tip!

odrůda	95 % Marsanne 5 % Roussanne
technologie výroby	Zrálo v betonových vejcích a dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert La Mule Blanche“

[króz ermitáž domén de talabér la myl blanš]

Domaine de Thalabert, kterou od roku 1834 vlastní Paul Jaboulet Aîné, je nejstarší vinicí v apelaci. Víno zářivé barvy se stříbrnými odlesky. Decentní vůně, která se otevírá květinovými a broskvovými tóny, umocněnými jemnými náznaky stárnutí. V chuti je bohaté a aromatické, nese tóny bílého ovoce. V závěru se objevují tóny citronové kůry s nádechem minerality.

6

náš tip!

odrůda	Viognier
technologie výroby	Zrálo 8 měsíců na jemných kvasničných kalech v betonových vejcích, sudech z francouzského dubu a nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Condrieu „Les Cassines“ Vionier

[kondrijé le kasin vionie]

Víno oplývá květinovou vůní s jemnými tóny exotického ovoce, jako je liči a ananas. Chuť je osvěžující, sametová a dlouhotrvající. Skvěle doplní asijskou kuchyni, jako například thajské curry, sushi či jarní závitky. Výborné také s měkkými sýry či horkými foie gras s mangem.



10

bio

odrůda	60 % Grenache, 40 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ rouge

[kot dy rón paralel karong sánk růž]

Decentní a hladká vůně s příjemnými květnatými a ovocnými tóny sladkého koření. Chuť je harmonická, kultivovaná, středně dlouhá s pevnou kostrou a dobře zapracovanou tříslovinou. Cuvée získalo jméno podle 45. rovnoběžky, která probíhá některými vinicemi vlastněnými vinařstvím Paul Jaboulet. Jedná se o nejznámější víno Côtes-du-Rhône AOP.

11

náš tip!

bio

odrůda	50 % Grenache blanc, 20 % Marsanne, 20 % Viognier, 10 % Bourboulenc
technologie výroby	50 % vína zraje 2–3 měsíce v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ blanc

[kot dy rón paralel karong sánk blan]

Intenzivní, vysoce ovocná a příjemná vůně s dotekem máslových hrušek a bílých květů citrusů. Vůně plynule přechází do chutě. Chuť je elegantní, lahodná, šťavnatá a teplá s delším závěrem, který je podpořen harmonickou kyselinou. Víno s univerzálním použitím.

Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	00020118	Hermitage „La Chapelle“ (dřevěný box)	2018	6	0,75	5 693,39 6 889 6 889 ● ● L
2	00020218	Hermitage „La Maison Bleue“ BIO	2018	6	0,75	2 015,70 2 439 2 549 ● ● L
2	00020221	Hermitage „La Maison Bleue“ BIO	2021	6	0,75	1 971,07 2 385 2 479 ● ● L
3	00022522	Côte-Rôtie „Les Jumelles“	2022	6	0,75	1 453,72 1 759 1 829 ● ● L
4	00020518	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“	2018	6	0,75	949,59 1 149 1 199 ● ●
4	00020521	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“	2021	6	0,75	718,18 869 899 ● ●
5	000206	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert La Mule Blanche“	2022/23	6	0,75	718,18 869 899 ● ●
6	000224	Condrieu „Les Cassines“ Vionier	2021/22	6	0,75	883,47 1 069 1 099 ● ●

Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	000207	Cornas „Les Grandes Terrasses“ Syrah (rouge)	2020/21	6	0,75	858,68 1 039 1 079 ● ●
8	000223	Saint Joseph „Le Grand Pompée“ Syrah (rouge)	2022/23	6	0,75	543,80 658 689 ● ●
9	000204	Crozes-Hermitage „Les Jalets“ (rouge)	2021/22	6	0,75	475,21 575 599 ● ●

Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP Organic

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10	000209	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ (rouge) BIO	2023/24	12	0,75	205,79 249 262 ●
11	000210	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ (blanc) BIO	2024/25	12	0,75	205,79 249 262 ○



1 novinka náš tip!

odrůda	Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre
technologie výroby	Tradiční s dlouhou macerací.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte du Rhône Rouge Léon Perdigal

[kot dy ron růž léo perdigal]

Klasické červené z údolí Rhôny s charakterem jižní Francie. Rubinová barva s fialovými odlesky. Vůně vařeného červeného ovoce a typické tóny lékořice. Chuť je vyvážená – kombinuje kulatost, svěžest i jemnou tříslovinovou strukturu. Závěr je elegantní a sametový. Podávejte při 14–16 °C. Ideální ke grilovanému masu, drůbeži či lehkým sýrům.

4 novinka náš tip!

odrůda	Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne
technologie výroby	Fermentace v betonu a v nerezových tancích, 20 % zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Blanc

[klo d loratoa šatoněf dy pap]

Luxusní bílé z Châteauneuf-du-Pape s intenzivní zlatavě žlutou barvou s lehce zelenými odlesky. Ve vůni se otevírají tóny hrušky, kdoule, bílé broskve a jemných květin. Chuť je plnější, ale svěží s mineralitou, sláným podtónem, lehkou pikantní hořčinou a dlouhou, čistou dochutí .

2

odrůda	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Rasteau Léon Perdigal

[rastó léo perdigal]

Toto cuvée je pěkným zástupcem apelace jižního údolí Rhony. Má tmavou rubinovou barvu. Čerstvá vůně s aroma divokých bylinek, červeného ovoce a koření. Teplá, plná a ovocná chuť s jemnými tříslovinami. Hodí se k jídlům z červených mas a výraznějším sýrům.

3

odrůda	Grenache Noir, doplněný o Mourvèdre
technologie výroby	15–16 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Châteauneuf-du-Pape Télégramme

[šatoněf dy pap telegram]

Má výraznou, ovocnou vůni s tóny živočišnosti, kávy a pralinek. Šťavnatá a komplexní chuť s harmonickou a sladkou tříslovinou, s tóny perníku a čokolády a dlouhým závěrem. Hrozny z 25 let starých vinic jsou sklizeny ručně. Jedná se o elegantní a komplexní víno, které se dá konzumovat i relativně mladé.

6

odrůda	Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Syrah
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Cuvée du Vatican Châteauneuf-du-Pape

[kyvé du vatykan kot dy ron]

Víno bohaté rubínové barvy. Na nose se otevírá příjemné aroma černého ovoce jako jsou ostružiny a švestky, doplněné kouřovými tóny a jemným náznakem dřeva. Na patře je víno plné, s dobře vyváženou strukturou a jemnými tříslovinami.

7

odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Cinsault
technologie výroby	18–30 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Cuvée du Vatican Châteauneuf-du-Pape

[kyvé du vatykan šatoněf dy pap]

Temná červená barva, kořeněná vůně divokých bobulí. V chuti je středně plné, extraktivní, šťavnaté, ohnivé s pevnou tříslovinou. Aroma lesních plodů, koření, dřeva a černých peckovin. Má potenciál zrání dalších deset let. Malý, ale známý výrobce zajímavých vín. Z vhodných pokrmů to budou například zvěřinové steaky.

8

odrůda	58 % Grenache, 25 % Syrah, 17 % Mourvèdre
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Cuvée du Vatican Château Sixtine Châteauneuf-du-Pape

[kyvé du vatykan šató sistin šatoněf dy pap]

Vysoce ceněné víno, intenzivní temně rubínové barvy. Vůně je bohatá a komplexní, s pestrou škálou vůní, včetně černého ovoce, švestek, ostružin a kořeněných tónů, jako je pepř a levandule. Na patře se vyznačuje silnou a bohatou strukturou. Tělo je plné a elegantní.



5

odrůda	80 % Grenache, 8 % Syrah, 7 % Mourvèdre, 5 % Cinsault
technologie výroby	12 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Rouge

[klo d loratory šatoněf dy pap]

Víno má typickou, až lehce černou barvu (díky Grenache) s namodralými odlesky (díky Syrahu). Mladá, svěží vůně s aroma Burlant třešně, fiků, kakaa a jemného koření, jako třeba muškátového oříšku. Delikátní a plná chuť s dobře zakomponovanými jemnými tříslovinami a tóny červeného ovoce, jemného koření a kouře. Čerstvé, aromatické a komplexní víno s dlouhým závěrem.

Léon Pedrigal, Côte-du-Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	079034	Côte du Rhône Rouge, Léon Pedrigal	2023/24	6	0,75	164,46 199 209 ●
2	079031	Rasteau Léon Pedrigal	2021/22	6	0,75	309,92 375 389 ●

Domaine Du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AOP

3	001698	Châteauneuf-du-Pape Télégramme	2022/23	6	0,75	1 040,50 1 259 1 299 ● 🌀 L
---	--------	--------------------------------	---------	---	------	----------------------------

Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape AOP

4	011544	Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape Blanc	2022/23	6	0,75	1 156,20 1 399 1 449 ○ 🌀 L
5	123808	Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape Rouge	2022/23	6	0,75	1 156,20 1 399 1 449 ● 🌀 L

Cuvée du Vatican, Côte-du-Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	651281	Cuvée du Vatican, Côte du Rhône	2024/25	6	0,75	154,55 187 197 ●
7	123895	Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape	2022/23	6	0,75	668,60 809 849 ● 🌀 L
8	651084	Cuvée du Vatican, Château Sixtine, Châteauneuf-du-Pape	2022/23	6	0,75	891,74 1 079 1 129 ● 🌀 L

1

odrůda	Grenache, Cinsault
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé D'été

[rozé dete]

Zajímavé růžové víno, kde Grenache dává vínu tělo a ovocnou sladkost a Cinsault pak svěží tóny bobulového ovoce a malin. Celkový dojem je podpořen říznější kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo k čerstvým salátům. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.

2

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache, Caladoc, Carignan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Epure Rosé

[epyre rozé]

Víno růžové barvy, připomínající pomelo. Ovocná vůně s aroma červeného ovoce, jahod, malin a třešní. Také v chuti si zachovává ovocný projev. Harmonické víno pro každý den, které je ideálním aperitivem nebo k salátům. Chladte na 8–10 °C.

3

náš tip!

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Laroche Rose

[laroš rozé]

Světle růžová barva s purpurovými okraji. Vůně s aroma čerstvě nakrájeného ovoce. V chuti se objevují tóny malin a červeného bobulového ovoce v kombinaci se svěží kyselinou. Vhodné jako aperitiv, k salátu z mořských plodů, grilovanému kuřeti nebo ovčímu syru.

7

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sables d'Azur Rosé Côtes de Provence

[sábl dazur rozé cõt d prováns]

Světle růžová barva s broskvovými tóny. Elegantní vůně s jemným aroma malého červeného ovoce (červený rybíz) a sladkých citrusů (klementinky, sladký grapefruit). Živá a čerstvá chuť s dobrou harmonií mezi alkoholem a kyselinou, v závěru sladší tóny. Vhodné ke grilovaným rybám, pokrmům s provenzálským kořením nebo asijské kuchyni.

8

odrůda	Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah, Tibouren
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Whispering Angel Rose de Provence

[vyspyrnk enžl rozé d prováns]

Whispering Angel se v průběhu posledních let stalo světovým leaderem v kategorii růžových vín – prodává se ve více než 100 zemích světa s roční produkcí okolo 3,2 milionu lahví. Má ovocnou vůni s aroma citrusové kůry, malého červeného bobulového ovoce a růží. Chuť je suchá a ovocná. Víno, které se stalo synonymem životního stylu.

