



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 sdílejí 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 vín. 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. Řada 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 Appellations 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 Protégée – 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 Protégée – toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstelské 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). Pravý 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 zařité 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 vášň, jež zůstává na celý život. Mám za to, že Champagne je srdcem nejen Francie, ale prakticky celého mikrokosmu opravdových milovníků vín, přičemž nejeden z těchto „věčně zamilovaných“, zanechal své srdce v tomto Bohem požehnaném regionu, kde se rodí to nejušlechtilější šumivé víno světa.

V porovnání s tichým vínem, které lidstvo zná již více než 10 000 let, je šumivé víno z kraje Champagne elémem, 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), milénka 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 půd. Nemalou měrou se podílí na senzorickém 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

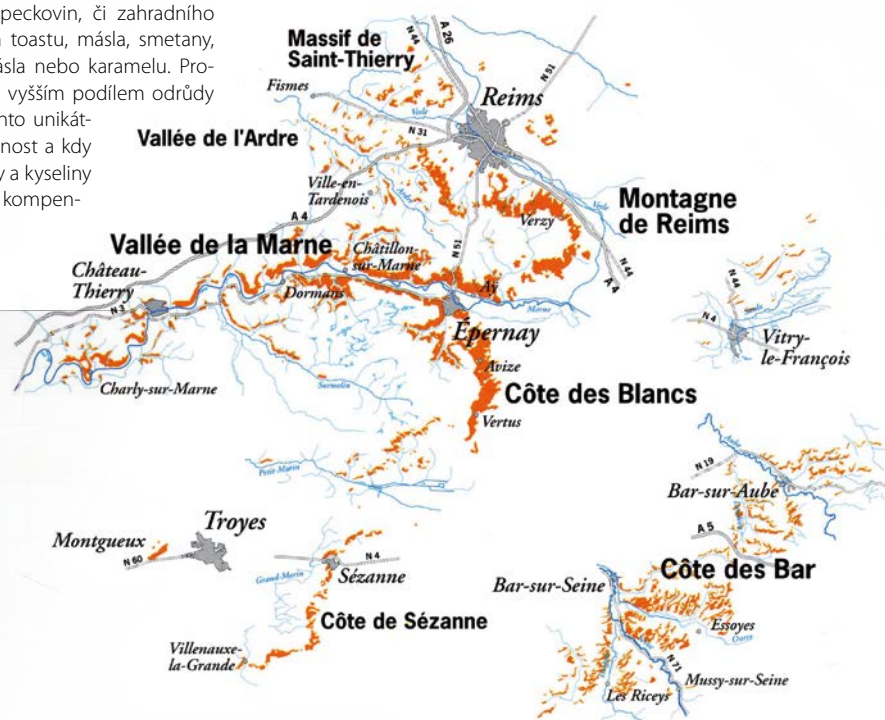
Výroba začíná sklizní hroznů – **Vendage**. Sklizeň probíhá většinou ručně a i hrozny se lisují ponejvíce celé, bez odzrnění – **Pressage**. Primární fermentace – **Bouillage**, slouží k výrobě základního vína, do kterého se aplikují kvasinky ve sladkém roztoku – **Tirage**. V uzavřené lahvi probíhá 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**, zmrazením 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 dlouho světlé odstíny od vodově světlých, přes zelenavé po slámově žluté. Teprve velmi zralá Champagne mají zlaté a jantarové odlesky. Barevné spektrum růžových Champagne je od malinově růžových po lososově 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 vyzrálých Champagne můžeme najít nádechy toastu, másla, smetany, medu, včelího vosku, kakaa, 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

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 degorzáži.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
James Suckling

Barons de Rothschild Brut

[baron d ročild 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.

2

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

92
James Suckling

Barons de Rothschild Extra Brut

[baron d ročild ekstra bryt]

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 nevtíravá chuť, která dává vínu potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

3

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

91
The Wine Spectator

Barons de Rothschild Blanc de Blanc

[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.

4

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

91
The Wine Spectator

Barons de Rothschild Rose

[baron d ročild rosé]

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.

5

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 Vintage

[baron d ročild vyntáž]

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.

6



Champagne Barons de Rothschild

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	Barons de Rothschild Brut		6	0,75	1 032,23	1 249	1 249	○
1	304050	Barons de Rothschild Brut (dárkový box)		6	0,75	1 114,88	1 349	1 349	○
2	304053	Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)		6	0,75	1 197,52	1 449	1 449	○
3	304052	Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)		6	0,75	1 404,13	1 699	1 699	○ L
4	304051	Barons de Rothschild Rosé (dárkový box)		6	0,75	1 404,13	1 699	1 699	●
5	304054	Barons de Rothschild Brut Vintage (dárkový box)	2008/10	6	0,75	1 644,63	1 990	1 990	○
6	305055	Barons de Rothschild Brut (Romantic gift box +2 sklenice)		6	0,75	1 858,68	2 249	2 249	○

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

92
The Wine Advocate91
The Wine SpectatorPol Roger
Brut Réserve

[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 ušticím.

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 nevídanému 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 vyplněny 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

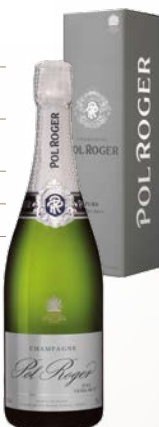
Pol Roger Brut
dárkové balení se 2 sklenicemi

[pol rožér bryt]

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

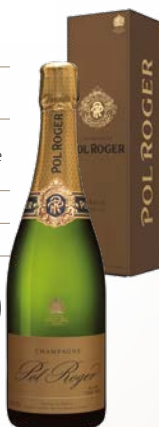
92
Wine Enthusiast92
The Wine SpectatorPol Roger
Pure Brut (Brut Nature)

[pol rožér pjūr bryt]

Ovocná, minerální a extraktivní vůně s tradičním aroma sladkého pečiva a čerstvé citrusové kůry. Vůně plynule přechází do chuti. Minerální, dlouhá a živá šampaňské víno s tóny tropického ovoce. Charakteristický projev šampaňského je potvrzen 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

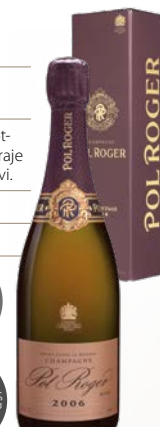
90
The Wine EnthusiastPol Roger
Rich (Demi-sec)

[pol rožér rič]

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	ano

93
2009
The Wine Spectator93
2009
The Wine EnthusiastPol Roger
Rosé Vintage

[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.

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	891,74	1 079	1 079	○
1	16002	Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)		6	0,75	924,79	1 119	1 119	○
2	16008	Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)		1	0,75	1 483,47	1 795	1 795	○
2	16012	Pol Roger Brut Réserve Magnum		3	1,50	1 900,00	2 299	2 299	○
2	16013	Pol Roger Brut Réserve Jeroboam (double magnum)		1	3,00	4 528,10	5 479	5 479	○
3	16007	Pol Roger Pure Brut (Brut Nature), dárkový box		6	0,75	1 114,88	1 349	1 349	○
4	16003	Pol Roger Rich, Demi-sec (dárkový box)		6	0,75	891,74	1 079	1 079	○
5	16004	Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)	2012	6	0,75	1 445,45	1 749	1 749	●



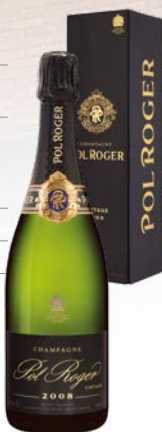
6

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	ano

Pol Roger Brut Vintage

[pol rožér bryt vyntáž]

Víno zlatohlavé 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.



94
2009
The Wine Enthusiast

92
2018
The Wine Spectator

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	ano

Pol Roger Blanc de Blanc Vintage

[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.



95
2009
The Wine Enthusiast

94
2012
The Wine Advocate

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	ano

Cuvée Sir Winston Churchill

[pol rožér kyvé sir winstn čerčil]

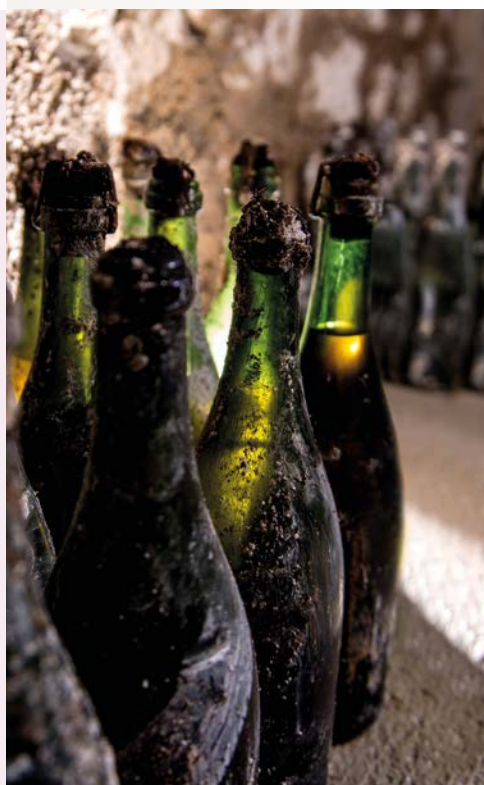
Slámově žlutá barva s přechodem do třpytivě zlaté. Rafinovaná, elegantní a komplexní vůně s náznaky lískových ořechů, sladkého pečiva se špetkou máty. Tělnatá, plná, přesto čerstvá chuť s dlouhým závěrem a decentními tóny limety, medu a mandlí. Šampaňské bylo poprvé představeno v roce 1975. Stejně jako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



100
2008
The Wine Enthusiast

Objevený poklad – po 118 letech se sen stal skutečností!

Píše se 23. únor 1900. Již delší dobu vládne extrémně vlhké a mrazivé počasí. Ve 4 hodiny ráno přichází opravdová katastrofa – velká část vinařství se propadla do sklepů, ve kterých zavalila vše, co se zde nacházelo. Škody byly obrovské – přes 500 velkých sudů vína a na 1,5 milionu lahví zůstalo zasypáno! Pokus o podtunelování z jiných stran vzal za své ve chvíli, kdy se půda začala propadat i na dalších místech. Po této události se Pol Roger přestěhoval na dnešní Avenue de Champagne, kde v průběhu roku 1900 vybudoval nové a větší vinařství. V lednu 2018 pokračují u Pol Roger se zvětšováním prostorů vinařství. 15. ledna se při kopání nejprve objevuje hromada střepů, poté je vykopáno 6 neporušených lahví a následně dalších 19 lahví. Vína jsou čistá, láhve plné a korky neporušené. Nikdo ale nezná jejich stáří – podle dobových záznamů může jít o ročníky mezi 1887 a 1898. A co víc – jsou stále na kvasných kalech a je potřeba ručního střásání před jejich ochutnáním. Další průzkumné práce se připravují a všichni u Pol Roger věří, že dříve nebo později objeví další a výrazně větší část skrytého pokladu.



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	
6	16006	Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)	2012	6	0,75	1 288,43	1 559	1 559	○
7	16010	Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2012	6	0,75	1 569,42	1 899	1 899	○
8	16100	Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)	2009	6	0,75	4 048,76	4 899	4 899	○ L



1

odrůda 35 % Chardonnay,
50 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi. Zraje minimálně
3 roky v lahvi.

intenzita ● ● ●

kategorie ● ● ● ● ● ●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

91
The Wine Spectator



Lanson Black Label Brut

[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

náš tip!

odrůda 32 % Chardonnay,
53 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Z části odrůdy Pinot Noir je
výroby vytvořeno červené víno,
které se po první fermentaci
přidá do výsledného
cuvée.

intenzita ● ● ● ●

kategorie ● ● ● ● ● ●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

92
The Wine Spectator



Lanson Rosé Label Brut

[lanson rosé lejbl 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. Šampaňský dům Lanson byl jedním z prvních výrobců, který v 50. letech přišel na trh s růžovým šampaňským.

3

odrůda 32 % Chardonnay,
53 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Z části odrůdy Pinot Noir je
výroby vytvořeno červené víno,
které se po první fermentaci
přidá do výsledného
cuvée.

intenzita ● ● ● ●

kategorie ● ● ● ● ● ●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Lanson Rosé Label Brut (foliovaná láhev)

[lanson rosé lejbl bryt]

Lanson produkci růžových champagne potvrzuje svoji vysokou kvalitou v Champagne kategorii. Nyní je k dispozici varianta rosé, která je celá potažená růžovou fólií. Takto upravená láhev zvyšuje atraktivitu nejen jako dárek nebo při podávání v restauracích, ale také umocní zážitek z konzumace nejen při slavnostních příležitostech.

4

odrůda 49 % Chardonnay,
51 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi. Zraje minimálně
5 let v lahvi.

intenzita ● ● ●

kategorie ● ● ● ● ● ●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ano

Gold Medal
2008
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



Lanson Gold Label Brut Vintage

[lanson gold lejbl bryt vyntáž]

Sametová a komplexní vůně s výraznými tóny ovoce, sladkého pečiva, ořechů a mandlí. Svěží, živá a elegantní chuť s dlouhým a vyrovnaným závěrem. Objevují se minerální tóny s dotekem ořechů a zralých jablek. Je vyráběno pouze v nejlepších ročnících. Doporučujeme jako aperitiv, nebo kombinovat s čerstvými mořskými plody, například ústřicemi.

5



Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)

[lanson blek lejbl bryt]

Dárkové balení se sklenicemi.

Lanson Rosé Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)

[lanson rosé lejbl bryt]

Premiové dárkové balení se sklenicemi.

6

novinka



Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 černé sklenice)

[lanson blek lejbl bryt]

Dárkové balení s černými sklenicemi.

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 Black Label Brut (dárkový box)		6	0,75	772,73	935	935	○
	14012	Lanson Black Label Brut + stopper		6	0,75	800,83	969	969	○
2	14004	Lanson Rosé Label Brut (dárkový box)		6	0,75	990,91	1 199	1 199	●
3	14009	Lanson Rosé Label Brut „Message in the Bottle“ (foliovaná láhev)		6	0,75	1 023,97	1 239	1 239	●
4	14006	Lanson Gold Label Brut Vintage (dárkový box)	2008/09	6	0,75	1 156,20	1 399	1 399	○
5	14010	Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)		1	0,75	1 156,20	1 399	1 399	○ L
5	LAN003	Lanson Rosé Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)		1	0,75	1 404,13	1 699	1 699	● L
6	14013	Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 černé sklenice)		1	0,75	1 238,84	1 499	1 499	○ L

7

odrůda	40 % Chardonnay 60 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 5 let v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

94
The Wine Enthusiast

Lanson Extra Age Brut

[lanson ekstra eidž bryt]

Má živou, slámově žlutou barvu s jemným perlením. Ve vůni převládá aroma fíků, hrušek, medu a francouzského pečiva. Komplexní a plná chuť, je však dostatečně čerstvá. Non-vintage šampaňské vzniklo u příležitosti oslav 250 let založení vinařství Lanson, hrozny pocházejí pouze z Grand Cru a Premier Cru vinic.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 5 let v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ano

95
2002
The Wine Enthusiast

Lanson Noble Cuvée Blanc de Blanc Vintage

[nobl kyvé blan d blan bryt vyntáž]

Plná, komplexní a minerální vůně s výraznými tóny máslových hrušek odrůdy Poire Williams. Svěží, harmonická a dlouhá chuť s pevnou kostrou a minerálním závěrem. Dále v chuti nalezneme tóny lesního medu, skořice a bílých květů. Hrozny pocházejí z vinic nesoucích označení Grand Cru, jmenovitě Avize, Cramant, Chouilly. Víno pro zvláštní příležitosti.