9

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



The Pale Rose de Provence

[d pejl rozé d prováns]

Víno s výraznou osobností, která se projevuje jak na vzhledu, tak ve vůni, která je plná čerstvosti. V chuti nalezneme jemné ovocné tóny s náznaky broskve a růžového grepu. Dozvuk je jemný, krémový a elegantní.

4

náš tip!

odrůda	Cinsault 40 %, Grenache 20 %, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Pinot Noir (každý 10 %)
technologie výroby	Noční sklizeň, vinifikace v nerezových tancích při nízkých teplotách.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



LYV Rosé (Adimant)

[lyv rozé]

Víno světle lososové barvy, které na první pohled zaujme svou netradiční lahví. Ve vůni je jemné, s tóny červeného ovoce a jemným nádechem karamelu. V chuti harmonické, kulaté, s příjemnou sladkostí a osvěžující kyselinou. Podávejte dobře vychlazené (8–10 °C), skvělé k tapas, krevetám, lososovému tataráku nebo veganským knedlíčkům Banh Bao.

5

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Louison Rosé

[luizon rozé]

Jemně růžová barva s odlesky liči. Elegantní vůně s aroma červeného ovoce. Výraznější, kulatá chuť s tóny červeného ovoce, jako jsou jahody, maliny a červený rybíz. Středně dlouhé růžové víno s čerstvým závěrem. Vhodné jako aperitiv, k zelenině, rybám, grilovanému masu nebo jahodovým dezertům.

6

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Moonlight & Roses

[múnlajt end rouzís]

Pěkná, růžová barva s odlesky liči. Elegantní vůně s aroma červeného ovoce. Kulatá chuť s tóny červeného ovoce, jako například jahod, malin a červeného rybízu. Víno s dobrou délkou a ovocným závěrem. Vhodné jako aperitiv, k zeleninovým jídlům nebo jahodovým dezertům. Ideální podávat vychlazené na 8–10 °C.

10

novinka **náš tip!**

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Le Ciel de SaintAzur Rosé Méditerranée IGP

[le siel de sanzur rozé]

Lehké, svěží rosé z Provence s čistou růžovou barvou a výraznou vůní citrusů a bonbonů. V chuti navazuje ovocná svěžest s jemným, elegantním dozvukem. Skvělé pro přátelská setkání i letní podvečery.

11

novinka **náš tip!**

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



SaintAzur Rosé Cotes de Provence AOP

[sanzur rozé]

Bledě růžová barva připomínající okvětní plátky růže. Ve vůni najdete tóny bílého ovoce – broskve, hrušky a kdoule, doplněné melounem a granátovým jablkem. Chuť je šťavnatá, kulatá, s jemnou hedvábnou strukturou a živou svěžestí. Závěr osvěží citrusy a nádechem středomořského koření.

12

novinka **náš tip!**

odrůda	74 % Grenache Noir, 26 % Cinsault
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Èternel de SaintAzur Rosé Cotes de Provence Notre-Dame des Anges DCG

[eternel de sanzur rozé]

Bledě růžová barva s jemným leskem a odstíny pivoňky. Vůně bílého ovoce doplněná o decentní květinové tóny. V chuti plné a hladké, s krásnou rovnováhou a svěžím začátkem, který přechází do jemné minerality a lehké hořčiny v závěru.

Méditerranée IGP

1	043760	Rosé D'été	2023/24	6	0,75	136,36	165	175	👤
2	300101	Epure Rose	2024/25	6	0,75	161,16	195	205	👤

Laroche Mas La Chevaliere IGP d'Oc

3	079035	Laroche Rose	2024/25	6	0,75	180,17	218	229	👤
---	--------	--------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

LYV, Saint Guilhem le Désert VDP d'Oc

4	079032	LYV Rosé (Adimant)	2023/24	6	0,75	210,74	255	269	👤
---	--------	--------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Coteaux Varois en Provence AOP

5	300103	Louison Rose	2024/25	6	0,75	243,80	295	309	👤
---	--------	--------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Côteaux d'Aix en Provence AOP

6	300151	Moonlight & Roses	2023/24	6	0,75	271,90	329	345	👤
---	--------	-------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Côtes de Provence AOP

7	300108	Sables d'Azur Rosé	2023/24	6	0,75	304,13	368	385	🕒
---	--------	--------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Caves d'Eclans, Sacha Lichine, Côtes de Provence AOP

8	537690	Whispering Angel, Rose de Provence	2024/25	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	👤	L
9	785121	The Pale, Rose de Provence	2023/24	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	👤	L

Saintzur, Provence

10	001315	Le Ciel de SaintAzur Rosé, Méditerranée IGP	2024/25	6	0,75	156,20	189	199	👤
11	001316	SaintAzur Rosé, Cotes de Provence AOP	2024/25	6	0,75	304,96	369	389	👤
12	001331	Èternel de SaintAzur Rosé, Cotes de Provence Notre-Dame des Anges DCG	2024/25	6	0,75	982,64	1 189	1 249	👤 L

1

odrůda	57 % Syrah, 33 % Mourvèdre, 10 % Grenache
technologie výroby	40 % vína zraje v dubových sudech po dobu 12–16 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let

Château d'Aussières Corbières AOP

[šató d ozijér korbijé]

Krásná tmavá barva s odlesky černé. Vůně je stále uzavřená, což potvrzuje, že se jedná o mladé víno. Ve sklenice se postupně rozvozní tóny černého ovoce a koření. Bohatá chuť odrůdy Mourvèdre v kombinaci s rovnováhou odrůdy Syrah a jemností odrůdy Grenache dává tomuto vínu velmi elegantní tříslavinovou strukturu. Dobře integrované tóny zrání v sudu se harmonicky mísí v dlouhém, přetrvávajícím závěru.



93
2020
James Suckling

2

náš tip!

odrůda	38 % Syrah, 34 % Grenache noir, 28 % Carignan
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech, poté 8 až 10 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2 roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Altan d'Aussières Corbières AOP

[altan d ozijér korbijé]

Víno Altan se nazývá podle větru, který vane z volného moře. Víno má temnou barvu s vůní aromatických bylin jako je tymián, šalvěj, jalovec a rozmarýn. V ústech je krémové se sametovými tóny a chutí zralého ovoce, především jahod a červených bobulí. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.



92
2021
James Suckling

3

odrůda	39 % Syrah, 35 % Grenache noir, 19 % Carignan, 7 % Mourvèdre
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Blason d'Aussières Corbières AOP

[blazon d ozijér korbijé]

Velmi tmavě červená barva s fialovými odlesky. Intenzivní vůně, ve které najdeme tmavé ovoce, jako jsou ostružiny a borůvky s praženými tóny. V ústech jsou okamžitě patrné tóny červeného ovoce a elegantní tříslavinoviny. Chuť se poté rozvine do své kulatosti ke složitějším kořeněným tónům. Víno má dobrou délku, jemnost, harmonickou rovnováhu i plnou strukturu. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.



4

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace a zrání v nerezových tančích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Aussières blanc Chardonnay Corbières IGP d' Oc

[ozijér blan šardoné korbijé]

Jemná, velmi světle žlutá barva s nádechem zeleně. Vůně šťavnatého bílého ovoce a zralých broskví. Chuť je zpočátku velmi živá a poté rozvine svůj objem do intenzivních tónů tropického ovoce jako je mango a ananas, a závěr podtrhne příjemnou mineralitou. V tomto víně se snoubí svěžest, jemnost a ovocnost. Ideální teplota podávání je 10–12 °C.



5

odrůda	Cabernet Sauvignon, Syrah
technologie výroby	Fermentace a zrání v nerezových tančích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Aussières rouge Cabernet-Syrah Corbières IGP d' Oc

[ozijér růž kaberné syra korbijé]

Krásná granátová barva s odlesky temně fialové. Vůně je zpočátku poměrně decentní, nabízí čerstvé mandle a nádech kouře, poté se provzdušněním rozvine aroma ostružin a bodyanu. Zaoblené, jemné patro s hedvábnými taniny v závěru. Aussières Rouge spojuje eleganci Cabernet Sauvignon se silou a charakterem Syrah, dvou hvězdných odrůd hroznů z Bordeaux a Středomoří. Ideální teplota podávání je 10–12 °C.



6

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců na jemných kalech, zrání v nerezových tančích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Laroche Chardonnay Reserve

[laroš šardoné rezérv]

Víno světlé slámové barvy. Intenzivní svěžest je typická pro terroir chladnějšího klimatu. Vůně bílého ovoce a květín. V chuti jsou citrusové a pikantní tóny. Víno je příjemně minerální, pikantní a má dlouhý a svěží závěr. Čisté a živé víno v burgundském stylu.



7

náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2 roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Laroche Pinot Noir Reserve

[laroš pinó nuár rezérv]

Svěží a ovocné víno. Ve vůni můžeme cítit tóny černých třešní a jemného koření. Na patře zaujme šťavnatým ovocným dojmem, podpořeným sameťovými tříslavinami. Toto víno je společníkem pro plněné houby, grilovanou zeleninu či grilovaná červená masa.



8

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Laroche Le Petit Chardonnay (9,5 %)

[le pti šardoné]

Lahodné a osvěžující víno s nižším obsahem alkoholu – 9,5 %. Potěší nás květinovými a citrusovými tóny a lehkou chutí. V závěru je víno hladké a svěží. Námořnický styl lahve byl inspirován devíti zřetelnými tříslavinami. Toto víno je společníkem pro plněné houby, grilovanou zeleninu či grilovaná červená masa.



9

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	15 % vína zraje 6 měsíců v dubových sudech, zbytek v nerezových tančích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Laroche Chardonnay

[laroš šardoné de la ševaliér]

Sladká, příjemně ovocná a vyzrálá vůně s aroma tropického ovoce, lučního medu a sladkého koření, zejména vanilky. Přímá, vyrovnaná a čistá chuť s náznaky marcipánu, čerstvého máslového pečiva a čerstvých hrušek. Celkový dojem je podtržen příjemnou kyselinou a poměrně dlouhým závěrem. Příjemné a dobře udeřené víno z jihu Francie.



10

náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tančích zde zůstává ležet další 4 měsíce na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Laroche Sauvignon Blanc

[laroš soviňon blan]

Toto víno má jemnou, lákovou vůni černého bezu a angreštu typickou pro Sauvignon Blanc. Víno s dobrou intenzitou a výraznější šťavnatostí. Vhodné k pikantním úpravám mas, silnějším sýrům nebo pálivějším pokrmům.



11

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

Laroche Cabernet Sauvignon

[laroš kabernet soviňon]

Tmavě rubínová barva. Intenzivní vůně nabízí širokou paletu aroma jako třeba černého rybízu nebo bylinek. Ovocná a koncentrovaná chuť je podpořená dobře zakomponovanou tříslavinou. Víno s dobrou intenzitou a výraznější šťavnatostí. Vhodné k pikantním úpravám mas, silnějším sýrům nebo pálivějším pokrmům.



12

náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v nerezových tančích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

Laroche Merlot

[laroš merlo]

Karmínově červené víno se zajímavou vůní švestek a čokolády. V ústech není příliš těžké, ale má velkorysou, poddajnou ovocnou strukturu a dobrou délku. Snadno doprovodí pečenou šunku, opečené jehně nebo těstoviny s omáčkou z vlašských ořechů.



Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Corbières

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	926637	Château d'Aussières, Corbières AOP	2019/22	12	0,75	668,60 809 845 ● ●
2	974901	Altan d'Aussières, Corbières AOP	2021/22	12	0,75	342,98 415 439 ● ●
3	973968	Blason d'Aussières, Corbières AOP	2021/22	12	0,75	293,39 355 375 ● ●
4	973955	Aussières blanc, Chardonnay, Corbières IGP d' Oc	2023/24	12	0,75	195,87 237 249 ○
5	973966	Aussières rouge, Cabernet-Syrah, Corbières IGP d' Oc	2022/23	12	0,75	195,87 237 249 ●

Domaine Laroche IGP d' Oc

6	079065	Laroche Chardonnay Reserve	2023/24	6	0,75	280,17 339 355 ○
---	--------	----------------------------	---------	---	------	------------------

Domaine Laroche IGP d' Oc

7	079033	Laroche Pinot Noir Reserve	2023/24	6	0,75	282,64 342 359 ●
---	--------	----------------------------	---------	---	------	------------------

Laroche, Mas La Chevalière IGP d' Oc

8	059734	Laroche Petit Chardonnay (9,5%)	2023/24	6	0,75	164,46 199 209 ○
9	079041	Laroche Chardonnay	2024/25	6	0,75	164,46 199 209 ○
10	619564	Laroche Sauvignon Blanc	2023/24	6	0,75	164,46 199 209 ○
11	619536	Laroche Cabernet Sauvignon	2023/24	6	0,75	162,81 197 205 ●
12	001928	Laroche Merlot	2023/24	6	0,75	162,81 197 205 ●



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích metodou Sur Lie.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Pure Altitude Chardonnay

[pjūr altitūd šardoně]

Krémová vůně broskví a meruněk v kombinaci s tóny akátu a meduňky. Komplexní, pevná struktura s příjemnou rovnováhou bílého ovoce a elegantní kyselinou.

2

náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích metodou Sur Lie.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Pure Altitude Sauvignon Blanc

[pjūr altitūd saviñon blank]

Výrazná vůně s aroma zeleného chřestu a citrusů s rostlinnými tóny čerstvých bylinek a grapefruitu v závěru. Příjemně svěží a aromatické s pěknou rovnováhou.

3

náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích metodou Sur Lie.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Pure Altitude Malbec

[pjūr altitūd malbek]

Víno lehké, rubínové barvy. Jemné pepřové aroma se silnými tóny červeného ovoce a švestek. Skvěle doplní i hovězí maso.

6

náš tip!

odrůda	Carignan, Grenach, Syrah
technologie výroby	Víno zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Castelmaure

[kástlmár]

Víno rubínové barvy. Vůně nabízí intenzivní aromatický profil s tóny černého ovoce a jemným kořením. Na patře se víno vyznačuje plností a štavnatostí s hebkými tříslovinami a osvěžující kyselostí. Chuťový profil zahrnuje převládající tóny černého rybízu, švestek a koření, které se prolínají v harmonickém a dlouhém závěru.

7

náš tip!

odrůda	80 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Mourvèdre
technologie výroby	Víno zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Les Hauts de Castelmaure

[lɛ ôt d kástlmár]

Intenzivní a bohaté červené víno s tmavě rubínovou barvou. V nose se otevírá vůni černého ovoce, jako jsou ostružiny a švestky, doplněné o vůni koření a tóny dubového dřeva. Na patře je víno plné a štavnaté, s dobře integrovanými tříslovinami a vyváženou kyselostí. Chuť černého rybízu, čokolády a koření se projevují s dlouhým a harmonickým závěrem.

8

náš tip!

odrůda	80 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Mourvèdre
technologie výroby	Víno zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



L'extrême de Castelmaure

[lɛxtrém d kástlmár]

Víno, které se vyznačuje purpurovou barvou. V nose nabízí intenzivní a komplexní vůni s nádechem černého ovoce, která se prolíná s elegantními kořeněnými a dřevitými tóny. Na patře se projevuje plností a bohatou texturou, s jemně zaoblenými tříslovinami a výraznou strukturou. Chuťový profil je harmonický a vyvážený.

4

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích metodou Sur Lie.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Pure Altitude Pinot Noir

[pjūr altitūd pinó nuár]

Komplexní vůně třešní, jahod a kořeněných tónů. Svěží, elegantní, s příjemnou kyselinou a dlouhým závěrem. Skvěle se hodí k drůbeži, telecímu masu a pokrmům s houbami, ale výborné je i lehce vychlazené jako aperitiv.

5

odrůda	80 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Mourvèdre
technologie výroby	1/3 vína zraje 10 měsíců v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Pech-Célefran La Clape

[šató pech seleran la klap]

Velmi tmavá barva, výrazná, plná vůně připomínající marmeládu a lehce i tóny kůže, lesa, podhoubí a kapradí. Středně plné víno s pevnou tříslovinou v závěru. Pěkný reprezentant AOP vín z regionu Languedoc, za danou cenu nezkame. Vhodné k tmavým pečeným masům a jednoduchým úpravám zvěřiny.



9

náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Malbec du Clos

[malbek dy klo]

Bohatá, lehce kořeněná vůně s čerstvými tóny tmavých bobulí (divoké borůvky), třešní, bezinek, ale i bylin, lesního podloží a lékořice. Štavnatá a živá chuť podpořená výraznější kyselinou s tóny ovoce a koření. Bohaté víno s dobrým tělem a delším harmonickým závěrem. Ideální víno pro posezení s přáteli, s BBQ steakem či těstovinami s pikantní omáčkou.

10

odrůda	80 % Malbec, 17 % Merlot, 3 % Tannat
technologie výroby	Zraje v sudech z francouzského dubu (1/3 nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Clos Triguedina

[klo trygedýna]

Pikantní a aromatická vůně červených a černých plodů (borůvky, švestky) a jemné tóny dřeva s nádechem fialek a mentolu. Výrazná a přímá chuť s tóny tmavého ovoce (třešně, borůvky, švestky) a jemného koření, podpořená dobře zakomponovanou tříslovinou. Víno s pevnou strukturou a delším, elegantním závěrem. Můžeme podávat při teplotě až 16–18 °C, kdy se víno více otevře.

Pure Altitude, Haute Vallée de l'Aud IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	303061	Pure Altitude Chardonnay	2024/25	6	0,75	158,68 192 199 ○
2	303062	Pure Altitude Sauvignon Blanc	2024/25	6	0,75	158,68 192 199 ○
3	303063	Pure Altitude Malbec	2024/25	6	0,75	158,68 192 199 ●
4	303064	Pure Altitude Pinot Noir	2024/25	6	0,75	158,68 192 199 ●

Coteaux du Languedoc AOP

5	000083	Château Pech-Célefran La Clape	2022/23	6	0,75	209,92 254 267 ●
---	--------	--------------------------------	---------	---	------	------------------

Castelmaure, Corbières AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	058522	Castelmaure	2023/24	6	0,75	164,46 199 209 ●
7	058723	Les Hauts de Castelmaure	2022/23	6	0,75	247,11 299 315 ●
8	054522	L'extrême de Castelmaure	2021/22	6	0,75	404,13 489 515 ●

Jean-Luc Baldès, Cahors AOP

9	001004	Malbec du Clos	2022/23	6	0,75	227,27 275 287 ●
10	001000	Clos Triguedina	2020/21	6	0,75	590,91 715 745 ●

Klasifikace vín z oblasti Bordeaux

Bordeaux AOP

Jakékoliv víno této třídy z oblasti Bordeaux, nemající právo na jiné označení.

Bordeaux Supérieur AOP

Nižší hektarový výnos než u Bordeaux AOP, vína obsahují o 1 % více alkoholu.

Cru Bourgeois

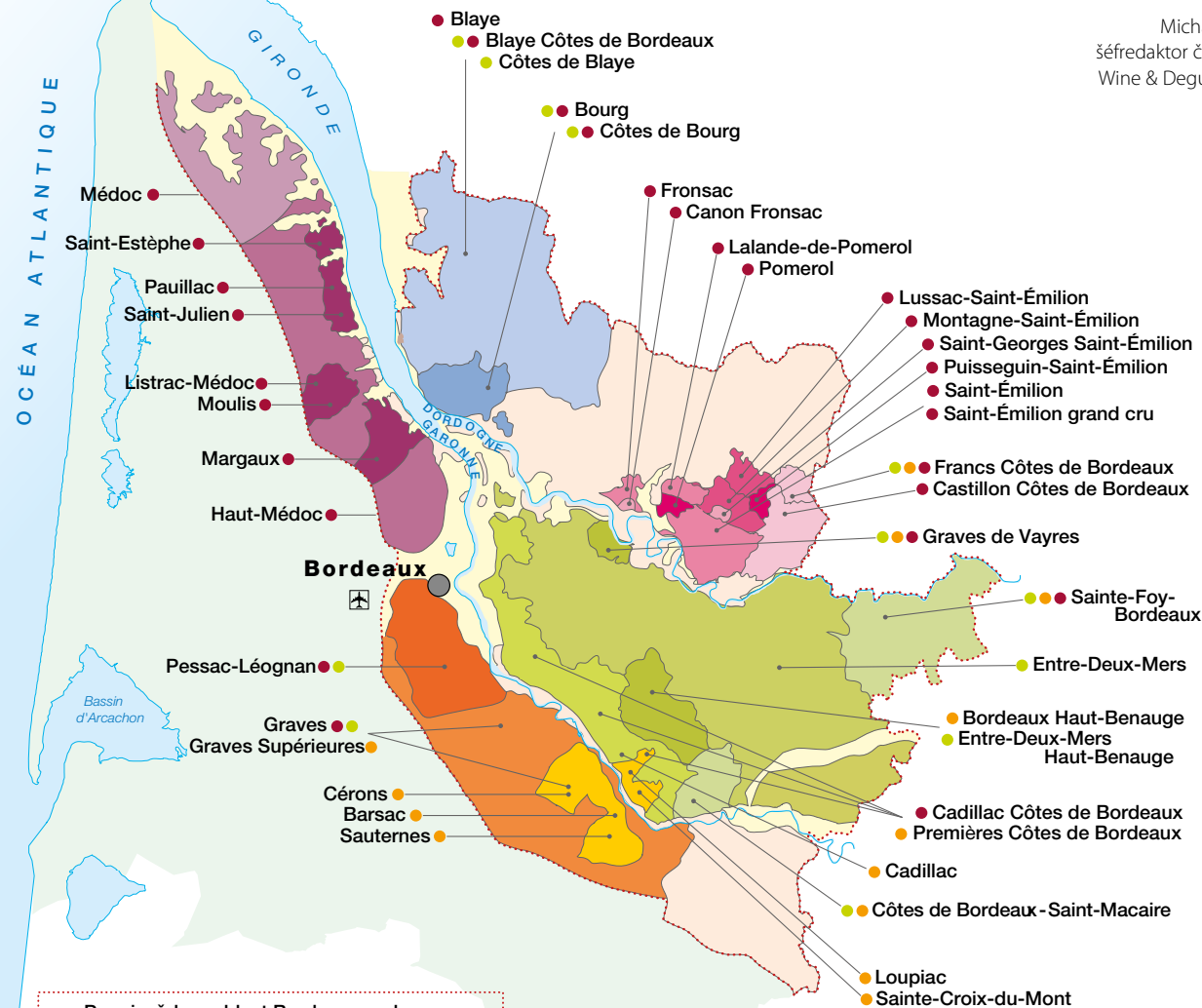
Jako Cru Bourgeois byla od roku 1932 označována kategorie tradičně lepších vín z oblasti Médoc a Haut-Médoc, která se však nedostala do seznamu klasifikovaných zámků z roku 1855. Lepší označení však znamenalo konkurenční výhodu a bylo terčem neustálých sporů a polemik. Po mnoha peripetiích a soudních sporech o úpravy a překlasifikování některých chateau právě do této kategorie, je od září 2011 konečně opět jasno. Nově se budou do této kategorie zařazovat vína na základě každoročního hodnocení jejich kvality. Spíše než o tradiční klasifikaci tedy nově půjde o charakter

každoroční soutěže mezi jednotlivými víny. Pro ročník 2009 získalo právě v září roku 2011 statut Cru Bourgeois celkem 246 châteaux.

Grand Cru, Grand Cru Classe, Premier Grand Cru Classe

Od roku 1855 existuje v Médocu úřední klasifikace jednotlivých panství (châteaux) od 1er Cru Classé de Médoc do 5eme Cru Classé de Médoc. Pozor, nezaměňovat spojení klasifikace v souvislosti s vinicemi! V Bordeaux dostává klasifikaci chateau, ne jeho vinice. Mezi nejznámější patří slavná pětka Château Lafite-Rothschild, Château Margaux, Château Latour, Château Haut-Brion a od roku 1973 také Château Mouton-Rothschild. Od roku 1959 nesou nejlepší vína z podoblasti Graves označení Cru Classé de Graves (16 châteaux, bílých i červených vín). Od roku 1987 jsou tato vína sloučena v jednotné označení AOP Pessac-Léognan. V apelaci St. Emilion byly jednotlivé domény každých deset let klasifikovány znovu. Poslední reklasifikace však byla napadena několika soudními žalobami a její platnost tedy následně pozastavena. V současnosti stále trvá patový stav a soudní spory. Zájemci o zdejší vína se tak mohou orientovat pouze podle znalosti konkrétních châteaux.

Michal Šetka
šéfredaktor časopisu
Wine & Degustation



Pro vinařskou oblast Bordeaux mohou být použita následující označení:

- Bordeaux
- Bordeaux Clairnet
- Bordeaux Rosé
- Bordeaux Supérieur
- Crémant de Bordeaux

- Červená vína
- Růžová vína
- Suchá bílá vína
- Sladká bílá vína

BORDEAUX

© CIVB, 2012
Gestaltung: Siskik - Karten: Édition Benoît France

1

odrůda	50 % Sémillon, 50 % Sauvignon blanc
technologie výroby	42 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●●●●
kategorie	●●●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–100 let

97
2005
Robert Parker



Château d'Yquem 1er Cru Classé Sauternes

[šató dykem premijé kry klasé sotern]

Vrchol bohatosti a komplexnosti dezertních vín z té nejlepší oblasti pro tato vína - Sauternes. Mimořádně vyvážené, harmonické a komplexní tóny chuti a vůně. Nespočet tónů – sušené meruňky, sušené švestky, kompotované ovoce, marmelády. Král mezi přírodně sladkými víny, vydrží i 100 let.

Bordeaux, Sauternes Cru & AOP

1 15945 Château d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)

ročník karton obsah

24 0,375

cena od 6 000 Kč
bez DPH / s DPH

cena a ročník viz www.global-wines.cz

cena do 6 000 Kč
s DPH

značky

○ ● L

odrůda	80–95 % Cabernet Sauvignon, 5–20 % Merlot, 0–5 % Cabernet Franc a Petit Verdot
technologie výroby	18–20 měsíců zrání ve výhradně nových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

Château Lafite Rothschild 1er Cru Classé

[šató lafit ročilid premijé kry klasé]

Ve víně se odráží charakter místní půdy, který dává hlubokou tmavou barvu, ovocné a kořeněné patro s tóny dřeva, tmavého ovoce a lékořice. Plná, komplexní a elegantní chuť s dlouhým hedvábným koncem. Má velmi dlouhý potenciál. V roce 1855 zařazeno do klasifikace 1er Cru Classé a dodnes patří mezi nejlepší vína regionu a celého světa.



98
2014
James Suckling

93
2015
The Wine Enthusiast

odrůda	70–80 % Cabernet Sauvignon, 20–30 % Merlot.
technologie výroby	14 měsíců v dřevěných sudech – 50 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let

Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru Classé, Pauillac

[šató duár mijon ročilid sonkiem kry klasé pojak]

Víno disponuje pevným a vznešeným charakterem, nádhernou rubínovou barvou, nádechem tmavého ovoce a pevnými taniny, které dávají předpoklad k dlouholetému zrání. Toto víno ze zámku Duhart Milon, který v roce 1962 koupila rodina Rothschildů, je často označováno jako klasický zástupce apelace Pauillac.



odrůda	87 % Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v betonových a nerezových tancích, zrál 12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Moulin de Douhart Pauillac AOC

[mulén de dyár pojak]

Elegantní červené víno s vůní ostružin, lékořice a jemným dotekem vanilky. Chuť je plná, šťavnatá a koncentrovaná, s bohatým středem a vyváženým závěrem. Výrazné, ale přístupné víno s energií ročníku. Víno pochází z vinic sousedících se slavným Château Lafite Rothschild a těží z podobného terroiru – jemné šterkové půdy na vápencovém podloží.



90
2015
The Wine Enthusiast

odrůda	95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	80 % vína zraje ve francouzských dubových sudech, 20 % zraje v kádích po dobu 16 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let

Blason de L’Evangile Pomerol AOC

[blazo d levanžil pomerol]

Sytě červená barva s odlesky granátu. Ve vůni jsou pražené tóny a kakao. Na patře jsou intenzivní chutě černého ovoce jako jsou ostružiny, podtržené lehkou kořenitostí kafru. Chuť je plná a komplexní s lahodným višňovým nádechem.



91
2015
The Wine Enthusiast

odrůda	85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	14 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let

Château Odilon Haut-Médoc

[šató odylo ó medok]

Víno má výraznou vůni plnou zralého a šťavnatého ovoce. Vůně je jemná s vanilkovými tóny dřeva, které se otevírají po jeho provzdušnění. V ústech je velmi elegantní, kde spolu korespondují zralé třísloviny s příjemnou kyselinou na patře. Dlouhé, intenzivní a elegantní víno s ovocným závěrem.



odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	60 % vína zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let

Château Paradis Casseuil Bordeaux AOC

[šató pardi kaseoj bordó]

Krásná, sytější karminově fialová barva. Intenzivní, komplexní aroma, kombinující vůni koření a zralého ovoce s jemnými dubovými tóny. Plné, bohaté a vyvážené na patře se svěžím, aromatickým závěrem.



odrůda	48 % Merlot, 39 % Cabernet Sauvignon, 13 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 16–18 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let

Anseillan Pauillac AOC Barons de Rothschild (Lafite)

[anseján puíjak barons de rotsíld]

Temná tmavě červená, téměř až černá barva. Víno má intenzivní vůni, která se vyvíjí do aromaticky třešní s kouřovými tóny, vůni dubového dřeva a koření, které mu dodává odrůda Petit Verdot. Dobře vyvážená chuť, jejíž objem stojí na Merlotu a struktura na Cabernetu Sauvignon. Víno s dobrou délkou a potenciálem k tomu si ho vychutnat nejlépe v letech 2023–2028.



odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
technologie výroby	50 % vína zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Les Légendes R Médoc Rouge

[ležénd médok rúž]

Krásná sytá granátová barva. V aroma dominují kořenité vůně, vanilka a muškátový oříšek. Chuť je plná a vyvážená s jemnými, dokonale integrovanými dubovými tóny, které pokračují v dlouhém kořenitém závěru. Velmi elegantní ročník v oblasti Médoc.



odrůda	85 % Sauvignon blanc, 15 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Les Légendes R Bordeaux Blanc

[ležénd bordó blan]

Slámová barva se zlatými odlesky. Velmi expresivní aroma, které v sobě prolíná vůni listů černého rybízu s tóny grapefruitu a citrusů, které jsou charakteristické pro Sauvignon Blanc. Chuť je svěží s příjemnými citrusovými tóny v závěru. Perfektní víno vhodné jako aperitiv nebo k rybám a mořským plodům.



odrůda	Cabernet Sauvignon a Merlot, dle potřeby i Cabernet Franc, Malbec a Petit Verdot.
technologie výroby	40 % vína zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Les Légendes R Bordeaux Rouge

[ležénd bordó rúž]

Tmavě červená barva. Příjemná vůně připomíná směs čerstvého a kompotovaného peckovitého ovoce a lékořice. V chuti je teplé, ovocné, středně plné s harmonickými tříslovinami. Aroma opět peckovitého ovoce s dotekem dřeva. Doprovodí různé úpravy králíčího masa.



91
2016
The Wine Spectator

odrůda	85 % Sauvignon blanc, 15 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Saga Bordeaux Blanc

[saga bordó blan]

Krásná bledě slámová barva. Velmi výrazné aroma, ve kterém dominuje vůně grapefruitu a exotického ovoce. V ústech je víno šťavnaté s příjemnou živostí v závěru.



Silver Medal
2016
Mundus Vini

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Saga Bordeaux Rouge

[saga bordó rúž]

Intenzivní rubínová barva, rafinovaná a jemná vůně s aroma kakaa a vanilky, také ostružiny a koření. Bohatá a dobře strukturovaná chuť s vyzrálými, hladkými tříslovinami a tóny černého ovoce a opět koření.



Bordeaux, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Pauillac, Pomerol Cru & AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	735911	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● 🌀 L
2	15910	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● 🌀 L
3	14838620	Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. víno od Chât. Duhart Milon)	2020	6	0,75	1 189,26 1 439 1 489 ● 🌀 L
3	14838621	Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. víno od Chât. Duhart Milon)	2021	6	0,75	1 189,26 1 439 1 489 ● 🌀 L
3	14838622	Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. víno od Chât. Duhart Milon)	2022	6	0,75	1 189,26 1 439 1 489 ● 🌀 L
4	64169120	Blason de L’Evangile, Pomerol AOC	2020/21	6	0,75	1 569,42 1 899 1 949 ● 🌀 L
5	641696	Château Odilon, Haut-Médoc	2020/21	6	0,75	478,51 579 599 ● 🌀
6	641693	Château Paradis Casseuil, Bordeaux AOC	2018/19	6	0,75	338,02 409 429 ● 🌀

Bordeaux, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Pauillac, Pomerol Cru & AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	30601119	Anseillan, Pauillac AOC, Barons de Rothschild (Lafite)	2019/20	6	0,75	1 404,13 1 699 1 769 ● 🌀 L
8	1023973	Les Légendes R Médoc Rouge	2020/21	6	0,75	395,87 479 499 ●
9	787335	Les Légendes R Bordeaux Blanc	2023/24	6	0,75	247,11 299 314 ○
10	787336	Les Légendes R Bordeaux Rouge	2020/23	6	0,75	247,11 299 314 ●
11	641496	Saga Bordeaux Blanc	2023/24	6	0,75	247,11 299 314 ○
12	641686	Saga Bordeaux Rouge	2022/23	6	0,75	247,11 299 314 ●





odrůda	85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Haut Domingue Bordeaux AOP

[šató ó dománg bordó]

Koncentrovaná barva s tmavými odstíny fialové. Silná a zralá vůně s aroma černého bobulového ovoce. Ovocná chuť s tóny zralého červeného ovoce, borůvek, černého rybízu, černých lanýžů, lékořice, bylinek a minerality. V závěru hladké a harmonické třísloviny.

odrůda	20 % Cabernet Sauvignon, 80 % Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Tertre De Courban Bordeaux rouge AOC

[šató tert d kuba bordó růž]

Má jasnou, červenou barvu s granátovými okraji. Ovocná vůně s aroma červeného bobulového ovoce a toastovosti. Chuť je hladká a harmonická. Vína se ročně vyrobí okolo 65–70 tisíc lahví.

odrůda	80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Roc de Levraut Bordeaux rouge AOC

[šató rok d levró bordó růž]

Tmavá karmínově-rubínová červená barva. Vůně ovocná, plná višň, červené-ho a černého lesního ovoce s nádechem kakaa, vanilky a lehce zemité kořenitosti. Chuť je na patře velmi šťavnatá a ovocná. Lze v ní cítit třešně morello a tmavé bobule s jemně vyzrálou tříslo-vinou. Víno je kulaté a vyvážené s dobrou délkou. Jedná se o gastronomické víno.