9

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, angreštu a bílých broskví. Vůně plynule přechází do chuti, kde se projevuje tradiční mineralita v kombinaci s máslovými sušenkami. Skvělá hodnota za peníze.

10

odrůda	33 % Pinot Noir, 33 % Pinot Meunier, 34 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gold Medal
2017
International Wine Challenge

Tsarine Cuvée Premium Brut

[czarin kuve premiem bryt]

Víno s jemným perlením stoupajícím sklenicí se zeleno-zlatými odlesky. Decentní vůně s aroma citrusových květů a citronové trávy se mísí s lehkým dotekem pomerančové hořkosti a kdoule. Čerstvá a elegantní chuť s dominantními tóny citrusového ovoce, kombinované s tóny broskví.

11

odrůda	33 % Pinot Noir, 33 % Pinot Meunier, 34 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gold Medal
2017
International Wine Challenge

Tsarine Rosé Brut

[czarin rosé bryt]

Tradiční Champagne rosé s vydatným perlením. Ovocná vůně s aroma divokých jahod a pupenů černého rybízu. V chuti je plné s krémovými tóny červeného bobulového ovoce. Jemné a příjemné pitelné růžové víno.

12 náš tip!

odrůda	43 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 17 % Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení, zůstává zrát v lahvi minimálně 4 roky.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gold Medal
2017
International Wine Challenge

Tsarine by Adriana

[czarin baj adryjana]

Nádherně zářivá zlatavá barva s extra jemným perlením. Výrazně expresivní vůně s jemným a delikátním aroma čerstvých mandlí a kandovaného ovoce, podpořené jemným dotekem pomerančové kůry. Kulatá chuť s medovými a kořenitými tóny, například skořice nebo zázvoru.

Lanson, Champagne

Lanson, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	14016	Lanson Extra Age Brut (dárkový box)		6	0,75	1 404,13	1 699	1 699	
8	14053	Lanson Noble Cuvée Blanc de Blanc Vintage (dřevěný box)	2002/03	6	0,75	2 974,38	3 599	3 599	

Gauthier & Tsarine, Champagne

9 14201	Gauthier Brut	6	0,75	478,51	579	579	○
10 14202	Tsarine Cuvée Premium Brut	6	0,75	685,12	829	829	○
10 14203	Tsarine Cuvée Premium Brut (City Tour tin box)	6	0,75	742,98	899	899	○ L
11 14204	Tsarine Rosé Brut	6	0,75	825,62	999	999	●
11 14205	Tsarine Rosé Brut (City Tour tin box)	6	0,75	891,74	1 079	1 079	● L
12 14206	Tsarine by Adriana (dárkový box)	3	0,75	1 602,48	1 939	1 939	○





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

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



88002
G. H. Mumm Cordon Rouge
 + 2 x sklenička
 (dárkové balení)

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	●



88004
Perrier Jouët Grand Brut
 (dárkový box)

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



88005
Perrier Jouët Grand Brut
 + 2 x sklenička
 (dárkové balení)

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	○



88007
Perrier Jouët Belle Epoque
 + 2 x sklenička
 (dárkové balení)

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	●



1077285

**Moët & Chandon Brut Imperial
Rosé „Unconventional Love“**

(dárkový box)

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



12014

**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	○



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	○



31251

**Veuve Clicquot Ponsardin
Rosé Vintage**

(dárkový box)

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	○





674309

Cuvée Dom Pérignon

(dárkový box)

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



1041306

Cuvée Dom Pérignon Rosé

(dárkový box)

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



049029

Krug Grande Cuvée

(dárkový box)

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	○



novinka

1065635

Ruinart Rose

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	○



019850

Laurent Perrier Brut

(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	●



novinka

58560

Taittinger Brut Réserve

(dárkový box)

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



novinka

89237

Taittinger Brut Prestige Rosé

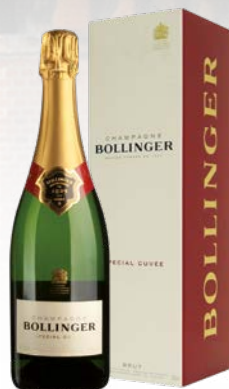
(dárkový box)

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



18131
Deutz Brut Classic

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	●



18111
Louis Roederer Brut Premier

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



15940
Louis Roederer Cristal
(dárkový box)

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



18102
Billecart Salmon Brut Reserve

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	○



18104
Billecart Salmon Rose 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	○



616222H
Henriot Brut Souverain

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

novinka



1

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Riesling

[ryzlink]

Již světležlutá barva s nazelenalými odlesky svědčí o veliké svěžesti. Tóny grapefruitu, pomeranče a typická lehká přítomnost vůně přírodního oleje. Víno disponuje ušlechtilou strukturou kyselin s delikátním buketem zralých citrusových plodů. Vhodné pro bohaté úpravy ryb i mořských plodů, alsaské speciality. Jeho vyváženost je požitekem.

2

odrůda	80 % Auxerrois Blanc, 20 % Pinot Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Pinot Blanc

[pino blan]

Víno s přírodní suchostí a neobyčejnou ovocností. Dokazuje to příjemná, svěží kyselina na patře, současně dodávající určitý švih. U nás jako Rulandské bílé, ovšem v Alsasku má toto víno trochu jiný styl. Je zde plnější a vyznačuje se výraznějším květnatým aroma s dotekem meruněk. Víno pro radost, jako aperitiv, k předkrmům, vhodně doplní sladkovodní a grilované ryby.

3

odrůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Gewürztraminer

[gevircramínr]

Hluboká, plná vůně připomínající exotické ovoce, růže, grapefruit a ananas. Bohaté, komplexní a suché víno. Na patře je kořeněné a velmi trvalé, s tóny mandarinek. Odrůda Gewürztraminer dosahuje v Alsasku celé své dokonalosti. Víno snadno snese výraznější pokrmy jako paštiky, pernatou zvěřinu, raky, humry, koryše, aromatické omáčky, uzeniny nebo třeba místní specialitu zrající sýr Münster.

4

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



Riesling Réserve

[ryzlink rezérv]

V tomto ryzlinku Réserve se snoubí překrásná ovocnost a jemná finesa. Sklizeň z vybraných poloh, lisování z plně zralých hroznů, plnější výraz a ušlechtilá chuť. Již mladé víno je šťavnaté chuti, ale je to dlouho žijící Riesling s dobrým potenciálem ke stažení. Ryby v omáčkách, losos, platýz, ale i pokrmy s kyselým zelím.

5

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. Bez malolaktické fermentace.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let



Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile

[ryzlink rezérv kyvé frederyk emil]

Je výrazný, minerálního typu s typickými petrolejovými tóny. Ve vůni nalezneme lehkou zakouřenost, doteky meruněk a pražení. Plné, bohaté, extraktivní víno s výraznou kyselinou a aroma grapefruitu. Elegantní ryzlink ze špičkových poloh, z plně zralých, citlivě vybraných hroznů pojmenovaný podle Frédéric-Émila Trimbacha.

6

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



Laroche Bourgogne Chardonnay

[laroš burgoň šardoné]

Laroche je známý především díky vínům ze Chablis. Po jiho-francouzské a jiho-africké akvizici začal s výrobou vín i v Bourgogne. Toto Chardonnay je jakousi startovací bránou do světa burgundských Chardonnay – je ovocné, řízné a velmi dobře technologicky zvládnuté. Objevují se výraznější tóny minerality. Celkově jde o příjemné, živé víno s čerstvým závěrem. Vhodné k salátům, ústřicím nebo japonské kuchyni.

F.E.Trimbach, Alsace AOP

F.E.Trimbach, Alsace AOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	005838	Riesling	2018/19	6	0,75	326,45	395	419	○
2	005642	Pinot Blanc	2018/19	6	0,75	268,60	325	345	○
3	005068	Gewürztraminer	2016/17	6	0,75	400,83	485	509	○
4	005997	Riesling Réserve	2017/18	6	0,75	461,98	559	590	○
5	005000	Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile, Grand Cru	2011/12	6	0,75	1 032,23	1 249	1 299	○ LI

Domaine Laroche, Bourgogne AOP

6	079065	Laroche Bourgogne Chardonnay	2019/20	6	0,75	263,64 319	339	○
---	--------	------------------------------	---------	---	------	------------	-----	---



7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 6 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis Petit

[šabli pety]

„Základní“ Chablis z vinařství Laroche. Víno má jasnou, citronově žlutou barvu. Výraznější, aromatická vůně s ovocnými tóny. Živá a minerální chuť s aroma bílého ovoce a čerstvým závěrem. Vhodné jako aperitiv, k mořským plodům nebo rybám.

8

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



Chablis les Chanoines Domaine Laroche

[šabli le šanuan domén laroš]

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. Ideální teplota pro podávání je 12–14 °C.

9

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

[domén laroš šabli san mártyn]

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

10

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis Premier Cru La Chantreterie

[domén laroš šabli premijé kry l šantrery]

Příjemná vůně vyzrálého ovoce a jarních květů, následovaná lehkým tónem minerálů a peckovitého ovoce. Harmonická, příjemně svěží chuť s náznaky minerality, zejména vápence, bílého pepře a čerstvých citrusů. Vynikající kombinace s marinovanou rybou jako je tuňák, losos nebo salát s uzeným kuřecím masem.

11

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	15 % vína zraje 9 měsíců v dřevěných sudech (3–4 roky staré), zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–15 let



Chablis Premier Cru „Les Fourchames“ Vieilles Vignes

[šabli premijé kry le furšum vijej viň]

Vůně je minerální, svěží a elegantní s tóny citrusových plodů, především grapefruitů, a také máslových sušenek. Chuť je bohatá, dlouhá a elegantně vyvážená. Opět zřetelná mineralita, máslové tóny a tóny bílého bobulového ovoce. Víno nese označení Vieilles Vignes. Podle francouzského vinařského zákona tak mohou být označena vína vyrobená z keřů vinné révy starších 35 let.

12

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.

Domaine Laroche, Chablis AOP

Domaine Laroche, Chablis AOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	079071	Chablis Petit	2018/19	6	0,75	354,55	429	465	
8	066681	Chablis les Chanoines, Domaine Laroche	2018/19	6	0,75	425,62	515	545	
9	1017169	Chablis St. Martin Domaine Laroche	2019/20	6	0,75	475,21	575	609	
10	079061	Chablis Premier Cru La Chanterrie	2018/19	6	0,75	610,74	739	779	
11	041932	Chablis Premier Cru „Les Fourchames“ Vieilles Vignes	2018/19	6	0,75	858,68	1 039	1 099	
12	017703	Chablis Grand Cru „Les Blanchots“	2018/19	6	0,75	1 652,07	1 999	2 089	



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání 10–12 měsíců na kvasných kalcích v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis AOP

[šablí]

Víno má světle žlutou barvu a elegantní vůni s ovocným aroma. Chuť je výrazná, ale harmonická, s tóny minerality a citrusového ovoce. Příjemné Chablis s delším závěrem, které je vhodné jak pro samostatné popíjení, tak pro párování s jídlem – například s rybí terinou nebo s mořskými plody.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	10–12 měsíců zrání před lahvováním.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Chablis Premier Cru „Fourchame“

[šablí premijé kry furšum]

Víno má zářivou, světle žlutou barvu a elegantní vůni s ovocným aroma. Vůně plynule přechází do chuti – ta má minerální charakter s citrusovými tóny. Krásné Chablis s bohatým aroma a dlouhým závěrem, které je radost pít. Dobře se hodí k rybí terině nebo sýrům.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	8–10 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chardonnay Bourgogne Aligoté

[šardoné burgoň alygoté]

Hrozny na toto víno pocházejí z vinic v apelacích Côte de Nuits, Côte de Beaune and Côte Chalonnaise. Víno má jasnou, světle žlutou barvu. Příjemná a expresivní vůně s aroma bílých květů a lehce také citrusů. Čerstvá a svěží chuť s vyrovnanou kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo jidélum s mořskými plody.

4

odrůda	Pinot Noir, Gamay
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Pinot Noir Coteaux Bourguignons

[pyno nuár koto burgyňo]

Hrozny pocházejí z vinic v apelacích Côte de Nuits (blízko Vosne-Romanée) a Côte de Beaune (nedaleko od Pommard). Víno má rubínovou barvu. Vůně je čerstvá s aroma červeného ovoce. Chuť příjemně navazuje na vůni – opět s tóny červeného ovoce. Závěr vína je čerstvý, bez výraznějších tříslovin. Vhodné ke grilovaným masům.

5

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“ (blanc)

[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.

6

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



Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)

[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 kosterou, 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.

Domaine Faiveley, Chablis AOP

Domaine Faiveley, Chablis AOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	000193	Chablis AOP	2017/18	6	0,75	437,19	529	569	○
2	00019217	Chablis 1er Cru „Fourchaume“	2017	6	0,75	718,18	869	925	○

Domaine Faiveley, Bourgogne AOP

3	000140	Chardonnay Bourgogne Aligoté	2017/18	6	0,75	276,86	335	359	○
4	000146	Pinot Noir Coteaux Bourguignons	2015/17	6	0,75	293,39	355	379	●
5	000152	Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“ (blanc)	2016/17	6	0,75	338,02	409	439	○
6	000159	Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)	2017/18	6	0,75	387,60	469	499	●

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Menší část vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Pouilly-Fuissé (blanc)

[puji fusé]

Příjemná, ovocná vůně s tóny bílých květů, broskví a merunek s dotekem medu a starého senu. Víno má čerstvou, kulatou, plnou, ale svěží chuť s dostatkem kyseliny a s jemnými tóny vanilky v závěru. Vhodně doprovodí mořské ryby, drůbež, zvěřinu s limetkovou omáčkou nebo je vhodné jako aperitiv.