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Saby Bordeaux Supérieur AOC

[šató sabi bordó superié]

Krásná třešňově červená barva s granátovými odlesky. Vůně konzervovaných červených plodů se mísí s náznaky lékořice. Chuť ostružin a borůvek působí na patře hebkým a sametovým dojmem. Skvěle doplní jemné červené či jehněčí maso.

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Víno zráló 12 měsíců ve francouzských barrikových sudech, 1/3 nových.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Les Chevaux de Patache d'Aux Medoc AOC

[le švo d pataš ó medok]

Harmonické víno s jemnými taniny a ovocným charakterem. Tento ročník byl teplý a časný, což přineslo vínu plnost. Výrazné teplotní rozdíly během zrání dodaly hroznům chuť a barvu. Doporučujeme pít mezi třetím a šestým rokem, ideální k hovězím steakům, jehněčímu a zvěřině.

odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Les Tours De Beaumont Bordeaux rouge AOC

[l túr de bómon bordó růž]

Intenzivní rubínově červená barva s granátovými odlesky. Aroma černého ovoce jako je černý rybíz a ostružiny doprovázené vanilkovými a praženými tóny. V chuti je plné se stopami dubového sudu a sladkého koření. Po několika letech zrání se tříslo-viny zakulatí a změknou.

odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



L'Orme de Rauzan Gassies Haut Médoc AOC

[lorm d rozan gazié ó medok]

Zajímavá vůně akátových květů. V cuvée L'Orme de Rauzan-Gassies má Merlot přednost před Cabernet Sauvignonem. Přináší velmi čistou ovocnost s tóny švestek, třešní a rybízu. Cabernet Sauvignon nabízí tóny lesních ostružin a bezinkového krému. Víno je již dostatečně vyzrálé (2012), tedy neváhejte vychutnat Bordeaux v celé jeho kráse.

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 23 % Cabernet Franc
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (1/3 nových).
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Peyrabon Haut Médoc Cru Bourgeois

[šató pejrafo ó medok kry buržoa]

Středně intezivní barva s odlesky. Harmonická vůně se směsí aroma červeného ovoce, třešní, švestek, toastu a čerstvě pražené kávy. Výrazná, středně plná a harmonická chuť s jemnými a čerstvými ovocnými tóny. Harmonický a expresivní zástupce Haut-Médoc.

odrůda	55 % Merlot, 39 % Cabernet Sauvignon, 6 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zráló 12 měsíců – 1/3 v sudech (2 % nových, 80 % rok starých), 2/3 v tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chateau Saint Paul Haut Médoc AOC

[šató sán pái ó medok]

Harmonické a vyvážené červené víno s tóny zralých bobulí, jemného dřeva a lehce kořenitého závěru. Elegantní víno s pevnou strukturou. Réva pochází z vinic starých až 40 let, vysazených na jílovito-vápencové půdě. Ideální ke zvěřině, steakům i tvrdým sýrům.

odrůda	50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château du Moulin Rouge Cru Bourgeois Supérieur

[šató du mula růž kry buržoa superié]

Bohatá a čerstvá vůně s tóny ostružin, jahod, červeného a černého rybízu. V chuti je šťavnaté, strukturované s dobrými tříslovinami. Skvěle podpoří smažené křepelky, jehněčí pečení s bylinkami, ale také lesní houby a zralé sýry.

odrůda	65 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 20–30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Château Castera Médoc Cru Bourgeois

[šató kastera medok kry buržoa]

Čerstvá, kořenitá a komplexní vůně s výraznými tóny kávy, sladkého koření a lesa. Chuť překvapí svojí délkou a výrazným ovocným aroma, které je doplněné tóny mléčné čokolády a čerstvě pražených kávových bobů. Kostra vína je pevná a struktura čitelná. Dobře doplní pokrmy ze zvěřiny a jehněčího masa.

odrůda	46 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
technologie výroby	12–14 měsíců zrání v dubových sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Beaumont Haut Médoc Cru Bourgeois

[šató bómo ó medok kry buržoa]

Purpurová, skoro inkoustová barva s výraznou vůní koření, tabáku, kouře a rašeliny. V chuti jemné tóny peckovitého ovoce a rybízu, v závěru káva. Robert Parker: „Jedno z nejzajímavějších a nejlépe vyrobených Cru Bourgeois v Médocu“. Vynikající kombinace s divočkám nebo jinou zvěřinou. Skvělá hodnota za peníze.

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 15959	Château Haut Domingue, Bordeaux rouge AOC	2022/23	6 0,75	162,81	197	207 ●
2 107120	Château Tertre De Courban, Bordeaux rouge AOC	2020/21	6 0,75	164,46	199	209 ●
3 004636	Château Roc de Levraut, Bordeaux rouge AOC	2023/24	6 0,75	164,46	199	209 ●
4 004626	Château Saby Bordeaux Supérieur AOC	2021/22	6 0,75	238,84	289	299 ●
5 061234	Les Chevaux de Patache d'Aux, Medoc AOC	2021/22	6 0,75	283,47	343	359 ●
6 15946	Les Tours De Beaumont, Bordeaux rouge AOC	2020/21	6 0,75	285,12	345	359 ●

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 1596012	L'Orme de Rauzan Gassies, Haut Médoc AOC	2012	6 0,75	316,53	383	399 ●
8 15964	Chateau Saint Paul, Haut Médoc AOC	2017	6 0,75	318,18	385	399 ●
9 026667	Chateau Castera, Médoc Cru Bourgeois	2020/21	6 0,75	351,24	425	445 ●
10 15956	Château Peyrabon, Haut Médoc Cru Bourgeois	2017/18	6 0,75	412,40	499	525 ●
11 006672	Château du Moulin Rouge, Cru Bourgeois Supérieur	2021/22	6 0,75	409,09	495	515 ●
12 15906	Château Beaumont, Haut Médoc Cru Bourgeois	2020/21	12 0,75	395,87	479	499 ●



1 náš tip!

odrůda	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 50 % nových.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



89
2015
Robert Parker

Château Rozier Saint-Emilion Grand Cru

[šató rozíé san emyilon gran kry]

Víno má překrásnou tmavou barvu, intenzivní vůni třešní a peckovitého ovoce, ušlechtilou a hedvábnou chuť. Aroma lehce zvýrazňující dřeva, ostružiny, borůvky, višně, švestky, ale i tabák a kůži. Prezentuje se vyzrálým taninem a má potenciál k uložení. Vhodné k pernaté zvěřině a k roštěnci na houbách.

4 náš tip!

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc a 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dřevěných sudech, 1/3 nových.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



90
2014
Gilbert & Gallard

Château Patache d'Aux Haut-Médoc Cru Bourgeois Antoine Moueix

[šató pataš do ó medok kry buržoa antuan moeks]

Ve vůni se objevuje bohaté aroma tmavého bobulového ovoce a sušených datlí a švestek, také cedru a koření. Suchá chuť se svěžím a šťavnatým projevem, s tóny ovoce, koření, vanilky a lesního podloží, v závěru příjemné třísloviny.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.
technologie výroby	Zraje 12 měsíců ve francouzských dubových sudech (1/3 nové, 1/3 rok a 1/3 dva roky staré).
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Lanessan Haut-Médoc Cru Bourgeois

[šató lanesa ó medok kry buržoa]

Komplexní víno s aroma černých třešní, borůvek, perníku, santalového dřeva a lékořice. Výrazné, ale hebké a svěží, s příjemnou tříslovinou. Château založené již v roce 1793, v současné době řídí provoz již osmá generace vinařského rodu.

3 novinka náš tip!

odrůda	73 % Merlot, 23 % Cabernet Sauvignon, 4 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zrálo 18 měsíců v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Chateau Palais Cardinal Saint-Emilion Grand Cru

[šató palé kardynál san emyilon gran kry]

Klasické elegantní víno z pravého břehu Bordeaux. Má tmavě rubínovou barvu, vůni třešní, malin a lékořice. V chuti hedvábné třísloviny, dobrou kyselinu a šťavnatou strukturu. Dlouhý závěr s dotekem dřeva a koření. Neobvykle vysoký podíl Cabernetu Sauvignon propůjčuje tomuto Saint-Émilionu sofistikovanou strukturu.

6 novinka náš tip!

odrůda	80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zrálo 12 měsíců ve francouzských barikových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



L'Esprit de Franc Maille Pomerol AOC

[lespri de frán maj]

Ovocně laděné červené víno s jemnou strukturou a vyváženým poměrem elegance a síly. Merlot dodává zaoblenost, Cabernet Franc šťavnatost a delikátní třísloviny. Podávejte při 18–19 °C, ideálně po dvouhodinové dekantaci. Skvělé ke zvěřině, telecímu nebo hovězím steakům.

7 novinka náš tip!

odrůda	80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot
technologie výroby	Zrálo 16 měsíců ve francouzských barikových sudech po jednom vině.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château La Fon du Berger Pauillac AOC

[šató lafon dy beržé]

Plné červené víno s vůní tmavého ovoce, koření a jemného dřeva. Na patře pevná struktura s elegantní tříslovinou a dlouhým závěrem. Réva pochází z 45 let starých vinic na typicky šterkovém podloží. Vyšší hustota výsadby pomáhá dosahovat nižších výnosů a koncentrovanější chuti.

10

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Latour 1er Cru Classé

[šató latúr premijé kry klasé]

Má delikátní, konzervativní aroma s tóny citrusů, ostružin a cedrového dřeva. Příjemný, měkký nástup s tónem čerstvých ostružin, harmonickým tělem a vyváženou tříslovinou. Hrozny pocházejí z nejlepších vinic, tj. asi 47 ha z celkových 78 ha. Skvostné víno s roční produkcí okolo 220 tisíc lahví.

8

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 21 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	Zrálo 12 měsíců ve francouzských barikových sudech – 4 % nových, 40 % po jednom vině, 20 % po dvou.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château Cantemerle 5ème Cru Classé

[šató kantemérl sánkiem kry klasé]

Vyvážené a energické víno s jemnou tříslovinou a příjemnou kyselinou. V chuti se prolínají tóny černého rybízu, fialek a bylinek, doplněné o dřevitý závěr. Vhodné k hovězímu, telecímu nebo jemným sýrům. Doporučujeme dekantaci.

11

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12–14 měsíců v dubových sudech (80–100 % nové), před lahvováním se číří a filtruje.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château Pedesclaux 5ème Cru Classé

[šató pedeskló sánkien kry klasé]

Plné a silné víno stylu tradičního regionu Pauillac. Nádherná rubínová barva, vůně připomínající rybíz, koření a cedrové dřevo. Dlouhé a pevné v závěru. Toto ojedinělé Cru Classé tvoří dvě dobře položené vinice, z toho jedna leží nedaleko pozemku Mouton-Rothschild.

9

odrůda	66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot
technologie výroby	Zrálo ve francouzských barikových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château de Camensac 5ème Cru Classé

[šató kamesak sánkiem kry klasé]

Autentický Médoc z těžkého ročníku, který překvapí svěžestí, strukturou a jemným květinovým nádechem. Temně granátová barva, vůně růží a ostružinového želé, s dotekem kamenné minerality a kouře. V chuti živé, s hedvábnou strukturou, lehké slanou stopou a dlouhým třešňovým závěrem.

12

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
technologie výroby	Zrálo 12 měsíců ve francouzských barikových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Bellegrave Cru Bourgeois

[šató belgráv kry buržoa]

Víno s intenzivní barvou a výbornou koncentrací. Elegantní struktura, vyvážený poměr tříslovin, kyseliny a alkoholu. V chuti dominují tmavé bobulové ovoce, tóny koření a jemné dřevo. Vinice má jen 9 ha a víno se pěstuje s důrazem na ruční práci a terroir. Ideální ke zvěřině, steakům nebo delikátním francouzským sýrům.



Bordeaux Petite Châteaux				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
1	004625	Château Rozier, Saint-Emilion Grand Cru		2022/23	6	0,75	483,47	585	599	● ●	L
2	15952	Château Lanessan, Haut-Médoc Cru Bourgeois		2021/22	6	0,75	450,41	545	569	● ●	L
3	15963	Château Palais Cardinal, Saint-Emilion Grand Cru		2016	6	0,75	483,47	585	609	● ●	L
4	15941	Château Patache d'Aux, Haut-Médoc Cru Bourgeois, Antoine Moueix		2018/19	6	0,75	453,72	549	569	● ●	L
5	005732	Château Haut-Pontet Saint-Emilion Grand Cru		2020/22	6	0,75	552,89	669	699	● ●	L
6	1596222	L'Esprit de Franc Maille, Pomerol AOC		2022	6	0,75	552,89	669	695	● ●	L

Bordeaux Petite Châteaux				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
7	1596117	Château La Fon du Berger, Pauillac AOC		2017	6	0,75	742,98	899	939	● ●	L
Bordeaux, Haut-Médoc Cru Classé											
8	53009320	Château Cantemerle, 5ème Cru Classé		2020	12	0,75	792,56	959	999	● ●	L
8	53009321	Château Cantemerle, 5ème Cru Classé		2021	12	0,75	792,56	959	999	● ●	L
9	65423921	Château de Camensac, 5ème Cru Classé		2021	12	0,75	797,52	965	999	● ●	L
Bordeaux, Pauillac Cru Classé											
10	15919	Château Latour, 1er Cru Classé			12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			● ●	L
11	03181617	Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé		2017	12	0,75	1 318,18	1 595	1 669	● ●	L
12	1595320	Château Bellegrave, Cru Bourgeois		2020	6	0,75	797,52	965	999	● ●	L



1

odrůda	70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Le Petit Mouton

[l petý mutó]

Typická, elegantní, koncentrovaná a komplexní vůně s doteky sladkého koření, zejména vanilky, zralých třešní a čerstvého pečiva. Chuť je neuvěřitelně bohatá a lahodná s dlouhým závěrem a příjemnou tříslovinou. Dominují tóny lesních jahod, pepře, karamelu a vanilky. 2. víno od Château Mouton-Rothschild. Víno, které nadchne milovníky velkých Bordeaux.



2

odrůda	77 % Cabernet Sauvignon, 12 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
technologie výroby	Fermentace probíhá v dřevěných tancích, dále 19–22 měsíců v nových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

Château Mouton-Rothschild 1er Cru Classé

[šató mutó ročild premijé kry klasé]

Velmi bohaté aroma – vyztřalé ovoce, ostružiny, černý rybíz, dubovost, vanilka, mocca, cedrové dřevo. Plné, kulaté tělo a rafinované třísloviny v harmonii s tóny vyzřalého ovoce, marmelád, topinek, karamelu a koření. Každý ročník má vlastní etiketu.



3

odrůda	45 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 18 % Cabernet Franc
technologie výroby	18–22 měsíců zrání v dubových sudech – 80 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

Château Haut Brion 1er Cru Classé

[šató ót bryjon premijé kry klasé]

Velkorysé víno s bohatým aroma ovoce, čokolády, borovicových šišek a topinek. Má výrazné, kulaté třísloviny v dokonalé harmonii s vyváženými kyseliny. Jediné víno z první pětky, které nepochází z Médocu. Slavné Château z roku 1423 se rozkládá na 46 ha. Ročně se vyrobí pouze 160 000 lahví.



7

odrůda	95 % Merlot a 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	22–28 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

Petrus

[lpetrys]

Velmi intenzivní a koncentrované víno s hlubokou granátovou barvou, s aroma ovoce, černého rybízu a koření. Harmonická bohatá chuť se sametovým závěrem. Legenda a jedno z nejdražších vín. Rozkládá se na 11,5 ha vinic, starých až 70 let. Má velmi dlouhý potenciál. Ročně se vyrobí pouze 24 000 lahví.



8

odrůda	95 % Merlot a 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 18–24 měsíců v sudech z francouzského dubu – 85 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Château Fonplegade Grand Cru Classé

[šató fomplegád gran kry klasé]

Komplexní, aromatická vůně s dotekem ostružin, kávy, tabáku, koření a černých třešní. Středně tělnaté víno s tóny koření, černých malin a příjemným závěrem. 18,5 ha vinic na převážně vápencovém podloží. Vinice jsou v průměru 25 let staré, nejstarší jsou okolo 50 let.



9

odrůda	55 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot, 6 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let

Château Talbot 4ème Cru Classé

[šató talbo katryém kry klasé]

Talbot je bezesporu jedním z nejznámějších crus Médocu. Je šampionem dlouhověkosti, což mu však nebrání, aby již v těchto letech bylo plné, kulaté, příjemné a vy si mohli vychutnat jeho lahodnou chuť s tóny havanského doutníku a lékořice. Je to komplexní a společenské víno, které nezůstává nikdy uzavřené ani strohé a bude vás bavit celý večer i díky tomu, jak se postupně vyvíjí a každou chvíli chutná trochu jinak.



4

odrůda	Sauvignon Blanc, Sémillon
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech, z toho 20 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Château Carbonnieux Blanc

[šató karbonié blán]

Víno pro potěšení postavené na odrůdě Sauvignon, která mu propůjčuje dynamickou směs citrusových tónů. Je to plné, elegantní, dobře vyvážené víno s kulatou a bohatou texturou. V chuti dominují citrusy, čerstvé bylinky a med. Hodí se k rybám, ústřicím, mořským plodům, sýru raclette, bílému masu, kozímu sýru i citrusovým dezertům.

5

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (35–40 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let

Château Carbonnieux Rouge

[šató karbonié růž]

Čistá a intenzivní vůně s tóny ovoce jako černého rybízu, moruše a třešní. Mohutná, elegantní a ovocná chuť s výraznou tříslovinou, v harmonii s kyselinou a dobrým tělem. Dobře se hodí ke grilovaným masům (entrecote) nebo k čokoládovým dezertům



6

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 8 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 16 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let

Château Latour-Martillac

[šató latûr martyjak]

Víno s hlubokou rubínovou barvou. Bohatá vůně s aroma čerstvého červeného ovoce (černý rybíz), balsamika a koření. Bohatá a plná chuť s harmonickou a jemnou tříslovinou, v závěru s tóny ovoce, jako jsou třešně a šťavnaté švestky, ale také květiny a sladkého koření.



10

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Château Du Glana Cru Bourgeois

[šató duglana kry boržudá]

Temně rubínová barva. Aroma ostružin a černého rybízu podtržené ušlechtilým barikem s tóny dřeva a vanilky. Na patře je víno velmi silné, zároveň působí zralým a příjemným dojmem. Krásné Bordeaux, které zráním ještě získá na výrazu.



11

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 6 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech – 20 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Les Fiefs de Lagrange

[le fief de lagránž]

Elegantní a uhlazená živočišná vůně s tóny kůže postupně přecházející do tónů květin. Víno má elegantní a příjemný průběh. V chuti s dlouhým závěrem se rozvíjí nádherná chuť lesního ovoce, hlavně malin a ostružin. Příjemný závěr s dobře zakomponovanými tříslovinami. Druhé víno od Château Lagrange. Slavnějšímu bratříčkovi nedělá ostudu a ve své cenové třídě je výrazně nadprůměrné.



12

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 7 % Petit Verdot
technologie výroby	20 měsíců v dubových sudech (60 % nových). Před lahfováním se číří a filtruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	9–18 let

Château Lagrange 3ème Cru Classé

[šató lagránž troaziém kry klasé]

Má tmavě rubínovou barvu, půvabnou komplexní vůni s tóny fialek, růží, třešní a pepře. Hladká plná chuť s dlouhým závěrem, ve které se objevují podobné tóny jako ve vůni. Vyzrálé a bohaté třísloviny. Víno je považováno za jedno z nejlepších v apelaci Saint Julien. Lagrange byl také nazýván „pozemkem snů“.



Bordeaux, Pauillac Cru Classé, Baron Philippe de Rothschild

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	15918	Le Petit Mouton (2. víno od Château Mouton-Rothschild)	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● L
2	15933	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wins.cz	● L

Bordeaux, Pessac-Leógnan Cru Classé

3	012023	Château Haut Brion, 1er Cru Classé	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● L
---	--------	------------------------------------	----	------	---------------------------------------	------

Bordeaux, Pessac-Leógnan, Grand Cru Classé de Graves

4	1715420	Château Carbonnieux Blanc	2020	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	○ L
5	1715817	Château Carbonnieux Rouge	2017	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● L
6	0530317	Château Latour-Martillac	2017	12	0,75	1 048,76	1 269	1 329	● L

Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	17880	Petrus	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● L

Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru

8	1595420	Château Fonplegade, Grand Cru Classé	2020	12	0,75	1 238,84	1 499	1 559	● L
---	---------	--------------------------------------	------	----	------	----------	-------	-------	------

Bordeaux, Saint Julien Cru Classé

9	1514817	Château Talbot, 4ème Cru Classé	2017	6	0,75	2 065,29	2 499	2 599	● L
10	1570117	Château Du Glana, Cru Bourgeois	2017	6	0,75	652,89	790	829	● L
11	1590714	Les Fiefs de Lagrange (2. víno od Château Lagrange)	2014	12	0,75	866,94	1 049	1 099	● L
12	1591520	Château Lagrange, 3ème Cru Classé	2020	6	0,75	1 528,10	1 849	1 949	● L



1

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu, 20 % nových.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



La Sirene de Giscours

[la syren d žiskůr]

La Sirene je druhým vínem od Château Giscours. Svoji kvalitou potvrzuje reputaci prvního vína – zůstává věrně rafinovanému a okouzujícímu stylu. Má purpurovou barvu, bohatou vůni s aroma třešní, růžového čaje, červených švestek a lesního podloží. Středně plná a čerstvá chuť s ovocnými tóny a zemitým závěrem.

2

odrůda	81 % Cabernet Sauvignon, 13 % Cabernet Franc, 6 % Merlot
technologie výroby	Zraje ve francouzských barikových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Kirwan 3ème Cru Classé

[šató kirvan troaziém kry klasé]

Elegantní Margaux s překvapivě svěží strukturou. Precizní, čerstvé víno s jemnou tříslovinou, živou kyselinou a typickým projevem cabernetů. Víno s dlouhým závěrem a šťavnatým ovocem. Historicky nejvyšší podíl Cabernetu Sauvignon ve směsi Kirwan – 81 %. Skvěle se hodí ke zvěřině, steakům, nebo jemně kořeněným pokrmům.