8 novinka

odrůda	Aligoté
technologie výroby	8–10 měsíců na jemných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Bouzeron

[buzorn]

Zářivá světle žlutá barva. Vůně je typicky odrůdová: bílé květy a citrony v kombinaci s minerálními tóny. Na patře živá příjemná kyselina, která zanechává pocit svěžesti.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích, menší část vína poté zraje 10–12 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Mercurey „Clos Rochette“ Domaine Faiveley (blanc)

[merkýr klo rošet domén févle]

Jemná smetanová vůně s tóny čerstvých lískových oříšků a vanilky. Jemné, kulaté, bohaté a harmonické víno s dotekem dubového dřeva. Dostatek kyseliny a výrazné aroma zralých citrusových plodů, broskví a karamelu. Svůj název Clos Rochette nese podle drobných úlomků skal a kamenů, které se zde hojně vyskytují na vinicích starých v průměru 24 let.

10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dřevěných sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

92
2017
James Suckling



Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)

[merkýr premijé kry klo de mylan domén févle]

Ušlechtilá a decentní vůně s tóny kořenitosti, černých třešní, živočišnosti a podzimního lesa, s dotekem kouře a dřeva. V chuti svěží, vyvážené s diskretní tříslovinou a tóny třešní v závěru. Mercurey je dominantní apelace v Côte Chalonnaise. Clos des Myglands je apelace ze 100 % vlastněná Faiveley. Je pojmenovaná podle anglického názvu „My Lands“.

11 novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců na francouzských dubových sudech (30 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)

[merkýr premijé kry klo dy roy domén févle]

Ve vůni cítíme malé červené ovoce a tóny dubu a koření. Chuť je vyvážená, dobře strukturovaná s bohatým aroma a jemnými taniny. Výrazné víno s dlouhou dochutí. Podáváme s filetem z hovězího nebo jehněčí kotletkou

12 novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců na francouzských dubových sudech (20–30 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Marsannay Domaine Faiveley (rouge)

[mersán domén févle]

Intenzivní rubínově červená barva. Vůně červeného ovoce a švestek. Chuť je ovocná s příjemnými taniny a výbornou délkou persistence. Skvěle se hodí k jelení paště, nebo sýrům s ušlechtilou plísni.

Domaine Faiveley, Mâconnais, Côte Chalonnaise AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	000154	Pouilly-Fuissé (blanc)	2017/18	6	0,75	668,60 809 849 ○
8	000142	Bouzeron (blanc)	2017/18	6	0,75	309,92 375 395 ○
9	00015316	Mercurey „Clos Rochette“ Domaine Faiveley (blanc)	2016	6	0,75	495,04 599 639 ○
10	00016018	Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)	2018	6	0,75	685,12 829 869 ●
11	00014718	Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)	2018	6	0,75	767,77 929 979 ●

Domaine Faiveley, Côtes de Nuits Villages AOP

12	000145	Marsannay Domaine Faiveley (rouge)	2018	6	0,75	495,04 599 629 ●
----	--------	------------------------------------	------	---	------	------------------



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání v dřevěných sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

90-91
2014
Stephen Tanzer

Meursault

[mersó]

Sametová vůně s výraznými tóny dubovosti a vanilky. V chuti elegantní, s dostatkem harmonické kyseliny. Bohaté, hedvábné, jemně minerální víno s dobrou délkou a smetanovým závěrem. V aroma jsou toasty, koření a lískové ořechy. Slavné víno a synonymum pro dobré Chardonnay z Bourgogne. Je pravděpodobně nejpopulárnějším bílým vínem v Côte de Beaune.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dřevěných sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

91
2015
The Wine Spectator

Puligny-Montrachet

[pulini mónraše]

Klasická, elegantní, vyzrálá, harmonická vůně s dotekem dřeva, máslovými tóny a kandovanou pomerančovou kůrou. Dlouhá, obsáhlá, extraktivní a jemná chuť s jemným dotekem dřeva. Kostru těla tvoří vyrovnaná kyselina podpořená tóny karamelu, banánu a ananasu. Puligny-Montrachet – jméno vesnice, kde se pěstují nejlepší bílá burgundská vína. Vhodné s rafinovanými úpravami ryb a drůbeže.

3

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



Chassagne-Montrachet

[šazán mónraše]

Výrazná, ale jemná vůně s aroma citrusů a bílého ovoce, jako jsou broskve a grapefruity. Kulatá a minerální chuť s tóny kandovaného ovoce, sušeného ovoce, másla, vanilky a kdoulí. Elegantní a klasické víno z této apelace, které má dlouhotrvající ovocný závěr. Příjemná vstupenka do světa velkých bílých vín z Bourgogne.

4

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 févlé]

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.

5

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

94
2015
The Wine Enthusiast

Puligny-Montrachet 1er Cru „Champgains“

[pulini mónraše premijé kry šomgjá]

Příjemná vůně s jemným a komplexním charakterem. Objevuje se aroma citrusových plodů, exotického ovoce a lehké toastovosti. Plná chuť s vyváženou silou a živostí. Harmonické víno s dlouhým závěrem. Dobře se hodí k čerstvému lososu nebo langustě se smetanovou omáčkou.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání v dubových sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

90
2013
The Wine Spectator

Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“

[šazán mónraše premijé kry moržó]

Delikátní a komplexní vůně kombinuje tóny květin a vanilky. Příjemná, hebká, plná a dobře strukturovaná chuť s vyváženou kyselinou a dlouhým závěrem. Dobře doprovodí ryby, lososovou terinu nebo sýrové pečivo.

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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 00015515	Meursault (blanc)	2015	6	0,75	1 205,79 1 459	1 549 ○ ● L
2 00016815	Puligny-Montrachet (blanc)	2015	6	0,75	1 296,69 1 569	1 659 ○ ● L
2 00016818	Puligny-Montrachet (blanc)	2018	6	0,75	1 321,49 1 599	1 679 ○ ● L
3 00015617	Chassagne-Montrachet (blanc)	2017	6	0,75	1 288,43 1 559	1 619 ○ ● L
3 00015618	Chassagne-Montrachet (blanc)	2018	6	0,75	1 288,43 1 559	1 619 ○ ● L
4 00016215	Pommard (rouge)	2015	6	0,75	1 156,20 1 399	1 489 ● ● L

Domaine Faiveley, Premier Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits

5 00018916	Puligny-Montrachet 1er Cru „Champgains“ (blanc)	2016	6	0,75	1 957,85 2 369	2 479 ○ ● L
6 00018613	Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“ (blanc)	2013	6	0,75	2 048,76 2 479	2 599 ○ ● L



7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace a následné zrání 13–15 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

93
2014
The Wine Spectator

Meursault 1er Cru Blagny

[mersó premijé kry blanik]

Světle žlutá barva. Příjemná, komplexní vůně s tóny dřeva. Plné a harmonické víno se středně dlouhým závěrem. Gastronomicky výborné doplní lososa ve smetanové omáčce.

8 náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dřevěných sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

88
2013
Decanter

Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“

[bón premijé kry klo del eku]

Typická odrůdová vůně s tóny černého nazrálého ovoce, jahod, červeného rybízu, ušlechtilé kůže, koření a pepře. V chuti je kulaté, sametové, extraktivní s výraznou tříslovinou a dotekem rozinek v závěru. Hrozny pocházejí z jedné ze 17 Premier Cru vinic v Beaune. Vinice Clos de l'Ecu je necelé 3 ha velká a je ve 100% vlastnictví Faiveley (stáří vinic 27 let).

9

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dřevěných sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–14 let

96
2011
Tim Atkin

Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“

[ževré šambertan premijé kry l kazetiér]

Obsáhlá vůně s tóny kávy, ovoce, pralinek, čokolády, živočišnosti, tabáku a mnoho dalších. V chuti sametové s výraznou tříslovinou, která se dalším zráním bohatě odmění a zharmonizuje. V aroma tóny višní v čokoládě a pralinek. Název Cazetiers pochází pravděpodobně od slova „Castel“, což znamená hrad. Z celkových 9 ha vlastní Faiveley 2 ha. Doporučujeme.

10

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dubových sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let

98
2012
Tim Atkin

Bâtard Montrachet Grand Cru

[batá mónraše gran kry]

Výrazná, čistá a bohatá vůně s tóny žlutého, citrusového ovoce. Působivá, delikátní, ale živá chuť s výraznou kyselinou. Vhodné ke smaženým Foie Gras, drůbeží s lanýží nebo humrovému salátu. Má až 15 letý potenciál zrání. Důkaz vrcholného potenciálu burgundských vín.

11

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Částečně fermentuje v dřevěných sudech, dále zde zraje 16–18 měsíců – 2/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

95
2011
Tim Atkin

Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“

[korton gran kry klo d korton févle]

Bohatá a obsáhlá vůně vyžrálého ovoce s jemným dotekem živočišnosti, s tóny kávoviny, hořké čokolády, pralinek a rozinek. Sametová a elegantní chuť s výraznou ovocností a dotekem kouskovosti ve velmi dlouhém závěru. Vše je podpořeno velmi pevnou tříslovinou. Corton má všechny vlastnosti velkých vín.

12

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentuje v dřevěných sudech, dále zde zraje 16–18 měsíců – 70 % nových sudů.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

95-98
2013
Fine Wine Review

Chambertin „Clos de Bèze“ Grand Cru

[šambertan klo d bèze gran kry]

Příjemná a komplexní vůně s ovocným aroma a tóny minerálů, lékořice a jiného koření. Víno se prezentuje živočišností a pevnou, pro Bourgogne Grand Cru typickou, harmonickou strukturou. Ve slavné apelaci Clos de Bèze vlastní Faiveley téměř 1,5 ha z celkových patnácti. Dnešní vinice mají v průměru 44 let.

Domaine Faiveley, Premier Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	00019016	Meursault 1er Cru Blagny (blanc)	2016	6	0,75	1 445,45 1 749 1 839	○ ● L
7	00019018	Meursault 1er Cru Blagny (blanc)	2018	6	0,75	1 445,45 1 749 1 839	○ ● L
8	00016914	Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu" Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	1 139,67 1 379 1 449	● ● L
9	00016414	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers" Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	2 140,50 2 590 2 719	● ● L

Domaine Faiveley, Grand Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits

00015816	Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Faiveley (blanc)	2016	12	0,75	5 832,50 6 999	6 999	○ ● L
10 00018712	Bâtard Montrachet, Domaine Faiveley (blanc)	2012	6	0,75	7 429,75 8 990	8 990	○ ● L
11 00016611	Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“ Domaine Faiveley	2011	6	0,75	3 958,68 4 790	4 990	● ● L
12 00016713	Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2013	6	0,75	7 396,69 8 950	8 950	● ● 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” rouge

[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

odrůda	Syrah
technologie výroby	15–18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

92
2009
The Wine Advocate

Hermitage Maison Bleue rouge

[ermitáž mezo ble]

Živočišná, kořenitá a ovocná vůně s dotekem výzráhlého, tmavého ovoce a sladkého koření. Víno má dlouhou, divokou a harmonickou chuť, živou kyselinu s výrazným a extraktivním závěrem. Tóny fialek a černého bezu, které se objevují v závěru vína, jsou typickým znakem Syrahu z Hermitage. Hrozny pocházejí z velmi starých vinic (40–60 let).

3

naš tip!

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

91
2012
The Wine Advocate

Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert” rouge

[króz ermitáž domén de talabér růž]

Komplexní, živá a intenzivní vůně podpořená tóny červeného rybízu, švestek, brusinek a živočišností. Plná, dlouhá, elegantní a extraktivní chuť s tóny třešní v hořké čokoládě a červeného peckovitého ovoce s dlouhým a vyrovnaným závěrem. Druhé nejslavnější víno od vinařství Jaboulet. Hrozny pocházejí z vinic, jejichž stáří je 40 až 60 let. Doporučujeme podávat s výraznější zvěřinou.

4

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

93
2016
The Wine Advocate

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 nevtrávené aroma lékořice, sušených švestek a černých třešní. Příjemné víno ze Severní Rhône, které uspokojí profesionály a nadchne laiky.

5

odrůda	80 % Grenache Noir, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre
technologie výroby	12 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

90
2016
The Wine Advocate

Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu”

[kotduron vyláž pla de dye]

Toto cuvée se vyrábí na historických vinicích teprve od roku 2009. Za tuto krátkou dobu si však získalo velkou oblibu u zákazníků napříč celou Evropou. Má ovocnou a jemnou vůni s aroma černých třešní, rybízu a lékořice. Chuť je pak středně plná, bohatá a dobře strukturovaná.

6

odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Cinsault
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

90
2016
Jeb Dunnock

Vacqueyras „Les Cypres” rouge

[vakeras i sípre růž]

Harmonická, koncentrovaná, elegantní a teplá vůně s příjemným dotykem červeného rybízu, pepře, švestek a čerstvých, zralých hroznů. Chuť je výrazná, komplexní a ovocná s pevnou kostrou a dlouhým závěrem, podpořeným tóny ostružin a borůvek. Příjemné víno, stylem podobné známějším Châteauneuf-du-Pape.

Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP

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	00020116	Hermitage „La Chapelle“ rouge (dřevěný box)	2016/17	6	0,75	5 577,69	6 749	6 749	●  L
2	00020216	Hermitage Maison Bleue (dřívě La Petite Chapelle)	2016/17	6	0,75	1 652,07	1 999	2 089	●  L
3	00020516	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge	2016/17	6	0,75	776,03	939	979	●  L
4	000204	Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge	2016/17	6	0,75	478,51	579	599	●  L
5	000222	Côtes du Rhone Village „Plan de Dieu“ De Père en Filles	2017/18	6	0,75	313,22	379	399	● 
6	000215	Vacqueyras „Les Cyprés“ rouge	2016/17	12	0,75	412,40	499	525	● 



7

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

90-92
2016
The Wine Advocate

Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge

[šatonéf dy pap l cédr růž]

Vůně je typická pro Châteauneuf-du-Pape, vyznačující se teplými, elegantními a kořenitými tóny s dotekem hořké čokolády a sladkého červeného ovoce. Eleganční a sametová chuť s pevnou kostrou a velmi dlouhým závěrem je podpořena jemným aroma sladkého koření a kaka. Vhodné k medailonkům ze srnčího masa nebo telecímu.

8

odrůda	80 % Grenache, 20 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte du Ventoux „Les Traverses“ rouge

[kot d vântu l travers růž]

Výrazná, živá a jižní vůně s teplými tóny ovoce, zejména švestek a brusinek. Vůně plynule přechází do chuti. Jednoduchá, přímá, ovocná a líbivá chuť s měkkou tříslovinou a čerstvou koncentrovanou ovocností. Jméno získalo podle zdí, které jsou obehnané kolem vinic jako ochrana proti silnému větru. Líbivé víno pro začínající konzumenty Côte-du-Rhône.

9

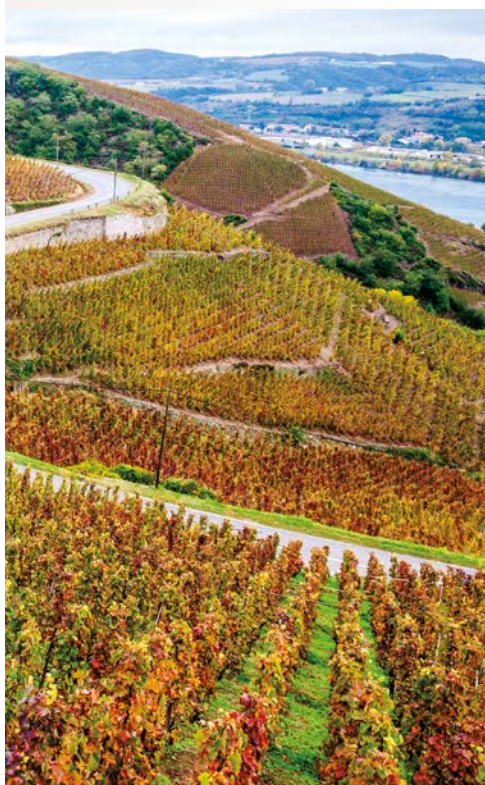
odrůda	80 % Grenache blanc, 20 % Bourboulenc
technologie výroby	50 % vína krátce zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

88
2017
The Wine Advocate

Côte du Ventoux „Les Traverses“ blanc

[kot d vântu l travers blan]

Vůně je příjemná, ovocná a přímá, doplněná tóny bílých květů a zralých citrusů. V chuti prezentuje klasický jižnější typ vína. Živá, šťavnatá a elegantní chuť se středně dlouhým závěrem a dotekem zralých pomerančů a čerstvých hroznů. Příjemné a elegantní víno s širokým využitím v gastronomii.



Vinařství Paul Jaboulet Aîné

Vinařství patří mezi špičku výrobců z Côte-du-Rhône. Jeho věhlasná vína dostávají hodnocení často daleko přes 90 bodů ze 100. Vinařství bylo založeno v roce 1834 Paulem Jabouletem. Během dlouhé historie ve vedení firmy dala rodina Jaboulet dohromady vinice v nejprestižnějších oblastech Severní Rhône včetně nejznámější vinice na samém vrcholu kopce Hermitage s názvem La Chapelle. Tato vinice s exkluzivní polohou produkuje vína nejvyšší kvality a patří mezi ikony Côte-du-Rhône. Kapličku, podle které je víno pojmenované, koupila rodina Jaboulet v roce 1929 a je stále jejím majetkem. Celkových 100 hektarů vinic firmy je obhospodařováno s nejvyšší možnou péčí a s důrazem na nízký výnos a vysokou kvalitu hroznů. V osmdesátých letech minulého století vybudovala firma nedaleko města Tain nové sklepy s komplexem vinařství. Původní sklepy v Tain l'Hermitage dnes používá pro zrání vín v dubových sudech. Dominantní odrůdou je Syrah, který velice citlivě reaguje na terroir a klimatické změny. O prestiži svědčí i fakt, že La Chapelle 1961 byl zařazen mezi 20 nejlepších vín 20. století.

10

odrůda	80 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

93
2016
The Wine Advocate

Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge

[žigondaz pjér eguy růž]

Elegantní, hutná, příjemná a regionálně charakteristická vůně s teplými tóny koření, jako jsou například anýz, římský kmín a badyán. Vůně plynule přechází do chuti. Koncentrovaná, ohnivá, výrazná a čerstvá chuť s dotekem peckovin, skořice a čokolády. Terroir Gigondas je plný minerálních valounů.

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 000214	Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge	2016/19	12 0,75	825,62 999	1 059	●
8 000211	Côte du Ventoux „Les Traverses“ rouge	2018/19	12 0,75	163,64 198	209	●
9 000212	Côte du Ventoux „Les Traverses“ blanc	2017/18	12 0,75	163,64 198	209	○
10 000216	Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge	2017	12 0,75	511,57 619	649	●



1

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 zpracovanou tříslovinou. Cuvée získalo jméno podle 45. rovnoběžky, která probíhá některými vinicemi vlastněnými vinařstvem Paul Jaboulet. Jedná se o nejznámější víno Côtes-du-Rhône AOP.

2

náš tip!

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 chuti. Chuť je elegantní, lahodná, šťavnatá a teplá s delším závěrem, který je podpořen harmonickou kyselinou. Víno s univerzálním použitím.

3

odrůda	50 % Grenache, 40 % Cinsault, 10 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ rosé

[kot dy rón paralel karong sánk rosé]

Víno má lososovou barvu se světlými okraji. Jemná, ovocná a nasládlá vůně s decentním dotekem červeného bobulového ovoce a malin. Chuť je překvapivě suchá, živá a komplexní s pevnou kostrou, která je podpořena kyselinou a měkkou tříslovinou, s náznakem červených bobulí, zejména brusinek. Komplexnější růžové víno.

4

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 Secret de Famille Blanc

[kot dy rón sykre de femiji blan]

Má světle žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Svěží, aromatická vůně s tóny bílých květů a citrusových plodů. Elegantní a plná chuť s jemnou svěžestí a delším závěrem. Dobře se hodí k dušeným masům na kari nebo jemným rybím pokrmům.

5

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 Secret de Famille Rouge

[kot dy rón sykre de femiji růž]

Elegantní a aromatická vůně červeného ovoce, s jemnými tóny koření, kouřovosti a živočišnosti. Má dobře strukturovanou chuť se zakulacenými sladšími tříslovinami s tóny třesní, koření a s pikantním závěrem. Hrozny pochází z vinic starých 25 let. Vhodně doplní různé úpravy pečených mas, vhodné také k sýrům.

6

náš tip!

odrůda	Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, kde pak dalších 6 měsíců zůstává zrát.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côtes-du-Rhône Syrah

[kot dy rón syra]

Velmi čerstvé a dobře vyvážené aroma černého rybízu a lékořice. Plná chuť s jemnými až sametovými tříslovinami a ovocnými tóny v delším závěru. Část hroznů použitá na výrobu pochází z regionu Languedoc. Víno se hodí k vařenému či grilovanému masu.

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
1 000209	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ rouge	2017/18	12 0,75	210,74	255	●
2 000210	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ blanc	2017/18/19	12 0,75	210,74	255	○
3 000213	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ rosé	2018/19	12 0,75	210,74	255	●

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
4 005132	Côtes-du-Rhône Secret de Famille Blanc	2018	12 0,75	204,13	247	○
5 005131	Côtes-du-Rhône Secret de Famille Rouge	2017/18	12 0,75	204,13	247	●
6 000220	Côtes-du-Rhône Syrah	2017/18	12 0,75	172,73	209	●



1

odrůda	50 % Black Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Rasteau Cuvée Prestige

[rastó kyvé prestyž]

Tmavá barva s rubínovými okraji. Jemná a teplá vůně vyzrálého ovoce, typická pro tento region. V chuti středně plné víno s příjemnou ovocností a velmi pevnou harmonickou tříslovinou, která zvládne každý steak. Velmi hezký zástupce vín z jižní Rhône. Ve své kategorii nadprůměrné víno a dobrá hodnota za peníze.

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 Rhone. Má tmavou rubínovou 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 du 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.

4

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 du 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.

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

94
2016
DECANTER



Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape

[klo d l'oratory šatoněf du pap]

Víno má typickou, až lehce černou barvu (díky Grenache) s namodralými odlesky (díky Syrahu). Mladá, svěží vůně s aroma Burlant třešní, fíků, 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.



Cave de Rasteau, Côtes-du-Rhône Villages AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	-------------------------------------	---------------------------	--------

1	001147	Rasteau Cuvée Prestige	2018/19	6	0,75	247,11 299 315 ●
---	--------	------------------------	---------	---	------	------------------

Léon Pedrigal, Côtes-du-Rhône AOP

2	079031	Rasteau Léon Perdigal	2018/19	6	0,75	268,60 325 345 ●
---	--------	-----------------------	---------	---	------	------------------

Domaine Du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AOP

3	001698	Châteauneuf-du-Pape Télégramme	2017/18	6	0,75	866,94 1 049 1 099 ● L
---	--------	--------------------------------	---------	---	------	------------------------

Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape AOP

4	123895	Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape	2016/17	6	0,75	632,23 765 815 ● L
---	--------	---------------------------------------	---------	---	------	--------------------

6

odrůda	65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Fleur de d'Artagnan rosé

[flér d dartaňan rozé]

Má lososovou barvu. Intenzivní vůně s tóny lesního ovoce, malin a exotického ovoce. Kulatá a vyvážená chuť s živou a svěží kyselinou a s jemnými tóny květin v závěru. Vhodné ke grilovaným masům, čerstvým salátům, ale také ovocným dezertům. A samozřejmě na terasu!

7

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



Fleur de d'Artagnan blanc

[flér d dartaňan blan]

Lehké a svěží s příjemným květinovým aroma. Čerstvá kyselina, citrusový charakter a lehká přírodní zakulacenost dělá z tohoto vína ideálního společníka pro každý den. Víno z u nás málo známého regionu v jihozápadní Francii. Ze stejného regionu pochází i sympatický mušketýr spisovatele Alexandra Dumase.

8

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



Fleur de d'Artagnan rouge

[flér d dartaňan růž]

Přímá, ovocná a nekomplikovaná vůně s tóny borůvek, zralých třešní a černého rybízu. Chuť je příjemná, živá a nevtrávná s překvapivě výrazným ovocným aroma. Dominují tóny višňi, černého rybízu a mléčné čokolády. Všechny vinice se nacházejí přímo v srdci kraje Gascogne. Příjemné gastronomické víno s univerzálním použitím.



Côtes du Gascogne

Vinařská oblast v Gaskoňsku, kde se vyrábí hlavně bílé víno v kategorii IGP. Vyhláškou ze září roku 1968 se vymezily rozdíly mezi IGP a jednoduššími víny Vin de Table. Označení Côtes de Gascogne pak zavazuje výrobce k dodržování přísnějších pravidel a výrobních standardů, které byly přijaty vyhláškou v roce 1982. V roce 1979 byla také založena Asociace výrobců Vins de Pays Côtes de Gascogne, která chrání zájmy svých členů, určuje výrobní normy a kontroluje dodržování těchto pravidel. V současné době je v tomto sdružení asi 1400 vinařů, z nichž 1300 je členem družstva. Ostatní pěstují a vyrábějí svá vína sami. Ze všech vín, vyrobených v Côtes de Gascogne je 91 % bílých, 8 % červených a 1 % růžových. S 830 000 hektolitry roční produkce (celkové množství je limitováno) je tento region největším výrobcem bílých IGP vín ve Francii. To dává potenciál k výrobě více než 100 milionů lahví, z nichž jde 75 % na vývoz. Nejrozšířenější bílými odrůdami jsou Colombard, Petit Manseng, Gros Manseng, Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle a Ugni Blanc. Z modrých odrůd pak Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, ale i Duras, Fer, Negrette, Malbec nebo Tannat.

9

naš tip!

odrůda	Gros Manseng
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, kde následně zraje na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Fleur de d'Artagnan Le Nectar

[flér d dartaňan l nektá]

Typicky odrůdová vůně s květinovým aroma a tóny koření, kdoule, sušeného ovoce a kandovaného citrusového ovoce. Elegantní, aromatické, svěží a plné víno s krásnou rovnováhou sladkokyselosti a s tóny exotického ovoce. Víno se zbytkovým cukrem okolo 49 g/l je vhodné jako aperitiv, s čerstvým kozím sýrem nebo k ovocným salátům z exotického ovoce.

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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 123808	Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape (rouge)	2017/18	6 0,75	966,12	1 169	1 229 ● ● L

Plaimont, Côtes de Gascogne IGP

6 002150	Fleur de d'Artagnan rosé	2019/20	6 0,75	122,31	148	158 ●
7 002140	Fleur de d'Artagnan blanc	2018/19	6 0,75	122,31	148	158 ○
8 002160	Fleur de d'Artagnan rouge	2018/19	6 0,75	122,31	148	158 ●
9 002175	Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)	2017/18	6 0,75	164,46	199	213 ○



1

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



Rosé D'été

[rozé deté]

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

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.

4

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.

5

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 provensálským kořením nebo asijské kuchyni.

6

naš tip!

odrůda	30 % Cinsault, 25 % Syrah, 35 % Grenache, 10 % Rolle
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Esprit Gassier Rosé Côtes de Provence

[espry gazir rozé cõt d prováns]

Suché růžové víno s květinovou vůní a s aroma žlutých květů, akátu a bílého hlohu, také divokých hrušek a broskví. Kulatá chuť se sladšími a plnými tóny bílého ovoce a koření. Vhodné jako aperitiv, k fazolovému salátu, pečené drůbeží nebo lososovým lasagne.



AdVini, Méditerranée IGP

AdVini, Méditerranée IGP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	043760	Rosé D'été	2018/19	6	0,75	129,75 157	167	
2	300101	Epure Rose	2018/19	6	0,75	152,89 185	197	

AdVini, Coteaux Varois en Provence AOP

3	300103	Louison Rose	2018/19	6	0,75	228,93 277	295	●
---	--------	--------------	---------	---	------	------------	-----	---

AdVini, Côteaux d'Aix en Provence AOP

4	300151	Moonlight & Roses	2018/19	6	0,75	247,11 299	319	●
---	--------	-------------------	---------	---	------	------------	-----	---

AdVini, Côtes de Provence AOP

5	300108	Sables d'Azur Rosé	2019/20	6	0,75	263,64 319	339	●
---	--------	--------------------	---------	---	------	------------	-----	---

**7 náš tip!**

odrůda	Grenache, Cincault, 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***[vysperynk enži 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.

8 náš tip!

odrůda	Grenache, Rolle (Vermentino)
technologie výroby	Vyráběné bez použití macerace, částečně zpracováno v 600litrových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Rock Angel
Rose de Provence***[rok enži rozé d prováns]*

Růžové víno, které se vymezuje hranicím mezi vynikajícím aperitivním růžovým vínem a prémiovým vínem. Jde o všestranné víno s širokou škálou pokrmů k vzájemnému párování. Chuť je svěží a suchá s lehkou krémovostí, ale plná s tóny broskví, koření a provensálských bylin. Sofistikované víno s dlouhým závěrem.

9

odrůda	Grenache, Vermentino, Syrah
technologie výroby	Vyráběné bez použití macerace, částečně zpracováno v 600litrových sudech (nové a rok použité).
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 4 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Les Clans
Rose de Provence***[le klo rozé d prováns]*

Růžové víno, které je ztělesněním toho nejlepšího, co Provence nabízí. Příjemné a sofistikované víno, ideální pro kombinace s jídlem. Má intenzivní vůni s aroma sušených jahod, broskví, křídý a kamene. Chuť navazuje na vůni – je plná a silná, s hladkou strukturou, ale stále ovocná a živá.