3

odrůda	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Lascombes 2ème Cru Classé

[šató laskomb dozién kry klasé]

Toto červené víno z oblasti Bordeaux, odhaluje nádherně výraznou vůni ostružin, moruše, černého rybízu a borůvek, doplněnou perníkovým kořením, černým čajem a hořkou čokoládou. V chuti je příjemně suché, hladké a kulaté s náznaky černého rybízu a moruše. Víno je vyvážené, nádherně hedvábné a plné. Ohromí vás svou krásnou délkou.

4

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	18 až 24 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Margaux 1er Cru Classé

[šató margó premijé kry klasé]

Intenzivní živočišné aroma. Komplexní čistá chuť s živočišnými tóny, dostatkem svěžesti, v závěru s dotekem minerálnosti a ostružin. Možná nejslavnější víno světa. Château založené v 18. století s velmi bohatou historií. Rozkládá se na 262 ha vinic – toto červené víno se vyrábí na 87 ha.

Region Margaux

Margaux, ležící na jihu Médocu, je nejslavnější ze všech apelací v Bordeaux. Nejen že těží ze slávy svých vinic první třídy stejného jména, ale je také největší ze všech apelací Médocu. Zatímco jsou ostatní tři velké AOP Médocu (St. Estéphe, Pauillac a St. Julien) spojeny v jeden nepřerušovaný řetězec vinic, leží Margaux osamoceně na jihu. Jeho vinice jsou roztroušené po pěti obcích – Lavarde, Arsac, Cantenac, Soussanc a Margaux. Margaux a Cantenac jsou nejdůležitější obce a Margaux samozřejmě zahrnuje vinařství první třídy – samotné Château Margaux. Vína z Margaux jsou vysoce elegantní, komplexní a nesmírně koncentrovaná. Jejich chuť a vůně je díky charakteru terroiru nezaměnitelná. Primární odrůdy vinné révy, které se v tomto regionu pěstují, jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Sekundární odrůdy vinné révy jsou Carmenère, Malbec a Petit Verdot. Půda je složená z vrstev oblázkového křemenitého štěrku, nad vrstvou šterkovité půdy s vápencovým podložím. Kombinace vysoké ovocnosti spolu s mohutným projevem Cabernet Sauvignonu a sametovostí Merlotu jsou ideální ingredience pro vytvoření velkých vín.

5

odrůda	67 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 4 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–15 let



Pavillon Rouge du Château Margaux

[pavijon růž de šató margó]

Má tmavou vyzrálou barvu s květinovým aroma s dotekem karamelu. Plná, kořenitá chuť s hebkou a pevnou strukturou a dokonale zakomponovanými tříslovinami, které se zvýrazní hlavně v závěru. Elegantní víno, ve kterém je patrný rukopis vinaře. 2. víno od Château Margaux, vyrobené z hroznů pocházejících ze stejných vinic jako první víno, které nebyly vybrány pro jeho výrobu.



Bordeaux, Margaux Cru Classé & Bordeaux AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	1570218	La Sirene de Giscours (2. víno od Château Giscours)	2018	12	0,75	1 032,23 1 249 1 299 ● L
2	1593221	Château Kirwan, 3ème Cru Classé	2021	12	0,75	1 194,21 1 445 1 499 ● L
3	51395720	Château Lascombes, 2ème Cru Classé	2020	12	0,75	2 147,93 2 599 2 699 ● L
4	15937	Château Margaux, 1er Cru Classé		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● L
5	15908	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. víno od Ch. Margaux)		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● L



1 novinka náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 12 měsíců na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Mlle Ladubay Crémant de Loire Brut

[moasle ladybé kremá d loar bryt]

Elegantní crémant z Loiry světle žluté barvy se zlatavými odlesky. Vůně květin, bílého a žlutého ovoce. Chuť je svěží, kulatá a elegantní s tóny sušeného ovoce a krémovým závěrem. Skvěle ladí s rybami, mořskými plody, lehkými předkrmy i dezerty.

2 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut

[buvé kremá d loar ekselanc bryt]

Tento Crémant de Loire Blanc je vyroben tak, aby nejlépe vystihl jemnost a harmonii vína. Má zlatavou barvu s jantarovými odlesky. Nádhernou vůni květin, hrušek a jablek. Na patře je víno svěží, dobře vyvážené s příjemným perlením.

3 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Blanc de Blanc Brut Vintage

[buvé kremá d loar blán d blán bryt vyntáž]

Tento crémant, vyrobený pouze z odrůdy Chardonnay, má žlutou barvu se slámově zlatavými odlesky a typické jemné perlení. Jemná, svěží a čerstvá vůně s ovocným aroma a dotekem citrusových plodů. Chuť jemná, máslová s minerálními tóny a elegantním tělem.

4

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Crémant de Loire Excellence Demi-Sec

[buvé kremá d loar ekseláns demi sek]

Novinka v podobě demi-sec rozšiřuje řadu crémantů Bouvet Crémant de Loire. Svěží tóny tohoto sektu připomínají lahodné chutě broskví a meruňek s jemným nádechem briošky a lískových oříšků. Na patře je polosuché a odhaluje chuť lipového květu osvěženou příjemným perlením. Dosage 38 g cukru/l. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.

5

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut rosé

[buvé kremá d loar ekseláns bryt rozé]

Delikátní světle růžová barva. Jemné perlení a elegantní vůně s aroma malin a broskví. Dobře vyvážená chuť s čerstvými ovocnými tóny. Velmi zajímavý růžový crémant za zajímavou cenu.

6 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 18 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage

[buvé safír samur bryt vintáž]

Má světle zlatou barvu s jantarovými okraji a křišťálové jemné perlení. Jde o harmonické víno čerstvého stylu s plným tělem a dlouhým aroma bílých květů, broskví, akácie, medu a lískových ořechů.

7 náš tip!

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Saphir Rose Saumur Brut Vintage

[buvé safír rozé samur bryt vintáž]

Víno lososově růžové barvy s velmi jemným perlením. Potěší vás vůní červeného ovoce jako jsou maliny, černý rybíz a květinových tónů kosatec a fialek. V chuti je dobře vyvážené, plné a svěží na patře s tóny červených bobulí.

8 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, zrání v dřevěném sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage

[buvé trezová samur bryt vintáž]

Krásná kombinace bohatého Chenin Blanc a lahodného Chardonnay. Výsledné cuvée je následně stažené v dubových sudech. To dává vínu delikátní strukturu, krémovou texturu, harmonické třísloviny a tóny briošek a citrusových plodů.

9 náš tip!

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Trésor Rosé Saumur Brut Vintage

[buvé trezová rosé samur bryt vintáž]

„Vzácné“ cuvée. Po dlouhých měsících v dubových sudech získává Trésor Rosé jemnou sofistikovanou chuť. Má lososově růžovou barvu a vůni fialových květin jako je kosatec a fialka. Svěží ovocná chuť, jemné perlení a lehký dřevěný vanilkový závěr.

10 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Zéro Samur Brut Nature Vintage

[buvé zero samur bryt natyr vintáž]

Hrozny na toto víno pocházejí výhradně z vinic v apelaci Saumur AOP a je určeno především pro milovníky extra suchých šumivých vín. Má jemnou vůni s aroma ovoce, například mirabelek. Chuť je příjemně svěží podpořená jemným perlením. Výjimečně víno plné jemnosti a elegance.

11 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Zrání v dubových sudech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Instinct Saumur Extra Brut Vintage

[buvé ansta samur extra brut vintáž]

Toto Millenium Cuvée se vyrábí od roku 2000 a pyšní se označením „Grand Cru“ ve světě šumivých vín. Malý podíl odrůdy Chardonnay zde působí jako katalyzátor, který spojuje svěží ovocné a citrusové tóny. Toto víno skvěle doplní pokrmy z ryb a plodů moře. Podávejte vychlazené na 10 °C.

12



Bouvet 1851 Brut

[buvé miluitso sámkont e a bryt]

Má hlubokou žlutou barvu se zlatými odlesky. Elegantní, aromatická a dobře strukturovaná chuť s tóny bílých květů. Víno s příjemným a jemným perlením a dobrou délkou.

Bouvet 1851 Rose Brut

[buvé miluitso sámkont e a rozé bryt]

Atraktivní růžová barva a jemné perlení. Ve vůni se objevuje aroma zralého bobulového ovoce a červeného rybízu. Dlouhá ovocná chuť s tóny malin, jahod a jemně také bylinek.

Bouvet-Ladubay, Cremant de Loire AOP

1	34015	Mlle Ladubay Crémant de Loire Brut	6	0,75	271,90	329	339	○	
2	1067404	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut	6	0,75	274,38	332	349	○	
2	33035M	Bouvet Crémant de Loire Excellence Gold Brut Magnum	6	1,50	701,65	849	889	○	
3	34007	Bouvet Crémant de Loire Blanc de Blanc Brut Vintage	2022/23	6	0,75	280,17	339	355	○
4	30372	Bouvet Crémant de Loire Excellence Demi-Sec	6	0,75	274,38	332	349	○	
5	1067199	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut rosé	6	0,75	274,38	332	349	●	

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

6	30007B		Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage	2022/23	6	0,75	263,64 319 332 ○
---	--------	--	-----------------------------------	---------	---	------	------------------

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

7	34002	Bouvet Saphir Rose, Saumur Brut Vintage	2022/23	6	0,75	263,64	319	332	●
8	30050B	Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage	2021/22	6	0,75	362,81	439	459	○
9	40014	Bouvet Trésor Rosé Saumur Brut Vintage	2021/22	6	0,75	362,81	439	459	●
10	34006	Bouvet Zéro, Samur Brut Nature Vintage	2021/22	6	0,75	371,07	449	469	○
11	30106B	Bouvet Instinct, Samur Extra Brut Vintage	2020/21	6	0,75	442,15	535	555	○

Bouvet-Ladubay, Méthode Traditionnelle

	30375		Bouvet-Ladubay 1851 Brut 0,375 l	12	0,375	180,99 219 229 ○
12	34005B		Bouvet-Ladubay 1851 Brut	6	0,75	212,40 257 269 ○
12	41006B		Bouvet-Ladubay 1851 Rose Brut	6	0,75	235,54 285 298 ●

1 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Bronze Medal
2016
Decanter

Bronze Medal
2017
Decanter Asia



Sauvignon Blanc „La Petite Perrière“ VDF

[soviñon blan l petyt peryje]

Má jasnou barvu s trpytivě zelenými okraji. Odrůdově typická, elegantní vůně s jemným, bohatým aroma bílých květů, černého bezu, akátu a minerality. Středně plná a čerstvá chuť s jemným nástupem a pikantní kyselinou, podpořena ovocnými tóny broskví a liči.

4

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	3–4 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Gold Medal
2016
Ligets

Silver Medal
2017
Ligets



Touraine Sauvignon

[turén soviñon]

Pro Sauvignon Blanc typická a čistá vůně s tóny vyzrálého angreštu, bílého rybizu, čerstvých citrusů, s jemným minerálním podtónem. Má svěží, říznou a přímou chuť opět s tóny angreštů a citrusů. Středně dlouhé víno s živým a elegantním závěrem. Čistý a jednoduchý Sauvignon Blanc, který je vhodný pro jakoukoliv příležitost.