**Château d'Esclans**

Château se nachází přímo v srdci regionu Provence a je jedním z nejstarších v regionu (zmínky už ve 12. století). Současnou podobu, inspirovanou vilami v Toskánsku, dostal zámek v polovině 19. století. Současný majitel, Sacha Lichine, koupil zámek v roce 2006. Dnes k němu patří 44 hektarů vinic, celková rozloha pozemků je pak téměř 270 hektarů. Hlavní zde pěstovanou odrůdou je Grenache, následovaná odrůdou Vermentino. Dalšími pak jsou Cinsault, Merlot, Mourvèdre, Syrah a Tibouren. Zámek je pověstný svými starými vinicemi Grenache – některé jsou až 90 let staré. Začátkem tisíciletí bylo růžové víno pouze na okraji zájmu – to se v posledních letech dramaticky změnilo. Přispěla k tomu i vína z Château d'Esclans. Dnes se vyvážejí do více než 100 zemí světa a celá produkce představuje až 20 % celkové výrobní kapacity růžových vín z Provence. Zvláště Whispering Angel, bestseller ze sortimentu Château d'Esclans, změnil vnímání celé kategorie a toto víno je dnes ztělesněním životního stylu – s výrazným vlivem hlavně na trhu v USA. Největší vinařská aplikace ViVino (35 milionů uživatelů) zvolila Whispering Angel jedním z nejlepších vín světa na Wine Style Awards 2019.

10

odrůda	Grenache, Vermentino, Syrah
technologie výroby	Vyráběné bez použití macerace, částečně zpracováno v 600litrových sudech (nové a rok použité).
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 4 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Garrus
Rose de Provence***[garus rozé d prováns]*

V roce 2006 vyrobili v Château d'Esclans několik sudů růžového vína z vinic starých více než 80 let. Tím začala nová kapitola ve světě růžových vín. Garrus má velmi komplexní vůni s aroma bílých kamenů, břidlice, bobulového ovoce a broskví. Plná a obdivuhodně živá chuť. Jedná se o jedno z nejlepších růžových vín na světě. Přísně limitovaná produkce!

Château Gassier, Côtes de Provence AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	300109	Esprit Gassier Rosé	2018/19	6	0,75	263,64 319 345

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

7	537690	Whispering Angel, Rose de Provence	2018/19	6	0,75	445,45 539 569
8	796609	Rock Angel, Rose de Provence	2018/19	6	0,75	685,12 829 879
9	721320	Les Clans, Rose de Provence	2017/18	6	0,75	1 156,20 1 399 1 469
10	722180	Garrus, Rose de Provence	2017/18	6	0,75	2 478,51 2 999 3 149



1

odrůda	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
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

93
2015
Jones Suckling



Château d'Aussières Corbières AOP

[šató d'ozijér korbijé]

Výrazná, teplá vůně džemu z černého rybízu, švestek a lesního ovoce. Dále v ní nalezneme stopy hořké čokolády a anýzu. V chuti suché, velmi extraktivní s harmonickou tříslovinou a poměrně dlouhé. Aroma marmelád, sušeného ovoce a dubovosti. Dobře doprovází konfitovanou kachnu nebo medailonky z mořského řasa.

2

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

Gold Medal
2015
Mundus Vini



Blason d'Aussières Corbières AOP

[blazon d'ozijér korbijé]

V typické vůni se objevují tóny kmínu, kůže, hořké čokolády, pryskyřice, bylinek a koření. V chuti je měkké, okamžitě přístupné s harmonickou tříslovinou. Hezké víno s univerzálním využitím ke zvěřině. Klasický charakter jižní Francie a původ v renomévaném vinařství. Potěší laiky i odborníky.

3

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



Aussières Blanc Corbières IGP

[ozijér blan korbijé]

Odrůdová vůně s aroma citrusového ovoce a melounu. Středně plná a dlouhá chuť s živým nástupem a elegantním a jemným průběhem. Chuť je svěží, kulatá a živá, objevuje se široká paleta tónů, které jsou velmi harmonické a jemné.

4

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



Aussières Rouge Corbières IGP

[ozijér růž korbijé]

Víno má rubínově červenou barvu, ve vůni se mísí aroma divokého bobulového ovoce a skořice. Chuť je ovlivněna použitými odrůdami – Syrah dává vínu jemnou rafinovanost, která je doplněna hladkými tříslovinami Cabernetu. Víno s dobrou délkou, v závěru s tóny čerstvého ovoce a svěžesti. Elegantní víno pro každý den, které není již potřeba dále stařit.



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	2016/17	12 0,75	590,91 715	755	● ●
2 973968	Blason d'Aussières, Corbières AOP	2018/19	12 0,75	280,17 339	359	● ●
3 973955	Aussières blanc, Chardonnay, Corbières IGP d' Oc	2017/18	12 0,75	185,95 225	239	○
4 973966	Aussières rouge, Cabernet-Syrah, Corbières IGP d' Oc	2017/18	12 0,75	185,95 225	239	●

5 náš tip!

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



Chardonnay de La Chevalière

[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 udělané víno z jihu Francie.

6 náš tip!

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



Sauvignon Blanc de La Chevalière

[soviňon blan de la ševaliér]

Toto víno má jemnou, lákovou vůni černého bezu a angreštu typickou pro Sauvignon Blanc. V ústech je svěží, suché, ovocné, s chutí připomínající ryngle.

7 náš tip!

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



Rosé de La Chevalière

[rozé de la ševaliér]

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 sýru.

8

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



Cabernet Sauvignon de La Chevalière

[kabernet soviňon de la ševaliér]

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

9

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



Syrah-Grenache de La Chevalière

[syra grenaš de la ševaliér]

Harmonická, extraktivní a plná vůně s aroma černého rybízu, sušených švestek a sušených borůvek. Nekomplikovaná, řízná a výrazná chuť s tóny moruše, švestkových povidel a máku. Závěr dobře podtrhuje vyrovnaná tříslovina s harmonicky ovocnou sladkostí. Příjemné a překvapivě plné víno, které potěší milovníky jižní Francie.

10 náš tip!

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



Merlot de La Chevalière

[merlo de la ševaliér]

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.

Laroche, Mas La Chevalière IGP d'Oc

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 079041	Chardonnay	2019/20	6 0,75	149,59 181	192	○
6 619564	Sauvignon Blanc	2018/19	6 0,75	149,59 181	192	○
7 079035	Rosé	2018/19	6 0,75	154,55 187	199	●
8 619536	Cabernet Sauvignon	2018/19	6 0,75	154,55 187	199	●
9 619524	Syrah-Grenache	2019/20	6 0,75	154,55 187	199	●
10 001928	Merlot	2018/19	6 0,75	154,55 187	199	●



1

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-Céleyran 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 nezklame. Vhodné k tmavým pečeným masům a jednoduchým úpravám zvěřiny.

2

odrůda	90 % Malbec, 10 % Merlot
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Saint Sernin

[šató san sernan]

Cahors je regionem Malbecu a tak je i toto víno převážně z této odrůdy. Má tmavě červenou barvu. Vůni dominuje aroma zralého červeného ovoce. Poddajná a kulatá chuť s ovocnými tóny. Celkově jde o elegantní, svěží a harmonické víno. Hodí se k pokrmům z červeného i bílého masa (v omáčkách nebo na grilu) nebo sýrům.

3

odrůda	60 % Tannat, 20 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	50% vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Clos de L'Église

[klo d leglis]

Elegantní zástupce regionu Madiran. Plná a šťavnatá chuť s tóny tmavého ovoce (černý rybíz a švestky), koření a čokolády. Dobře strukturované víno s harmonickými tříslovinami a čerstvým závěrem. Vhodné ke grilovanému červenému masu, hovězímu guláši nebo grilovanému lilku.



Coteaux du Languedoc AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	-------------------------------------	---------------------------	--------

1 000083 Château Pech-Céleyran La Clape

2017/18 6 0,75 175,21 212 225 ● ●

AdVini, Château Saint Sernin, Cahors AOP

2 619501 Château Saint Sernin

2016/17 6 0,75 149,59 181 192 ● ●

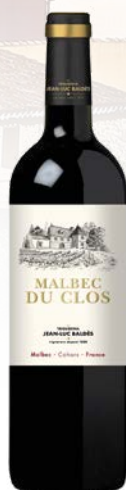
AdVini, Madiran AOP

3 619502 Clos de L'Église

2016/17 6 0,75 139,67 169 179 ● ●

4 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. Šťavnatá 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.

5

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

Petit Clos Triguédina
Malbec–Merlot
Cahors

[pety klo trygedýna malbek merlo kaór]

Má tmavě červenou barvu. Výrazná, pikantní a ovocná vůně s aroma tmavých švestek, třešní, borůvek, tabáku a lékořice. Plná chuť s tóny tmavého ovoce a koření. Kulaté a harmonické víno se sameťovými tříslovinami a svěží kyselinou. Perfektní víno na grilování nebo občerstvení se syrem, klobásou a šunkou. Vhodné také k masovým pokrmům, jako je hovězí pečeně, zvěřina, kachna nebo entrecôte.

6

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 Triguédina

[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.

Languedoc-Roussillon

Nejižnější oblast Francie je ohraničena pobřežím středozemního moře, západní částí Rhône, hranicemi Španělska a Pyrenejským pohořím. Převládá zde vápencové a pískovcové podloží, ale částečně i žulové. Vinice tohoto slunného regionu jsou nejrozsáhlejší nejen ve Francii, ale i na celém světě. Celková rozloha regionu je 27 400 km², kde je celkově vysázeno 160 000 ha vinic – z toho je 70 000 ha v kategorii AOP. Dominantní odrůdy jsou Carignan, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Merlot a Cabernet Sauvignon. Ročně se zde vyrobí průměrně 2 miliardy lahví! Produkuje se zde především větší množství levnějších vín různých odrůd, často v kategorii Vin de Pays. V 70. letech minulého století kvalita produkce začala nabývat nad kvantitou a pověst těchto vín se dodnes neustále zlepšuje. V celém regionu je přes 50 000 pěstitelů vinné révy, kteří jsou sdruženi ve více než 400 kooperativách (družstvech). Mezi nejznámější vína AOP patří Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon Villages, Côteaux du Languedoc. Za zmínku stojí známá dolihovaná vína „Vin doux naturel“, jako jsou Maury, Muscat de Frontignan, Banyuls nebo Rivesaltes.

7

odrůda	50 % Syrah, 50 % Carignan
technologie výroby	8 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Gérard Bertrand
Heritage 873
Minervois

[žerár bertrand éritáž minervoa]

Výrazná, elegantní, živočišná vůně s dotekem kouře, kůže a tabáku, ale také vyzrálých tmavých plodů, přecházející až do marmelád. Chuti dominuje harmonie vyzrálého ovoce, kyselin a výrazných tříslovin. Objevují se tóny koření, lékořice a bylinek. Víno má dostatek svěžesti a poměrně dlouhý závěr. Vhodné ke zvěřině se složitějšími omáčkami.

8 náš tip!

odrůda	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre
technologie výroby	Zraje 10–12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Château Laville Bertrou
Minervois La Livinière

[šató lavil bertu minervoa la livinijé]

Komplexní a aromatická vůně s tóny borůvek, ostružin, třešní a lékořice. Bohatá a plná chuť s kulatými tříslovinami a tóny červeného ovoce a tmavých bobulí, v delším závěru tóny dřeva po zrání v sudu. Víno má přes 14 % alkoholu a dobře doprovodí červená grilovaná masa, zvěřinu nebo zralé sýry.

Jean-Luc Baldès, Cahors AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	001004	Malbec du Clos	2016/17	6	0,75	205,79 249 265 ● ●
5	001001	Petit Clos Triguédina, Malbec-Merlot	2016/17	6	0,75	309,92 375 399 ● ●
6	001000	Clos Triguédina	2016/17	6	0,75	536,36 649 689 ● ●

Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	003348	Gérard Bertrand Heritage 873 Minervois AOP	2017/18	6	0,75	243,80 295 313 ● ●
8	013013	Château Laville Bertrou, Minervois-La-Livinière	2017/18	6	0,75	304,96 369 399 ● ●



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 oblastí Médoc a Haut-Médoc, která se však nedostala do seznamu klasifikovaných zámeků z roku 1855. Lepší označení však znamenalo konkurenční výhodu a bylo terčem neustálých sporů a polemik. Po mnoha peripetích a soudních sporech o úpravy a překlasifikování některých chateau právě do této kategorie, je od září 2011 konečně opět jasno.

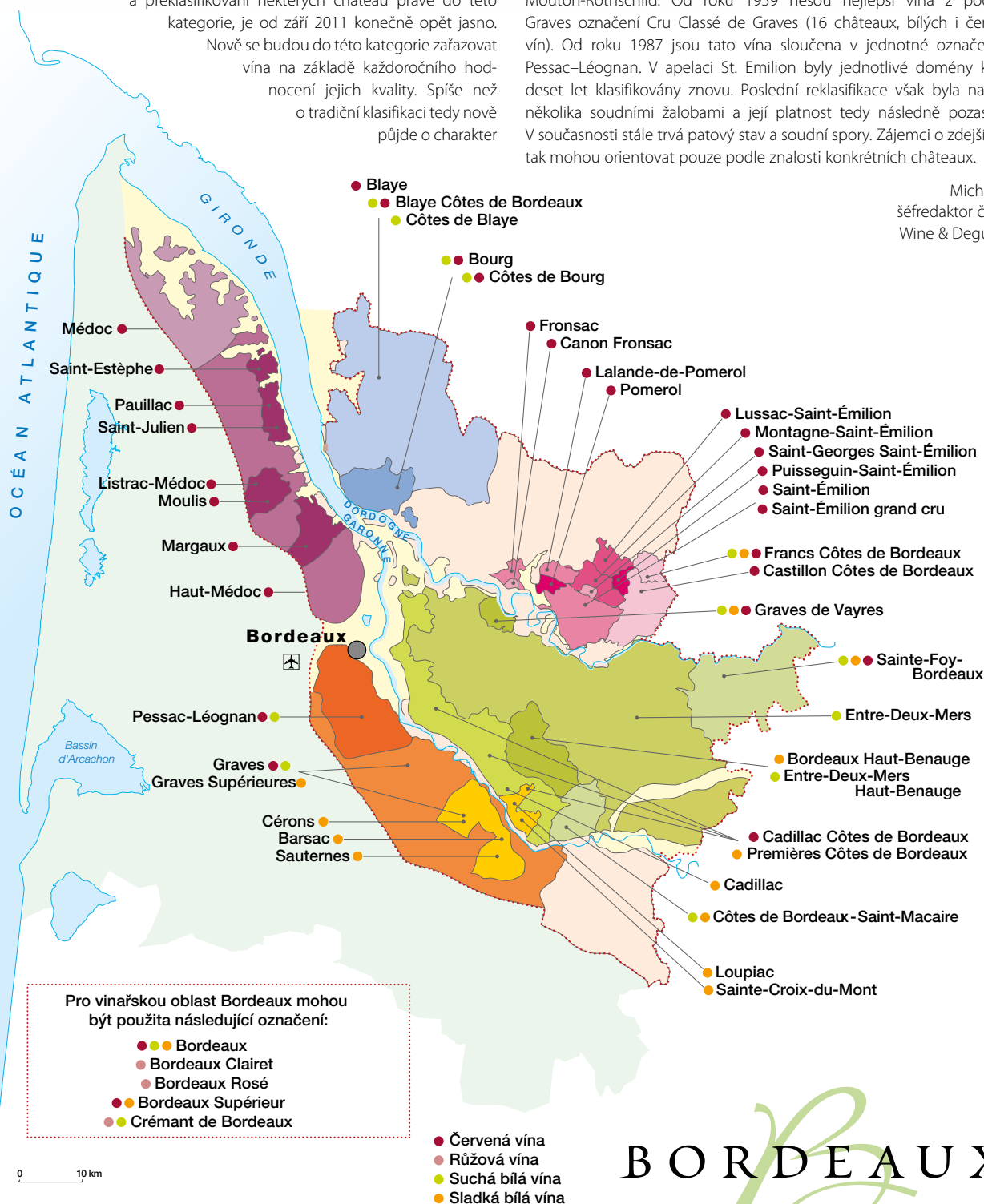
Nově se budou do této kategorie zařazovat vína na základě každoročního hodnocení jejich kvality. Spíše než o tradiční klasifikaci tedy nově půjde o charakter

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

Grand Cru, Grand Cru Classe, Premier Grand Cru Classe

Od roku 1855 existuje v Médocu úřední klasifikace jednotlivých panství (chateau) 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 Chateau Lafite-Rothschild, Chateau Margaux, Chateau Latour, Chateau Haut-Brion a od roku 1973 také Chateau Mouton-Rothschild. Od roku 1959 nesou nejlepší vína z podoblasti Graves označení Cru Classé de Graves (16 chateau, 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 chateau.

Michal Šetka
šéfredaktor časopisu
Wine & Degustation



BORDEAUX



1

odrůda	Semillon, doplněný o Sauvignon a Muscadelle.
technologie výroby	18 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

16/20
2011
Jancis Robinson91
2012
Falstaff

Carmes de Rieussec (poloviční láhev)

[kárm d rijusek]

Typická, jantarovězlatá barva. Plná, vyzrálá a medová vůně s tóny sušených meruněk, zralých blum a bílého pepře. Dlouhá, komplexní a harmonická chuť s vyrovnanou a svěží kyselinou. Ve víně jsou znatelné tóny citrusových plodů a vyzrálých meruněk. Druhé víno známého Château Rieussec, patřící vinařství Domaines Barons de Rothschild.

2

odrůda	90–95 % Sémillon, doplněné o Muscadelle a Sauvignon blanc.
technologie výroby	18–26 měsíců v dřevěných sudech – 55 % nových.
intenzita	●●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	10–35 let

90
2011
Robert Parker

Château Rieussec 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)

[šatō rijusek premijé kry klasé sotern]

Má tmavší, slámově jantarovou barvu. Komplexní a výrazný buket připomíná kandované ovoce a medové plástve. Víno má bohaté a vyvážené patro s lahodným závěrem. Znamé Château ze Sauternes ve vlastnictví Barons de Rothschild Lafite. Gurmánský zážitek je v kombinaci se sýrem typu „Roquefort“.

Sauternská vína

Francouzská dezertní vína, pocházející ze stejnojmenné oblasti v regionu Graves/Bordeaux. Pro výrobu se používají odrůdy Sémillon (70–80 %) a Sauvignon blanc (20–30 %), které se někdy doplňují odrůdou Muscadelle. Nízko položené kopce Sauternes s teplým a vlhkým podnebí vytvářejí přirozené podmínky pro ušlechtilou plíseň *Botrytis cinerea*. Tato plíseň se usazuje na hroznech a potřebnou vlhkost čerpá přímo z bobule. Při tomto procesu se spotřebuje polovina až dvě třetiny vody a výsledkem je koncentrovaný hrozen s vysokým obsahem cukru. Hrozny se nechají přezrát a vznikají tzv. „tries“ (botritické ciběby). Botritida se nešíří po vinici systematicky, a tak dalším důležitým faktorem je precizní ruční sběr hroznů, dokonce jednotlivých bobulí. Dále víno většinou zraje v dubových sudech. Sauternská vína z velkých zámků mají někdy i cenu zlata. Mezi nejznámější vína patří bezpochyby Château d'Yquem, jediné klasifikováno jako 1er Cru Supérieur. Vína mohou zrát bez problémů 20–30 let a od špičkových producentů a z těch nejlepších ročníků až 100 let.

3

odrůda	52 % Sauvignon, 48 % Sémillon
technologie výroby	20 % vína fermentuje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

92
2017
Robert Parker

„R“ de Rieussec

[er d rijusek]

Ve vůni převládá ovocná vůně Sauvignonu, následovaná kulatostí Semillonu s aroma bílých broskví a citrusů. Svěží, aromatická a suchá chuť s poměrně živým začátkem, který se zakulacuje v závěru. Hrozny použité na výrobu jsou částečně shodné s těmi, ze kterých se vyrábí Sauternes Château Rieussec. Je limitované – ročně se vyrobí 20–30 tisíc lahví.

4

odrůda	Sauvignon Blanc, Sémillon.
technologie výroby	Minimálně 40 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–100 let

97
2003
The Wine Spectator98
2003
James Suckling

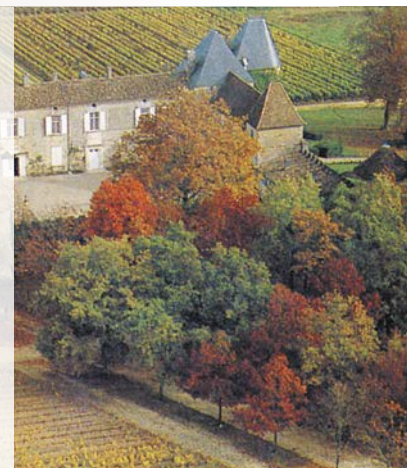
Château d'Yquem 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)

[šatō dykem]

Mimořádně vyvážené, harmonické a komplexní tóny chutí a vůní. Nespočet tónů – sušené meruňky, sušené švestky, kompotované ovoce, marmelády. Historie tohoto věhlasného Château sahá až do 15. století. Jestliže vína ze Sauternes jsou králi mezi přírodně sladkými víny, d'Yquem je králem mezi Sauterny. Vydrží i 100 let.

Bordeaux, Sauternes Cru & AOP

Bordeaux, Sauternes Cru & AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	1592017	Carmes de Rieussec (2. víno od Ch. Rieussec, poloviční láhev)	2017	24	0,375	351,24	425	449	  L
2	1590411	Château Rieussec, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2011	24	0,375	850,41	1 029	1 099	  L
2	1590410	Château Rieussec, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2016	24	0,375	825,62	999	1 049	  L
3	1592518	„R“ de Rieussec (suché)	2018	6	0,75	503,31	609	639	 L
4	1594513	Château d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2013	24	0,375	5 694,21	6 890	6 890	  L



1

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

98
2014
James Suckling



Château Lafite Rothschild 1er Cru Classé

[šató lafit ročild 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.

2

odrůda 50 až 70 % Cabernet Sauvignon,
30 až 50 % Merlot
a 0 až 5 % Cabernet Franc a Petit Verdot.

technologie výroby 80 % vína zraje 18–20 měsíců v sudech – 10 % nových.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●●●

konzumace po 6. roce

dekantace ano

archivace 10–16 let

95
2010
James Suckling



Carruades de Lafite

[kearúdd d lafit]

Bohatá, květinová vůně s tóny zralého ovoce, černého rybízu, cedru a koření. Elegantní víno s příjemnými tříslovinami a výraznou délkou. Druhé víno od Château Lafite Rothschild nese jméno podle území, sousedícího s nejlepšími vinicemi Château Lafite. Odborníky vyhledávané víno, které při mnohem nižší ceně nabízí požitky podobný svému slavnému sousedovi.

3

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

93
2015
The Wine Enthusiast



Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru Classé, Pauillac

[šató duár mijon ročild 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.

4

odrůda 79 % Merlot,
21 % Cabernet sauvignon

technologie výroby 10 měsíců zrání ve 2 roky starých dubových sudech.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●●●

konzumace po 4. roce

dekantace ano

archivace 6–12 let

90
2015
The Wine Enthusiast



Moulin de Duhart Pauillac AOC

[mula d duhar pojak]

Jedná se o 2. víno Château Duhart-Milon. Má tmavě červenou barvu. Vůně je čerstvá s aroma červeného ovoce a černého rybízu, tóny po zrání v dubu jsou dobře zakomponované. Bohatá a kulatá chuť s jemnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Jedná se o víno klasického stylu z terroiru Château Duhart-Milon.

5

odrůda 74 % Merlot,
26 % Cabernet Franc

technologie výroby 80 % vína zraje 16 měsíců v dubových sudech.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●●●

konzumace po 6. roce

dekantace ano

archivace 7–15 let

91
2015
The Wine Enthusiast



Blason de L'Evangile Pomerol AOC

[blazo d levanžil pomerol]

Víno z regionu Pomerol, ve kterém kraluje odrůda Merlot. Toto víno má jasnou barvu s fialovými okraji. Vůně je výrazná a intenzivní s aroma čerstvých malin a černého rybízu. Čistá chuť s harmonickými tříslovinami. Plné a hladké víno s čerstvým a ovocným projevem.

6

odrůda 85 % Merlot,
15 % Cabernet Sauvignon

technologie výroby Zraje v dřevěných sudech.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●●●

konzumace po 4. roce

dekantace ne

archivace 5–10 let



Château Odilon Haut-Médoc Cru Bourgeois

[šató odylo ó medok kry buržož]

Má hlubokou granátovou barvu. Komplexní vůně nabízí aroma tmavého ovoce, lékořice, vanilky a pomerančových květů. Harmonická chuť je charakteristická koncentrací a jemností tříslovin. Jedná se o elegantní víno s delším závěrem, který dává tušit jistému potenciálu dalšího zrání v lahvi.



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	2010-14	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
2 15905	Carruades de Lafite (2. víno od Ch. Lafite)	2012	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
3 15910	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	2011/15	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
4 14838616	Moulin de Duhart, Pauillac AOP (2. víno od Château Duhart Milon)	2017/18	6	0,75	818,18 990 1 049	● ● L
5 641691	Blason de L'Evangile, Pomerol AOP	2016/17	6	0,75	966,12 1 169 1 229	● ● L
6 641696	Château Odilon, Haut-Médoc (dříve Château Peyre-Lebade)	2016/17	6	0,75	461,98 559 589	● ●
7 641693	Château Paradis Casseuil, Bordeaux AOP	2017/18	6	0,75	329,75 399 425	● ●

7

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	50 % vína zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



Château Paradis Casseuil Bordeaux AOC

[šatô pardi kaseoj bordô]

Víno má hlubokou, karmínově fialovou barvu. Jemná a elegantní vůně s aroma tmavého bobulového ovoce a koření. Velkorysá a dobře strukturovaná chuť s bohatými, dobře zakomponovanými tříslovinami a dobrou kyselinou. V závěru se objevují tóny toastovosti.

8

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Franc
technologie výroby	20–50 % vína zraje 3–9 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Légende Médoc Rouge

[ležénd médok růž]

Jemná, aromatická vůně s tóny ostružin, černého rybízu, koření, toastů a uzeného masa. Plná a bohatá chuť s ovocnou sladkostí a výraznými tříslovinami, svěží a kořenitý závěr. Vhodné s konfitovanými paprikami nebo kuřecím špízem.

9

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



Légende Bordeaux Blanc

[ležénd bordó blan]

Světlá nazlátlá barva. Příjemná svěží vůně čerstvého bílého ovoce – hlavně angreštu. V chuti opět živé ovocné víno s výraznější kyselinou a delším závěrem. Aroma zralých citrusových plodů a manga. Ideální průvodce předkrmů, salátů a různě upravených ryb.

10

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



91
2016
The Wine Spectator

Légende Bordeaux Rouge

[ležénd bordó růž]

Tmavě červená barva. Příjemná vůně připomíná směr 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.

11

odrůda	55 % Sauvignon Blanc, 45 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace a zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Silver
Medal
2016
Mundus Vini

Saga Bordeaux Blanc

[saga bordó blan]

Elegantní a harmonická vůně, ve které se minerální aroma mísí s tóny bílého ovoce a květů akátu. Bohatá, kulatá a plná chuť s dotekem sladkého ovoce, se svěžím a aromatickým závěrem, kde dominuje odrůda Sauvignon blanc.

12

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
technologie výroby	Fermentace a další zrání v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Saga Bordeaux Rouge

[saga bordó růž]

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

Barons de Rothschild (Lafite) Collection, Médoc & Bordeaux AOC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8 1023973	Légende Médoc Rouge	2017/18	6 0,75	371,07	449 475	●
9 787335	Légende Bordeaux Blanc	2017/18	6 0,75	235,54	285 299	○
10 787336	Légende Bordeaux Rouge	2017/18	6 0,75	235,54	285 299	●
11 641496	Saga Bordeaux Blanc	2017/18	6 0,75	235,54	285 299	○
12 641686	Saga Bordeaux Rouge	2017/18	6 0,75	235,54	285 299	●



1

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



Château Haut Domingue Bordeaux AOP

[šató ó domáňg 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.

2

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 AOP

[šató tert d kuba bordó]

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

3

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



Château Roc de Levraut Bordeaux rouge

[šató rok d levró bordó růž]

Klasické, dobře strukturované Bordeaux této kategorie s tóny červeného a černého bobulového ovoce. Ovocná chuť s minerálními tóny a příjemnou kyselinou. Dobře se hodí ke smaženému masu, grilovaným pokrmům a zvěřině.

4

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Les Vallées Bordeaux rouge AOC

[šató le valé bordó růž]

Zámek tohoto vinařství pochází z 11 století a dnes je vlastněn Louise Ballandem – jedním z předních negociantů v Bordeaux. Víno s jemným aroma tmavých třešní a švestek je připravené ke konzumaci již nyní. Vhodné ke grilovanému jehněčímu nebo steakům.

5

náš tip!

odrůda	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	40 % vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Reserve du Château Croix-Mouton Bordeaux rouge AOC

[rezerv du šató kroa muto bordó růž]

Vinice Château Croix-Mouton leží na mnoha místech podél řeky Dordogne, v okolí vesnice Lugon. V současné době je celková rozloha vinic 39 hektarů s převážně jílovým a křídovým podložím a průměrným stářím 37 let. Víno má tmavou barvu, je kulaté a šťavnaté s aroma ovoce, lékořice a černých třešní.

6

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 intenzivní 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.

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	2016/17	6 0,75	156,20 189	199	● ●
2 107120	Château Tertre De Courban, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6 0,75	161,98 196	207	● ●
3 004636	Château Roc de Levraut, Bordeaux rouge AOC	2018/19	6 0,75	164,46 199	209	● ●
4 15938	Château Les Vallées, Bordeaux rouge AOC	2016/17	6 0,75	177,69 215	225	●
5 15942	Reserve du Chateaux Croix-Mouton, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6 0,75	263,64 319	335	● ●
6 15956	Château Peyrabon, Haut Médoc Cru Bourgeois	2016/17	6 0,75	404,13 489	515	● ●

7

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

[šatō du mula růž kry buržoa]

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

8

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 AOP

[šatō kastera medok]

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.