2

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Bronze Medal
2016
Decanter

Bronze Medal
2016
International Wine Challenge



Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF

[pynó nuár l petyt peryje]

Hluboká, rubínová barva s lehce oranžovými okraji. Vůně je typická pro Pinot Noir s jemnými tóny vanilky a fialek. Chuť je hned od začátku koncentrovaná a příjemná, v dlouhém závěru s dotekem ovoce a kafru. Víno ideální k pití bez dalšího zrání, podáváme vychlazené na 13 °C.

5

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	5 měsíců zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Blanc Fumé de Pouilly Domaine Guy Saget

[blán fymé de puly domén gy sažet]

Je to svěží, mocné, mimořádně suché víno s lehounkým květinovým nádechem fialek. Typická vůně odrůdy Sauvignon s aroma angreštu a zralých citrónů. Jedná se o nejvýznamnější Sauvignon Blanc na světě. Víno nejen pro znalce. Je vynikajícím aperitivem nebo vínem k pokrmům z lososa, úhoře, mořských plodů a ke kozím sýrům.

3

odrůda	Grolleau
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Rosé d’Anjou (polosuché)

[rozé d ánžů]

Je to lososově zbarvené, středně plné a nasládlé až lehce sladké víno. Vůně jahod a příjemná, lahodná a ovocná chuť. Rosé d’Anjou je legendárním růžovým vínem z oblasti Loire. Je dobrým aperitivem nebo vínem ke grilovaným rybám, salátům, desertům a sýrům s modrou plísní. Pro zájemce o nasládlá vína.



6

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	5 měsíců zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Gold Medal
2017
Ligets



Sancerre Blanc Fumé de Pouilly

[sánsér domén gy sažet]

Je to mimořádně suché, plné víno s vyváženou kyselostí a jemným květinovým a ovocným stylem. Koncentrovaná vůně s notami grapefruitové kůry, ostružin, broskví a ananasu. Lehká chuť angreštu. Vhodné s rybami, jako jsou štika, candát, s mořskými plody, drůbeží ve smetanové omáčce, s kozími a plísňovými sýry.

7 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Víno zráló v nerezových tancích
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Pouilly Fumé Les Desérts Brumes

[puli fymé le desér brym]

Víno zlatavého odstínu se zeleným nádechem. Vůně je svěží a ovocná s výraznými tóny citrusových plodů, nádechem květů a minerálních tónů. Na patře je ostré a svěží se slaným minerálním nádechem. Skvěle se hodí k ušlechtilým měkkýšům, jako jsou humři nebo raci.



8 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Víno zráló ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Sancerre „Mégálithe“

[sánsér megalit]

Víno, které vykazuje v ústech úžasnou plnost. Je dobře zakulacené s tóny zralého ovoce a lehké vanilky. V průběhu let se tato neuvěřitelná komplexnost ještě více rozvine. Je zde patrná jemnost a delikátnost, které vytvářejí vzácné víno.



9

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Víno zráló v nerezových tancích
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Sancerre Blanc Domaine Reverdy Bernard Et Fils

[sánsér blan]

Víno se vyznačuje světlou zářivě slámovou barvou. Vůni doprovází aroma bílých květů, svěžího grapefruitu, exotického ovoce a jemných bylinových tónů. Na jazyku se víno projevuje svěžestí a elegancí, s výraznými tóny citrusového ovoce, zeleného jablka a čerstvého koření. Struktura vína je vyvážená, s dobrou kyselinou a dlouhým, osvěžujícím závěrem.



Vinařství Guy Saget

Rodina, která patří k nejdůležitějším vinařským dynastiím v údolí řeky Loiry, se věnuje pěstování a výrobě vína už osm generací - od roku 1790. Vinice těží z vynikající polohy a příznivého mikroklimatu, zjemňovaného blízkostí řeky. Dědeček André Saget byl jedním z prvních, kdo začátkem dvacátých let minulého století začal vyrábět víno stáčet do lahví. Jeho syn Guy, otec nynějších vlastníků Jean-Louise a Christiana, skončil o 40 let později definitivně s prodejem hroznů a kompletní produkci začal zpracovávat sám. Guy Saget zemřel při práci v roce 1972. Když Jean-Louis převzal řízení podniku, dosahovala rozloha vinic pouhých 5 hektarů. Jean-Louis se projevil jako prozíravý manažer. Postupně předával péči o vinice bratrovi a sám se věnoval prodeji vín. Díky ropné krizi v roce 1974 klesla cena vinic v okolí Val de Loire na novodobé historické minimum. Jean-Louis neváhal a začal skupovat vinice v nejlepších částech regionu. Charakter vín se začal velice rychle zlepšovat a vinařství začalo exportovat svá vína nejprve do Anglie a Německa a poté do celého světa. Dnes je průměrně stáří keřů dvacet let a vinice jsou osázeny převážně odrůdou Sauvignon Blanc.



Guy Saget, La Perrière, Loire AOP

Guy Saget, La Perrière, Loire AOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
1	1187742	Sauvignon blanc „La Petite Perrière“ VDF	2023/24	6	0,75	151,24	183	193	○	
2	001193	Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF	2023/24	6	0,75	182,64	221	233	●	
3	059683	Rosé d´Anjou (polosuché)	2023/24	6	0,75	156,20	189	199	●	
4	001192	Touraine Sauvignon	2023/24	6	0,75	195,87	237	249	○	
5	078991	Blanc Fumé de Pouilly (Pouilly-Fumé drive)	2023/24	6	0,75	458,68	555	579	○	L
6	078981	Sancerre	2023/24	6	0,75	544,63	659	689	○	

Guy Saget, La Perrière, Loire AOP

Guy Saget, La Perrière, Loire AOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	001198	Pouilly Fumé Les Desérts, Brumes	2022/23	6	0,75	701,65	849	885	○
8	001199	Sancerre „Mégálithe“	2021/22	6	0,75	1 015,70	1 229	1 269	○ 

Domaine Reverdy Bernard Et Fils, Sancerre AOC

9	005612	Sancerre Blanc	2023/24	6	0,75	478,51	579	599	○ L
---	--------	----------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----





Nejlepší vína nemusí být vždy ta nejdražší. Ale ta, která umí být ve správný čas na správném místě.

Požádali jsme vinaře, aby vybrali tři lahve ze svého portfolia – takové, které sedí i k obyčejným momentům a které by si sami otevřeli v těchto chvílích.

Letní večer ve dvou na terase – Je teplo, zapadá slunce a na stole je lehké občerstvení. Jaké víno podle vás sedne k takovému večeru?

Večer jen pro sebe – Den byl náročný a dlouhý. Konečně máte klid, čas pro sebe a možnost na chvíli vypnout. Po jaké lahvi sáhnete, když si chcete odpočinout o samotě?

Nečekaná návštěva přátel – Dorazí nečekaná návštěva a vy chcete nalít něco, co potěší každého. Víno, které je dobré mít po ruce pro každou příležitost. Co by to bylo?



Šampaňský dům Gosset

Odpovídá Odilon de Varine, sklep mistr

strana 184–185

Letní večer na terase

Gosset Grand Millésime Brut 92105



Sáhl bych po něčem svěžím, živém a výrazném – například po našem cuvée Grand Millésime 2016. Jeho elegance a jemné ovocné tóny dokonale ladí s uvolněnou atmosférou zapadajícího slunce. Pokud bych si chtěl dopřát něco ještě o trochu výjimečnějšího, vybral bych některé z našich šampaňských Celebris – komplexní víno s hloubkou, které přímo vybízí k rozhovorům a zamyšlení při západu slunce.

Večer jen pro sebe

Gosset Grand Blanc de Blanc Brut 92104



Pro mě je šampaňské především vínem pro sdílení – samo o sobě představuje slavnostní okamžik. Takže jen málokdy otevřu láhev jen pro sebe. Ale když je den obzvlášť dlouhý a v lednici čeká vychlazené Blanc de Blancs, možná udělám výjimku. Jeho svěží kyselinka a jiskřivý charakter dokážou zvednout náladu. Upřímně ale raději počkám, až dorazí přítel – ta správná cuvée se totiž nejlépe odhalují ve společnosti.

Nečekaná návštěva přátel

Gosset Grande Réserve Brut 92102



V takové situaci bych nejspíš sáhl po Grand Réserve – je všestranné, výrazné a vždy sklízí úspěch. Ale upřímně, často rozhodne to, jakou láhev mám zrovna nachlazenou! Pro mě je šampaňské o štědrosti – a otevřít ji má samo o sobě slavnostní nádech, obzvlášť když dorazí nečekaní hosté. Okamžitě to navodí tu správnou atmosféru.



Šampaňský dům Pol Roger

Odpovídá Damien Cambres, Cellar Master

strana 183–184

Letní večer na terase

Pol Roger Blanc de Blanc Vintage 16010



Večer jen pro sebe

Pol Roger Brut Vintage 16006



Nečekaná návštěva přátel

Pol Roger Brut Réserve 16001



Šampaňský dům Lanson

Odpovídá Hervé Dantan, sklep mistr

strana 186–187

Letní večer na terase

Lanson Le Rosé Création Brut 14024



Večer jen pro sebe

Lanson Le Black Réserve 14021



Nečekaná návštěva přátel

Lanson Le Black Label Brut 14002



Vinařství Baron de Rothschild

Odpovídá Bastien Mariani

strana 180–181

Letní večer na terase

Barons de Rothschild Blanc de Blanc 304052



Večer jen pro sebe

Barons de Rothschild Brut Millesime 304054



Nečekaná návštěva přátel

Barons de Rothschild Concordia Brut 304050





Vinařství Saget

Odpovídá
Philippe Reculet,
sklep mistr
v Saget La Perrière

strana 224–225

*Letní večer
na terase*

Rosé d'Anjou (polosuché)

059683

Tohle by byla ideální chvíle pro jemné a osvěžující Rosé d'Anjou Guy Saget – perfektně ladí se sluncem a teplým letním večerem! Už se nemůžu dočkat!



*Večer
jen pro sebe*

Pouilly Fumé Les Déserts Brumes

001198

Konečně nastal čas na odpočinek s hlubokým, dlouhým Pouilly Fumé Les Déserts od Clair de Brumes. Květinové aroma a minerální charakter vás přenesou do dokonale útulného momentu.

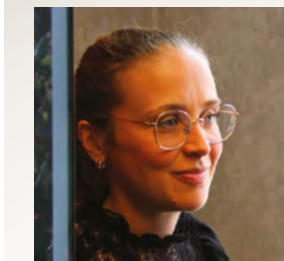


*Nečekaná návštěva
přátel*

Sauvignon Blanc „La Petite Perrière“ VDF

1187742

Ideální příležitost otevřít si lehký, svěží a ovocně aromatický La Petite Perrière Sauvignon! Věnováno všem milovníkům vína... ale i těm, kdo ho teprve objevují!



Vinařství Lafite

Odpovídá
Amélie André

strana 206, 275

*Letní večer
na terase*

Aussières blanc Chardonnay Corbières IGP d'Oc

973955



*Večer
jen pro sebe*

Cromas Gran Reserva Cabernet Sauvignon

1017167



*Nečekaná návštěva
přátel*

Altan d'Aussières Corbières AOP

974901



Vinařství Faiveley

Odpovídá
Matthieu Luneau,
Export Sales Director

strana 196–199

*Letní večer
na terase*

Mercurey „Clos Rochette“

15323



*Večer
jen pro sebe*

Chambertin „Clos de Bèze“ Grand Cru

16721



*Nečekaná návštěva
přátel*

Gevrey-Chambertin 1er Cru „Lavaux Saint Jacques“

17023