9

naš tip!

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 Cru Bourgeois

[šatō bómo kry buržoa]

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

10 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

[šatō rozíe sant emylion gran kry]

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

11 náš tip!

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
technologie výroby	Zraje 10 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



Château Grave La Cour Saint-Estephe Bordeaux rouge AOC

[šatō gráv la kûr sant estef bordó růž]

Bohaté a elegantní víno s vyváženým aroma červeného ovoce. V chuti je jemné a dobře strukturované. Má kratší potenciál k dalšímu staření. Dobře se hodí k červeným masům, zvěřině, omáčkám nebo zralým sýrům.

12

naš tip!

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



Château Tourans Saint-Emilion Grand Cru

[šatō turan sant emylion gran kry]

Víno má hlubokou rubínovou barvu s fialovými odlesky. Jemná vůně s aroma černého i červeného ovoce, dřeva a toastovosti. Jemná a harmonická chuť s tóny ovoce a vanilky. Velkorysý, plný a kulatý víno zajímavé délkou s podporou harmonických tříslovin. Dobře doprovodí pěkný kus hovězího steaku.

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 006672	Château du Moulin Rouge, Cru Bourgeois	2015	6 0,75	387,60	469 495	● ●
8 026667	Château Castera, Médoc AOC	2016/17	6 0,75	329,75	399 419	● ●
9 15906	Château Beaumont, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2016/17	12 0,75	409,09	495 525	● ●
10 004625	Château Rozier, Saint-Emilion Grand Cru	2017/18	6 0,75	466,94	565 595	● ●
11 15943	Château Grave La Cour, Saint-Estephe, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6 0,75	461,98	559 589	● ●
12 15957	Château Tourans, Saint-Emilion Grand Cru	2012	6 0,75	392,56	475 499	● ●



1

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 Cru Bourgeois

[šatô lanesa 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.

2

náš tip!

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc and 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

[šatô 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.

3

náš tip!

odrůda	73 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech, 20 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let

93
2015
Decanter



Château Baret Pessac-Leognan

[šatô bare pesak leoňan]

Pěkné víno s ovocným charakterem a tóny ostružin a minerality. Je plné, sametové, s dobrou texturou. Ukazuje pravý charakter regionu.

4

odrůda	40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech – 30 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château Cantemerle 5ème Cru Classé

[šatô kantemérí sánkiem kry klasé]

Vytříbená vůně s tóny zralých višní a ostružin, jemné v chuti s jemnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Kategorie pátá Cru Classé od roku 1855. Zámek, jehož historie sahá až do 14. století a jehož vína dosahují pravidelně vysoké úrovně.

5

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon a 40 % Merlot.
technologie výroby	18 měsíců zraje víno v dubových sudech (35 %–75 % nové), před lahvováním se číří a filtruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château de Camensac 5ème Cru Classé

[šatô kamesak sánkiem kry klasé]

Nádherná mladistvá barva, ve vůni klasický jemný černý rybíz se zdravou dávkou kamenitých minerálů. V chuti vyvážené středně plné tělo s krásnou vyrovnanou páteří a dobře zakomponovanou tříslovinou. Hrozny pochází z 35 let starých vinic.



Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 15952	Château Lanessan, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2016/17	6 0,75	412,40 499	525	● ●
2 15941	Château Patache d'Aux, Haut-Médoc Cru Bourgeois, Antoine Moueix	2013/14	6 0,75	379,34 459	485	● ●
3 15944	Château Baret Pessac-Leognan, Bordeaux rouge AOC	2016/17	6 0,75	519,83 629	659	● ●

Bordeaux, Haut-Médoc Cru Classé

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 53009316	Château Cantemerle, 5ème Cru Classé	2016	12 0,75	949,59 1 149	1 199	● ● L
5 65423913	Château de Camensac, 5ème Cru Classé	2013	12 0,75	784,30 949	995	● ● L
5 65423916	Château de Camensac, 5ème Cru Classé	2016	12 0,75	866,94 1 049	1 099	● ● L

Château Latour

Jedna ze čtyř medocských usedlostí, jimž byla při legendární Bordeauxské klasifikaci vín v roce 1855 přiznána kategorie Premier Cru Classé. Vinařství se nalézá v jejížnější části obce Pauillac v Médocu. Dominantou slavného chateau je středověká věž Saint-Lambert, která byla postavena ve druhé polovině 14. století a podle které toto chateau dostalo své jméno. Tato věž je dodnes vznešeným a nadčasovým emblémem vinařství. V průběhu stoleté války byla věž francouzskou pevností, která padla do rukou Britů. Ti ji ovládali až do své kapitulace v roce 1453. V roce 1787 objevuje kvalitu tohoto vína i budoucí americký prezident Thomas Jefferson. V té době stál již sud vína 20x víc, než sud průměrného Bordeaux. Zásadní událost pro dědice zakladatelské rodiny přišla v roce 1963, kdy prodali většinový podíl Pearson Group. V roce 1964 začínají, jako jedni z prvních v regionu Médoc, s moderní technologií výroby – s řízeným kvašením v nerezových tancích. V průběhu následujících 30 let se vlastnické vztahy v chateau několikrát měnily, než v roce 1993 obchodní magnát Pinault vrátil vlastnictví do francouzských rukou. Od roku 2012 se Château Latour neprodává en primeur.

6

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

[šatō latūr premijē kry klasē]

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.

7

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



Château Pedesclaux 5ème Cru Classé

[šatō pedesklō sánkien kry klasē]

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.

Pauillac & Médoc

Pauillac je pravděpodobně nejlepší apelace v Bordeaux. Nachází se mezi řekou Gironde a Canal du Midi v Médocu. Rozkládá se na 1.100 hektarech půdy. Má většinou šterkovito-písčité podloží. Je zde 115 producentů vína – 39 nezávislých a 76 vlastníků sloučených v družstvech. Celkem se zde vyrobí asi 8,5 milionu lahví. V Pauillacu najdeme celkem 18 Grand Cru Classé vín. Pochází odsud tři z chateaux velké pětky – Château Lafite, Latour a Mouton-Rothschild. Hlavními odrůdami jsou zde Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot Noir, Petit Verdot a Malbec.

Médoc je dlouhý úzký pás vysoce ceněné vinařské půdy severozápadně od města Bordeaux – leží mezi ústím řeky Garonny a Atlantským oceánem. Styl vína se v Médocu mění v územně krátkých intervalech mnohem výrazněji, než v jakékoliv jiné francouzské oblasti, ve které se vyrábí červené víno. Jednotlivá označení (AOP) vesnic, která tvoří Médoc, jsou Listrac, Moulis, Margaux, Pauillac, St. Estephe, St. Julien, Haut-Médoc a Médoc. Ruční sběr je samozřejmostí a 100 % hroznů je odstopkováno před kvašením v tancích nebo kádích. Hlavními odrůdami jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot.

8

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 45 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Bellegrave Cru Bourgeois

[šatō belgrāv kry buržoā]

Má tmavou až granátovou barvu. Čerstvá vůně, která se otevírá delší dekantací má aroma zralého ovoce a zeleniny. Komplexní chuť s velmi dlouhým závěrem, podpořená výraznější tříslovinou. Klasické víno z Pauillac. Odrůda Cabernet Sauvignon je v tomto chateau dominantní (65 %). Víno je limitované – ročně se ho vyrobí kolem 20–25 tisíc lahví.

9

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

[šatō muton ročild premijē kry klasē pojak]

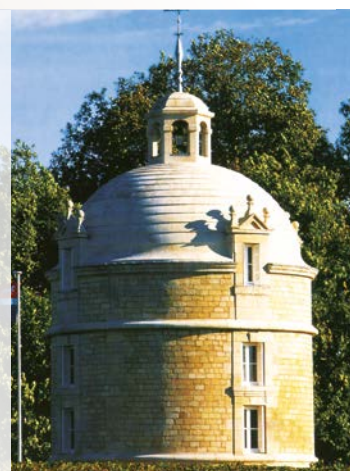
Velmi bohaté aroma – vyzrálé ovoce, ostružiny, černý rybíz, dubovost, vanilka, mocca, cedrové dřevo. Plné, kulaté tělo a rafinované tříslovině v harmonii s tóny vyzrálého ovoce, marmelád, topinek, karamelu a koření. Každý ročník má vlastní etiketu.

Bordeaux, Pauillac Cru Classé

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	1591904	Château Latour, 1er Cru Classé	2004	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
7	03181615	Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé	2015	12	0,75	1 156,20 1 399 1 469 ● ● L
7	03181617	Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé	2017	12	0,75	1 301,65 1 575 1 649 ● ● L
8	1595314	Château Bellegrave, Cru Bourgeois	2014	12	0,75	632,23 765 799 ● ● L

Bordeaux, Pauillac Cru Classé, Baron Philippe de Rothschild

9	1593302	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	2002	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
9	1593313	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	2013	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
9	1593314	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	2014	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L



1

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]

Velkorysý víno s bohatým aroma ovoce, čokolády, borovicových šišek a topinek. Má výrazné, kulaté třísloviny v dokonalé harmonii s vyváženými kyselinami. 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.

2

odrůda	70 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon
technologie výroby	8–9 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Château Carbonnieux Blanc

[šató karboniě bídn]

Vyniká svojí zlatavou barvou s komplexní vůní ovoce, vanilky a citrusů. Bohatá chuť s pevnou strukturou a dobrou délkou. Jedno z předních vinařství v Graves. Bylo založeno již ve 14. století. Moderní historie začala až v 60. letech, kdy došlo ke kompletnímu přesazení všech vinic.

3

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 karboniě 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.

4

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 latůr 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.

5

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

[petrys]

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.

Château Haut-Brion

Toto velmi staré Château bylo založeno již v roce 1533 a to Jeanem de Pontac a od roku 1855 je klasifikováno jako Premier Cru Classé. V průběhu staletí se ve vlastnictví vystřídal pět rodin – po rodině Pontac to byla rodina Funel, dále Talleyrand a Larrieu, až nakonec v roce 1935 získal toto vinařství americký finančník Clarence Dillon, jehož potomci vlastní Haut-Brion dodnes. Říká se, že Clarence Dillon měl původně zájem o jiná chateau, včetně Cheval-Blanc. Nicméně v zimě 1934 omylem díky špatnému počasí zabloudil až k Haut-Brion a následně jej koupil. Château Haut-Brion leží u obce Pessac, jen několik kilometrů od centra města Bordeaux. Vinařsky je zařazeno do regionu Pessac-Léognan. Jeho vinice mají rozlohu 48,35 ha červených odrůd (45 % Merlot, 44 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc a 1 % Petit Verdot) a 2,87 hektaru odrůd bílých (52,6 % Sémillon a 47,4 % Sauvignon blanc). Průměrné stáří vinic je okolo 35 let. Roční produkce vína Château Haut-Brion je průměrně 120–145 tisíc lahví, ostatních vín (druhé víno Le Clarence de Haut-Brion a dvě bílá vína) se vyrobí 80–110 000 lahví. Všechna vína zrají v dubových sudech, které si na Haut-Brion sami vyrábí.

Bordeaux, Pessac-Léognan Cru Classé

1 012023 Château Haut Brion, 1er Cru Classé

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
2007/13/14	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● ● L

Bordeaux, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves

2 1715415	Château Carbonnieux Blanc	2015	12	0,75	908,26	1 099	1 149	○ ● L
2 1715416	Château Carbonnieux Blanc	2016	12	0,75	982,64	1 189	1 245	○ ● L
3 1715812	Château Carbonnieux Rouge	2012	12	0,75	982,64	1 189	1 245	● ● L
3 1715815	Château Carbonnieux Rouge	2015	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● ● L
4 0530314	Château Latour-Martillac	2014	12	0,75	1 048,76	1 269	1 329	● ● L

Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol AOP

5 17880	Petrus		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			● ● LI
---------	--------	--	----	------	--	--	--	--------

6

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

[šatô 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 staré, nejstarší jsou okolo 50 let.

7

odrůda	55 % Cabernet Franc, 45 % Merlot
technologie výroby	18 měsíců zrání (někdy až 24 měsíců) ve výhradně nových „barikových“ sudech. Před lahováním se víno nefiltruje.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Ausone 1er Grand Cru Classé

[šatô ozón premijé kry klasé]

Intenzivní, koncentrovaná a čistá vůně s tóny tmavého ovoce, exotického koření a ořechů. V chuti jsou výraznější třísloviny, zráním se otevírají tóny rybízu, malin a višní s dotekem kořenitosti. Vinařství se rozkládá na 7,3 ha vápencové půdy, kde je průměrně stáří vinné révy 50 let. Roční produkce je pouze 24 000 lahví.

8

odrůda	66 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 5 % Petit Verdot a 3 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 14–16 měsíců v sudech z francouzského dubu – 50–60 % nových.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Talbot 3ème Cru Classé

[šatô talbo troaziém kry klasé]

Aromatická a zralá vůně červeného bobulového ovoce, lékořice, kouře a kávových zrn. Středně plná chuť s kulatými tříslovinami a kratším závěrem, kde se objevují tóny červených třešní. K Château Talbot patří 102 ha vinic, což z něj dělá jednoho z největších vlastníků vinic v Médocu.

9

odrůda	56 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dubových sudech, 40 % nových.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Du Glana Cru Bourgeois

[šatô du glana kry buržoá]

Château du Glana leží mezi obcemi Beychevelle a Saint-Julien a má skvělou polohu uprostřed vinic grand cru classé. Víno má čerstvou vůni s aroma bobulového ovoce, tabáku a cedrového dřeva. Chuť se středně plným tělem a jemnou texturou je doplněná o tóny červeného ovoce s jemnými tříslovinami v závěru.

10

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.

11

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



Château Lagrange 3ème Cru Classé

[šatô 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, Saint-Emilion Grand Cru

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 1595414	Château Fonplegade, Grand Cru Classé	2014	12	0,75	949,59 1 149	1 199 ● ● L
6 1595417	Château Fonplegade, Grand Cru Classé	2017	12	0,75	1 032,23 1 249	1 299 ● ● L
7 15902	Château Ausone, 1er Grand Cru Classé A	2002	6	0,75	14 371,90 17 390	17 390 ● ● L

Bordeaux, Saint-Julien Cru Classé

8 1514813	Château Talbot, 3ème Cru Classé	2013	6	0,75	1 858,68 2 249	2 339 ● ● L
9 1570115	Château Du Glana, Cru Bourgeois	2015	6	0,75	685,12 829	869 ● ● L
10 1590714	Les Fiefs de Lagrange (2. víno od Ch. Lagrange)	2014	12	0,75	825,62 999	1 049 ● ● L
11 1591515	Château Lagrange, 3ème Cru Classé	2015	6	0,75	1 569,42 1 899	1 999 ● ● 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 žiskûr]

La Sirene je druhým vínem od Château Giscours. Svojí kvalitou potvrzuje reputaci prvního vína – zůstává věrné rafinovanému a okouzlujícímu 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	40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v dubových sudech – 25–40 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Kirwan 3ème Cru Classé

[šatô kyrvan troaziém kry klasé]

Tělnaté, korpulentní, ctižádostivě stylizované víno, s temnou purpurovou barvou, v nose se sladkou vůní toustů, která se mísí s ostružinovou a rybízovou marmeládou, cedrovým dřevem a se špetkou karamelu a čokolády. 40 ha vinic představuje 46 různých tratí a poloh.

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 osamocené 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 štěrkovité půdy s vápencovým podložím. Kombinace vysoké ovocnosti spolu s mohutným projevem Cabernet Sauvignonu a sametovostí Merlotu jsou ideální ingredience pro vytvoření velkých vín.

3

odrůda	45 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot.
technologie výroby	16–18 měsíců zrání v nových dubových sudech, před lahováním se nefiltruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–15 let



Château Lascombes 2ème Cru Classé

[šatô laskomb doziém kry klasé]

Plné, bohaté a koncentrované Bordeaux s úžasnou komplexní vůní zralého černého ovoce, cedrového dřeva a lesních plodů. Jednotlivý styl, mírný tanin a příjemný závěr. Velké Margaux.

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

[šatô margô premié 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.

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 d šatô margô]

Má tmavou vyzrálou barvu s květinovým aroma s dotekem karamelu. Plná, kořenitá chuť s hebkou a pevnou strukturou a dokonale zakomponovanými tříslovinami, které se zvyrazní 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 1570216	La Sirene de Giscours (2. víno od Ch. Giscours)	2016	12	0,75	900,00 1 089	1 149 ● ● L
2 1593216	Château Kirwan, 3ème Cru Classé	2016	12	0,75	1 321,49 1 599	1 669 ● ● L
3 51395714	Château Lascombes, 2ème Cru Classé	2014	12	0,75	2 057,85 2 490	2 590 ● ● L
3 51395715	Château Lascombes, 2ème Cru Classé	2015	12	0,75	2 271,90 2 749	2 869 ● ● L
4 1593712	Château Margaux, 1er Cru Classé	2012	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
4 1593704	Château Margaux, 1er Cru Classé	2004	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
5 1590810	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. víno od Ch. Margaux)	2010	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L



1 náš tip!

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

88/100

Falstaff



Bouvet Crémant de Loire Excellence brut

[buvé krémá d loar ekselanc bryt]

Zlatá barva s jantarovými odlesky. Příjemná vůně s tóny hrušek a jablek. Čerstvá a dobře vyvážená chuť s příjemným perlením. Zajímavá alternativa sektu vyrobeného tradiční metodou.

2 náš tip!

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

Gold Medal 2016

Concours des Vins du Val de Loire



Bouvet Crémant de Loire Chardonnay Brut Vintage

[buvé krémá d loar šardoné bryt vyntáž]

Tento krémant, 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.

3

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

Gold Medal

Gilbert & Gaillard



Bouvet Crémant de Loire Brut rosé

[buvé krémá d loar 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 krémant za zajímavou cenu.

4 náš tip!

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

89

James Suckling

Gold Medal 2018
Champagne and Sparkling Wine

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.

5 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

Gold Medal 2018

Champagne and Sparkling Wine



Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage

[buvé trezór 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 třísloniny a tóny briošek a citrusových plodů.

6 náš tip!

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

91

Falstaff

93

Das Weinmagazin



Bouvet Zéro Vintage Saumur Extra Brut

[buvé zero vyntáž samur ekstra bryt]

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. Výjimečné víno plné jemnosti a elegance.

Bouvet-Ladubay, Crémant de Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 1067404	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut	6	0,75	255,37	309	329 ○
1 33035M	Bouvet Crémant de Loire Excellence Gold Brut Magnum	6	1,50	627,27	759	799 ○
2 34007	Bouvet Crémant de Loire Chardonnay Brut Vintage	2014/15	6	0,75	260,33	315 335 ○
3 1067199	Bouvet Crémant de Loire Brut rosé	6	0,75	257,85	312	333 ●

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 30007B	Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	247,11	299 325 ○
5 30050B	Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage	2016/17	6	0,75	329,75	399 419 ○
6 34006	Bouvet Zéro Vintage, Saumur Extra Brut	2016/17	6	0,75	329,75	399 419 ○



7

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



86

Robert Parker

Bouvet Island Antarctic Demi-sec

[buvé ajland antartýk demy sek]

Čerstvá vůně s delikátním aroma broskví, meruněk, briošek nebo lískových ořechů. Tento Demi-sec má sladší chuť s tóny květů citrusových stromů. Delikátní, sladké víno můžeme podávat například s ledem a jemně nakrájenou bazalkou, případně jen vychlazené na 6–8°C.

8

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



88

James Suckling

85

The Wine Advocate

Bouvet 1851

[buvé miluitso sánkont e a]

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.

9

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



88

Sommelier Journal

86

The Wine Spectator

Bouvet 1851 rosé

[buvé miluitso sánkont e a rozé]

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.



Vinařství Bouvet -Ladubay

Když bylo Etienne Bouvetovi 23 let, spolu se svojí ženou Celestine Ladubay, koupili starou galerii i s 8 km sklepů, na jejichž základě založili vinařství, nesoucí jejich jména. Etienne byl opravdovým vizionářem a mužem činu – do roku 1900 stihl vybudovat kompletně nový vinařský dům, postavit domky pro své zaměstnance (svého času až pro 90 lidí!), na nedaleké řece postavil přístav, ze kterého exportoval svá vína, ale také třeba vlastní elektrárnu nebo malé divadlo – opět pro pobavení svých zaměstnanců. V roce 1908 však ve svých 80 letech umírá bez zákonného dědice. Díky rychlému nástupu války a následné ekonomické krizi bylo Bouvetovo impérium v roce 1932 prodáno v dražbě rodině Monmousseau. Ta po druhé světové válce vinařství nejen stabilizovala, ale naopak výrazně zvýšila odbyt i vlastní image vyráběných vín vysoké kvality. S ohledem na zachování stability i budoucnosti značky, Patrice Monmousseau v roce 1974 prodal vinařství rodině Taittinger – zachoval si ale řídící pozici. V roce 2015 Patrice se svojí dcerou Juliette vykoupili 100% podíl zpět a po letech jsou opět plně nezávislí.

10 **0,0% alk. novinka**

odrůda	jablka odrůd Versailles, Reinette, Normandie
technologie výroby	Sycený jablečný džus.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Jus de Pomme La Petite Reine (nealkoholický fizz)

[la pety rén]

La Petite Reine je čistě přírodní, šumivý, jablečný produkt. Žádný alkohol, bez konzervantů, bez přidaného cukru. Ideální nealkoholické osvěžení pro slavnostní chvíle. Směs tří odrůd jablek pocházejících z Calvadosu v Normandii.

Bouvet-Ladubay, Méthode Traditionnelle

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	34008		Bouvet Island Antarctic Demi-Sec	6	0,75	260,33 315 335 ○
8	34005B		Bouvet-Ladubay 1851	6	0,75	194,21 239 255 ○
9	41006B		Bouvet-Ladubay 1851 Rose	6	0,75	210,74 259 275 ●
10	34099		Bouvet Jus de Pomme - La Petite Reine (nealkoholický fizz)	6	0,75	251,30 289 299 ○



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“

[soviňon blan l petyt peryje]

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

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“

[lpynó 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.

3

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



Rosé d'Anjou

[rosé d anžú domén gy sažet]

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 plísni. Pro zájemce o nasládlá vína.

4

odrůda	60 % Gamay, 40 % Cabernet Franc
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé de Loire Touraine

[rosé de luár turén domén gy sažet]

Příjemná, čerstvá, ovocná vůně s tóny jahod a máslových sušenek. Suchá, svěží a ovocná chuť s aroma červených jablek a lesních bobulí. Technologicky dobře zvládnuté a komplexnější růžové víno. Suchá alternativa ke sladšímu Rosé d'Anjou. V gastronomii k různým salátům, rybám, polévkám nebo jen tak pro letní osvěžení.

5

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

Gold Medal 2016

Ligers

Silver Medal 2017

Ligers



Touraine Sauvignon AOC

[turén soviňon]

Pro Sauvignon Blanc typická a čistá vůně s tóny vyzrálého angreštu, bílého rybízu, 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.

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-Louis 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 průměrné stáří keřů dvacet let a vinice jsou osázeny převážně odrůdou Sauvignon Blanc.

Guy Saget, 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	2018/19	6 0,75	139,67	169	○
2 001193	Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF	2018/19	6 0,75	172,73	209	●
3 059683	Rosé d'Anjou (polosuché)	2018/19	6 0,75	139,67	169	○
4 001195	Rosé de Loire (suché)	2018/19	6 0,75	144,63	175	○
5 001192	Touraine Sauvignon	2018/19	6 0,75	185,95	225	○

6

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



Chenin Blanc „M de Mulonnière“ Anjou AOP

[š en é bla em d muloni é anž ů]

V Château de la Mulonnière se víno vyrábí již od roku 1860, rodina Saget ho získala v roce 2002. Toto příjemné víno má výraznou vůni s aroma mandlí, akátového květu, čerstvých hroznů a medu. V chuti je jemné a harmonické s dobrou délkou, která je dána svěžím charakterem odrůdy Chenin Blanc. Víno vhodné jako aperitiv s přáteli, k rybám, asijským či indickým jídlům, ale i dezertům z ovoce.

7

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



Pouilly-Fumé Domaine Guy Saget

[pu ji fym é dom é n gy saž et]

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.

8

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



Sancerre Domaine Guy Saget

[sans é r dom é n gy saž et]

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.



Guy Saget, Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	001133	Chenin Blanc, M de Mulonnière, Anjou	2017/18	6	0,75	214,05 259 279 ○
7	078991	Pouilly-Fumé	2018/19	6	0,75	392,56 475 509 ○
8	078981	Sancerre	2018/19	6	0,75	404,13 489 525 ○



Otázky na vinaře

Odpovídá Hubert de Billy ze šampaňského domu Pol Roger

Jaké je vaše osobní motto?

Dokonalost a nezávislost!

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

„Když jsem šťastný a když jsem smutný“, jak by řekl jeden z našich dobrých přátel v Champagne!

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Bezpochyby se svou ženou a s mými přáteli.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Výběr vína se odvíjí od toho, co zrovna jím a obráceně. Hledání perfektní shody jídla a pití bylo vždy mým koníčkem. V tomto ohledu může být sklenka našeho Brut Vintage s kuřecím masem ve smetanové omáčce velmi lákavá. Nebo sklenka Pol Roger Pure s ústřicemi uprostřed léta!

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

I když jsem otevřený mnoha místům, pro Francii mám slabost :)

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Upřímně, to bych nevěděl. Každopádně by to neměla být otázka peněz. Nikdy bych si nekoupil víno jen proto, že je drahé. Zajímám se o kvalitní vína, aniž bych jako první řešil cenu. A jak rád říkám, když milujete, nepočítáte!

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Ve vinařském světě opravdu nevidím konkurenci, zejména v apelaci Champagne, o kterém je známo, že hraje spíše kolektivně! Aniž bych měl na mysli konkrétní jméno, vždy mě baví ochutnávat to, co naši přátelé nabízejí na trhu, zejména když jsem v zahraničí pod vlajkou Pol Roger.



Zhodnocení ročníku 2019

2019 je velmi nadějný ročník! Mnoho vinařů ho uznalo jako malý v Champagne. Počkejte a uvidíme. Šampaňské je o trpělivosti a o čase. Můžeme doufat jen v to nejlepší, a že v nadcházejících letech bude víno z tohoto ročníku vyprodáno.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Otázky na vinaře

Odpovídá Eve Faiveley, spolumajitelka rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

Práce s vášní a s úctou k přírodě. Výroba kvalitního vína, které odráží náš terroir, zachovává toto krásné dědictví pro budoucí generace.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Večer, když se chci podělit o chvíli pohody se svou rodinou a přáteli nebo spárovat víno s dobrým jídlem.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S manželem, s přáteli nebo s rodinou.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Starý ročník Corton Grand Cru Clos des Corton Faiveley s lahodným domácím čokoládovým dortem / lahvi Corton-Charlemagne s výběrem sýrů.

Sýr, šunka nebo olivy?

Sýr, samozřejmě :) Comté, Citeaux, Epoisses, Brillat-Savarin...

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Oblast Ribera del Duero ve Španělsku.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

La Tâche Grand Cru 1954 – Domaine de la Romanée-Conti.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2012 „Les Boudots“ Domaine Jean Grivot.

Zhodnocení ročníku 2019

Svěží a vyvážený ročník. Díky slunné sklizni se těšíme na precizní, koncentrovaná a delikátní vína. Ročník 2019 v sobě odráží nejen mráz, ale i teplé počasí v čase dozrávání. Zatímco objemy jsou nízké, kvalita ovoce je vynikající. Zdá se, že péče a pozornost věnovaná vinicím, jakož i porozumění našim terroirům, se vyplatily!

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Otázky na vinaře

Odpovídá Arnaud Saget, spolumajitel rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

Každý okamžik si užij naplno!

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Nepotřebuji žádnou konkrétní příležitost k otevření láhve vína, ale kdybych měl vybrat jeden, určitě by to bylo doma u večeře s přáteli. Víno spojuje lidi a je předurčeno ke sdílení. To mám na něm nejraději.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Nejčastěji se svou rodinou a přáteli. Rád si přijipu i s novými lidmi, které poznávám na svých obchodních setkáních.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Rád zkouším nové kombinace, ale jako muž z Loire nikdy neodolám sklenici Sancerre s čerstvým chlebem a kozím sýrem.

Sýr, šunka nebo olivy?

Jednoznačně sýr!

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Kromě údolí Loiry, které si užívám především pro jeho suchá bílá vína, jsem i velkým fanouškem červených vín z údolí Rhône a Languedoc.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Nejdražší víno, které jsem kdy ochutnal, je pravděpodobně Grand-Echezeaux 1996 od slavného Romanée-Conti. Také jsem měl možnost ochutnat některé starší ročníky velkých zámků v Bordeaux, ale nejsem si jistý jejich cenou na trhu.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Skutečně mi chutnají vína vinařství Stéphane Riffault z Domaine Claude Riffault v Sancerre!

Zhodnocení ročníku 2019

Celkově skvělý ročník pro vína z oblasti Loire Valley. Velmi vysoká vyzrálost s velkou kyselostí.

Spokojenost s klimatickými vlivy:



Teplota

4/5



Srážky

2/5



Výnos

3/5



Kvalita

5/5

Úroda:

