



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

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

Kategorizace a značení francouzských vín:

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

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

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

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

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





Champagne a její historie

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

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

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

Ivo Dvořák, vice-prezident Asociace sommelierů ČR

Charakter

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

Výroba

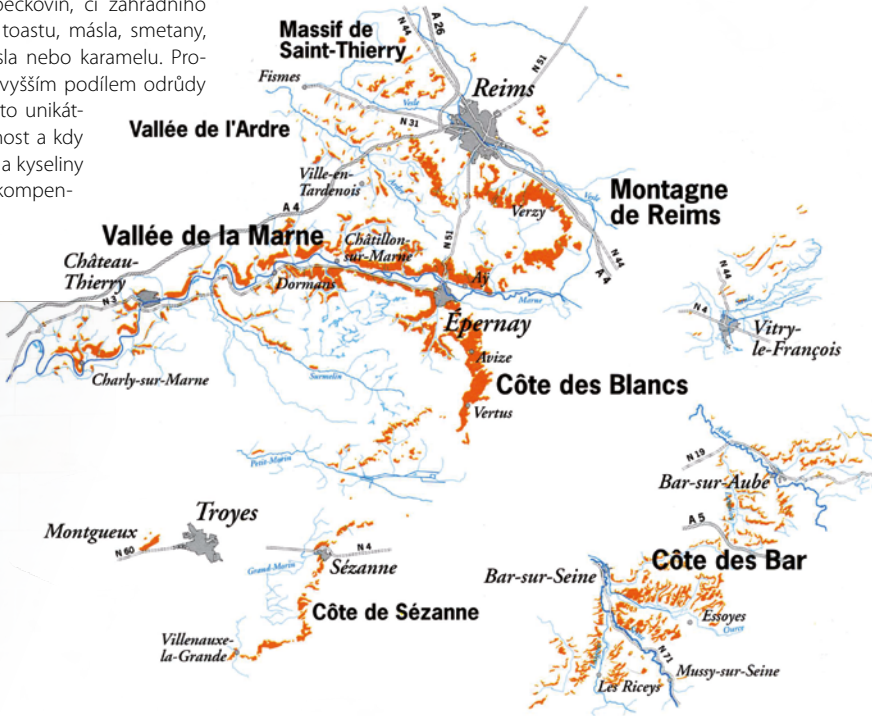
Výroba začíná sklizní hroznů – **Vendage**. Sklizeň probíhá většinou ručně a i hrozny se lisují ponejvíce celé, bez odzrnění – **Pressage**. Primární fermentace – **Bouillage**, slouží k výrobě základního vína, do kterého se aplikují kvasinky ve sladkém roztoku – **Tirage**. V uzavřené lahvi probíhá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

Vzhled

Víno musí být čisté s intenzivním, jemným perlením. Čím jemnější bublinky a čím vyšší intenzita perlení, tím kvalitnější víno. Barva si zachovává poměrně dlouhou světlé odstíny od vodové světlých, přes zelenavé po slámové žluté. Teprve velmi zralá Champagne mají zlaté a jantarové odlesky. Barevné spektrum růžových Champagne je od 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 vyzrálějších Champagne můžeme najít nádech toastu, másla, smetany, medu, včelího vosku, kaka, pangaminu, arašidového 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 degoržáži.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



2

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



3

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



Barons de Rothschild 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.

4

naš tip!

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



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

naš tip!

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



Barons de Rothschild Vintage

[baron d ročild vintáž]

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
	304040 Champagne Barons de Rothschild Brut		6	0,75	1 016,53	1 230	○
1	304050 Champagne Barons de Rothschild Brut (dárkový box)		6	0,75	1 098,35	1 329	○
2	304053 Champagne Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)		6	0,75	1 180,99	1 429	○
3	304052 Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)		6	0,75	1 379,34	1 669	○
4	304051 Champagne Barons de Rothschild Rosé (dárkový box)		6	0,75	1 379,34	1 669	●
5	304054 Champagne Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)	2008/10	6	0,75	1 619,01	1 959	○
6	305055 Champagne Barons de Rothschild Brut (Romantic gift box +2 sklenice)		6	0,75	1 830,58	2 215	○



1 náš tip!

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



Pol Roger Brut Réserve

[pol rožér bryt rezérv]

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

Pol Roger – rodinná historie

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

2



Pol Roger Brut 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



Pol Roger Pure Brut (Brut Nature)

[pol rožér pjür bryt]

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

4

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



Pol Roger Rich (Demi-sec)

[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



Pol 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.

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

7 náš tip!

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

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.



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 úrovně. 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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
	16001		Pol Roger Brut Réserve	6	0,75	880,17 1 065 1 065 ○
1	16002		Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)	6	0,75	908,26 1 099 1 099 ○
2	16008		Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 461,98 1 769 1 769 ○
	16012		Pol Roger Brut Réserve Magnum	3	1,50	1 888,43 2 285 2 285 ○
	16013		Pol Roger Brut Réserve Jeroboam (Double Magnum)	1	3,00	4 519,83 5 469 5 469 ○
3	16007		Pol Roger Pure, Ectra Brut (dárkový box)	6	0,75	1 114,88 1 349 1 349 ○
4	16003		Pol Roger Rich, Demi-Sec (dárkový box)	6	0,75	880,17 1 065 1 065 ○
5	16004		Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)	2012/13	6	0,75 1 433,88 1 735 1 735 ●

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)	2013/14	6	0,75 1 268,60 1 535 1 535 ○
7	16010		Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2013/14	6	0,75 1 569,42 1 899 1 899 ○
8	16100		Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)	2009/12	6	0,75 4 131,40 4 999 4 999 ○ L



1 novinka

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



Gosset Extra Brut

[gozé ekstra bryt]

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

4 novinka náš tip!

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



Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)

[gozé grán rozé bryt]

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

2 novinka náš tip!

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



Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)

[gozé grán ryzérve bryt]

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

5 novinka náš tip!

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



Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dárkový box)

[gozé grán blán d blán bryt]

Delikátní víno světle zlatavé barvy s vůní bílých květů. V chuti je harmonické a působí velmi příjemným až hedvábným dojmem na patře. Lze cítit typický dotek opečeného toastu a medovosti. Krásně křupavé šampaňské, které se hodí jako výtečný aperitiv. Dozáž: 6 g/l.

3 novinka



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

[gozé grán ryzérve bryt]

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

6 novinka náš tip!

odrůda	Chardonnay 67 %, Pinot Noir 33 %
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)

[gozé grán milézim bryt]

Barva vína je dokonale průzračná a díky perlení působí až třpytivým dojmem. Vůně je jemná a lehká s dotekem drobných peckovin. Po napití se chuť v ústech drží příjemně dlouho a graduje do mírné slanosti. Křupavé, svěží, přitom jemné šampaňské víno. Elegantní ročník 2012. Dozáž: 8 g/l.

7 novinka

odrůda	Chardonnay 60 %, Pinot Noir 40 % (včetně 7 % červeného vína)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Gosset Petite Douceur Rosé Extra-Dry (dárkový box)

[gozé petyt dusé rozé ekstra dráj]

Lososově růžová barva a vůně zralých jahod a šťavnatých malin. Chuť je svěží, ovocná s příjemnou sladkostí červeného bobulového ovoce. Vynikající cuvée, které je ideální jako aperitiv i doprovod pro ovocné dezerty. Dozáž: 17 g/l.

8 novinka

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



Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry ekstra bryt]

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

9 novinka

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



Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry rozé ekstra bryt]

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



Gosset, Champagne

Gosset, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	92101	Gosset Extra Brut		0,75	6	742,98	899	899	○
2	92102	Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)		0,75	6	979,34	1 185	1 185	○
3	92109	Gosset Grande Reserve Brut (dárkové balení 2 sklenice + stopper)		0,75	6	1 321,49	1 599	1 599	○
4	92103	Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)		0,75	6	1 156,20	1 399	1 399	●
5	92104	Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dárkový box)		0,75	6	1 156,20	1 399	1 399	○
6	92105	Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)	2012	0,75	6	1 420,66	1 719	1 719	○

Gosset, Champagne

Gosset, Champagne			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	92106	Gosset Petite Douceur Rosé Extra-Dry (dárkový box)		0,75	6	1 304,96	1 579	1 579	●
8	92107	Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)	2007	0,75	6	2 602,48	3 149	3 149	○
9	92108	Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)	2007	0,75	6	3 180,99	3 849	3 849	●



1

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

Lanson 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 výroby	Z části odrůdy Pinot Noir je vytvořeno červené víno, které se po první fermentaci přidá do výsledného cuvée.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson 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 výroby	Z části odrůdy Pinot Noir je vytvořeno červené víno, které se po první fermentaci přidá do výsledného cuvée.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Lanson Rosé Label Brut (foliovaná láhev)

[lanson rosé lejbl bryt]

Lanson produkuje růžových champagne potvrzuje svoji vysokou kvalitu 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.



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

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

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 Poiré Williams. Svěží, harmonická a dlouhá chuť s pevnou kostrou a minerálním závěrem. Dále v chuti nalezneme tóny lesního medu, skořice a bílých květů. Hrozny pochází z vinic nesoucí 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 scelelo z tradičních odrůd a má nazlátlou barvu s jemným a harmonickým perlením. Typická, čistá a jednoduchá vůně s nádechem žlutých melounů, angréstu a bílých broskví. Vůně plynule přechází do chuti, kde se projevuje tradiční mineralita v kombinaci s máslovými sušenkami. Skvělá hodnota za peníze.



4

odrůda	49 % Chardonnay, 51 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 5 let v lahvi.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ano

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.

6



Lanson Rosé Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)

[lanson rosé lejbl bryt]

Premiové dárkové balení se sklenicemi.



Lanson

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

Lanson, Champagne

1	14002	Lanson Black Label Brut (dárkový box)	6	0,75	761,16	921	921	○	
	14012	Lanson Black Label Brut + stopper	6	0,75	788,43	954	954	○	
2	14004	Lanson Rosé Label Brut (dárkový box)	6	0,75	974,38	1 179	1 179	●	
3	14009	Lanson Rosé Label Brut „Message in the Bottle“ (foliovaná láhev)	6	0,75	1 007,44	1 219	1 219	●	
4	14006	Lanson Gold Label Brut Vintage (dárkový box)	2008/09	6	0,75	1 139,67	1 379	1 379	○
5	14010	Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 139,67	1 379	1 379	○ L	
6	LAN003	Lanson Rosé Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 384,30	1 675	1 675	● L	

Lanson, Champagne

7	14016	Lanson Extra Age Brut (dárkový box)		6	0,75	1 384,30	1 675	1 675	○
8	14053	Lanson Noble Cuvée Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2002/03	6	0,75	2 929,75	3 545	3 545	○

Gauthier, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	14201	Champagne Gauthier Brut	6	0,75	478,51 579	579 ○





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
+ 2x 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	



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	



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
+ 2x 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	



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

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



674309B
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	



674303
Dom Pérignon Blanc P2
(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	



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	



049029P
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	



1065635
Ruinart Rose

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	●



058560 Taittinger Brut Réserve (dárkový box)		
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	○



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



18132 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	●



1048666 Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut		
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	○



15940P Louis Roederer Cristal (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



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



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



013580 Piper Heidsieck Cuvée Brut (dárkový box)		
obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



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 velké 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 požítkem.

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

[gevircraminr]

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 rajčící sýr Münster.

7

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 Laroche „L“ (dříve Les Chanoines)

[šabli laroš el]

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 předkrmů, úpravami sladkovodních ryb nebo s mořskými plody. Ideální teplota pro podávání je 12–14 °C.

8

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 doprovodí rybí pokrmy nebo plody moře

9

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



Chablis Premier Cru „La Chantryerie“

[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.

4

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



Riesling Réserve

[ryzlink rezerv]

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 rezerv 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-Emila Trimbacha.

6

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.

10 novinka

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



Chablis Premier Cru „Les Vallons“

[šabli premijé kry le vajón]

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

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 znatelná 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.



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		2019/20	6	0,75	268,60	325	345	○
3	005068	Gewürztraminer		2016/17	6	0,75	400,83	485	509	○
4	005997	Riesling Réserve		2018/19	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, Chablis AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	079071	Chablis Petit		2019/20	6	0,75	342,98 415 435 ○
7	066681	Chablis Laroche „L“ (dříve Les Chanoines)		2018/19	6	0,75	404,96 490 515 ○
8	1017169	Chablis St. Martin Domaine Laroche		2019/20	6	0,75	450,41 545 575 ○
9	079061	Chablis Premier Cru „La Chantryerie“		2018/19	6	0,75	610,74 739 779 ○
10	079063	Chablis Premier Cru „Les Vallons“		2018/19	6	0,75	784,30 949 990 ○
11	041932	Chablis Premier Cru „Les Fourchaumes“ 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	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 apela-cích 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 vyrovná-nou kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo jídlům s mořskými plody.

4

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 kostrou, podpořené tříslovinou. Víno je již vhodné ke spotřebě, ale vydrží bez problémů dalších 6 let. Nadprůměrný Pinot Noir ve své kategorii. Vhodné k červeným masům a sýrům.

2

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 apeliacích 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.

3

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 mine-rálu. Víno má čerstvý charakter s dostatkem kyselin. Vhodné k zapečeným a dušeným rybám, bílým masům nebo jako aperitiv. Doporučujeme servíro-vat při 10 °C. V rámci regionu dobrá hodnota za peníze.



6

odrůda	Aligoté
technologie výroby	8-10 měsíců na jemných kalech.
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.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 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)

[merkýré 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.

90
2016
Tim Atkin

16,5/20
2016
James Robinson

8

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

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

[merkýré premijé kry kló dy majgláns]

Vůně černého a červeného ovoce v kombinaci s jemnými dřevitými a kouřovými tóny. Chuť je stejně bohatá jako vůně. Toto víno má plné tělo a sametovou tříslovinu, která dodává vínu pocit tepla a hladkého závěru. Podávejte s hovězí svičkovou s pomalu vařenou zeleninou či s jahodovým koláčem.

92
2017
James Suckling

9

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců na fran-couzských 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)

[merkýré premijé kry klo dy roj 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

10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců na fran-couzských 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 tani-ny a výbornou délkou persistence. Skvěle se hodí k jelení paštice, nebo sýrům s ušlechtilou plísni.



Domaine Faiveley, Bourgogne AOP				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	000140	Chardonnay Bourgogne Aligoté		2017/20	6	0,75	276,86	335	359 ○
2	000146	Pinot Noir Coteaux Bourguignons		2017/18	6	0,75	293,39	355	379 ●
3	000152	Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“ (blanc)		2017/18	6	0,75	338,02	409	439 ○
4	000159	Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)		2019/20	6	0,75	387,60	469	499 ●
Domaine Faiveley, Mâconnais AOP									
5	000154	Pouilly-Fuissé (blanc)		2017/18	6	0,75	668,60	809	849 ○

Domaine Faiveley, Côte Chalonnaise AOP				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	000142	Bouzeron (blanc)		2017/18	6	0,75	309,92	375	395 ○
7	00015319	Mercurey „Clos Rochett“ Domaine Faiveley (blanc)		2019	6	449,14	519,83	629	659 ○
8	00016019	Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)		2019	6	591,95	685,12	829	869 ●
9	00014719	Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)		2019	6	0,75	809,09	979	1 029 ●
Domaine Faiveley, Côtes de Nuits Villages AOP									
10	000145	Marsannay Domaine Faiveley (rouge)		2018/19	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	14 měsíců zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

Chassagne-Montrachet

[šasáň montraše]

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



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 premjé kry blani]

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

8

náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

88
2013
Deconet



Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“

[bon premjé kry kló d leku]

Typicky odrůdová, temně rubínová barva s čistou vůní černého a červeného ovoce. Chuť je živá, kořeněná s osvěžujícím nádechem mentolu. Toto víno se v láhvi krásně vyvíjí, ale díky svému velkolepému charakteru je potěšením ho pít i mladé. Podávejte ke kachním prsům, hovězí svíčkové či telecímu koleni s karamelizovanou mrkví.

9

novinka **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

96
2011
Tim Atkin



Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“

[ževré šambertán premjé kry le kazetijé]

Hluboká, temně rubínová barva s intenzivní a komplexní vůní plnou červených plodů a toastu. Chuť je bohatá, kulatá s pevnou strukturou a přísnějšími tříslovinami. Pozoruhodně silné víno nabízí hedvábný pocit v ústech a výjimečnou délku. Podávejte s kachními prsy, králíčkem nebo dušeným masem.

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 févle]

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 premjé 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

novinka **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“ Domaine Faiveley

[ny sán džorž premjé kry ó šejnjó]

Tmavě rubínově červená barva s vůní červených plodů a praženými kouřovými tóny. Chuť je bohatá, s dobrou strukturou a dokonalou rovnováhou mezi jemností a silou. Hedvábné třísloviny dodávají tomuto vínu harmonický pocit v ústech. Podávejte s Foie gras, jehněčím kolenem, kachními prsy nebo jelenem s rybízovou omáčkou.



10

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentuje v dřevěných sudech, dále zde zraje 14–16 měsíců – 2/3 nových sudů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Faiveley

[korton šarlmaň gran kry domén févle]

Komplexní, intenzivní a bohatá vůně s tóny květů, ovoce, briožek, vanilky a pralinek. Koncentrovaná a dobře vyvážená chuť představuje téměř vrchol možností regionu Bourgogne. Rarita a velké bílé Grand Cru z Côte de Nuits. Dnešní vinice mají v průměru 35 let a Faiveley přímo vlastní necelý hektar z celkových 48 této jedinečné apelace.

11

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

95
2011
Tim Atkin



Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“

[korton grán kry kló de kortons févle]

Ročník 2014 produkoval vyvážená, intenzivně zbarvená, bohatá a aromatická vína. A přesně takové je i toto "Clos des Cortons Faiveley". Rubínově červená barva s fialovými odlesky. Silná, koncentrovaná vůně černých třešní a koření. Chuť je bohatá, hladká, s dobrou energií a koncentrací. Elegantní víno vhodné pro delší zrání.

12

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 - 18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

95-98
2013
Fine Wine Review



Chambertin „Clos de Bèze“ Grand Cru

[šambertán kló de bèze]

Intenzivní rubínově červený odstín a komplexní vůně plná ovocných a pražených tónů. Chuť je silná, elegantní a výrazná s hladkými taniny a pozoruhodně dlouhým a elegantním závěrem. Podávejte s koroptví na hříbkách, míchanými vejci s lanýží či dušenou zvěřinou.

	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	00015518 Meursault (blanc)	2018	6	0,75	1 205,79	1 459	1 549 ○ ☞ L
2	00016818 Puligny-Montrachet (blanc)	2018	6	0,75	1 321,49	1 599	1 679 ○ ☞ L
2	00016819 Puligny-Montrachet (blanc)	2019	6	0,75	1 404,13	1 699	1 769 ○ ☞ L
3	00015618 Chassagne-Montrachet (blanc)	2018	6	0,75	1 288,43	1 559	1 619 ○ ☞ L
3	00015619 Chassagne-Montrachet (blanc)	2019	6	0,75	1 321,49	1 599	1 669 ○ ☞ L
4	00016217 Pommard (rouge)	2017	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
5	00018919 Puligny-Montrachet 1er Cru „Champgains“(blanc)	2019	6	0,75	2 223,14	2 690	2 790 ○ ☞ L
6	00018217 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“ Domaine Faiveley	2017	6	0,75	1 916,53	2 319	2 399 ● ☞ L

	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	00019018 Meursault 1er Cru Blagny (blanc)	2018	6	0,75	1 445,45	1 749	1 839 ○ ☞ L
8	00016917 Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“ Domaine Faiveley (rouge)	2017	6	0,75	1 139,67	1 379	1 449 ● ☞ L
9	0016414 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“ Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	2 197,52	2 659	2 759 ● ☞ L
Domaine Faiveley, Grand Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits							
10	00015816 Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Faiveley (blanc)	2016	12	0,75	5 832,50	6 999	6 999 ○ ☞ L
11	00016614 Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“ Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	3 958,68	4 790	4 990 ● ☞ L
12	00016718 Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2018	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 vyzrálého, 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

náš 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 živočišnosti. 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 zvětinou.

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. Elegantní a sametová chuť s pevnou kostrou a velmi dlouhým závěrem je podpořena jemným aroma sladkého koření a kakaa. Vhodné k medailonkům ze srstího 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

Côtes 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 obehnány kolem vinic jako ochrana proti silnému větru. Líbivé víno pro začínající konzumenty Côtes-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

Côtes 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.

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 nevtravé 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“

[kotlanduron 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

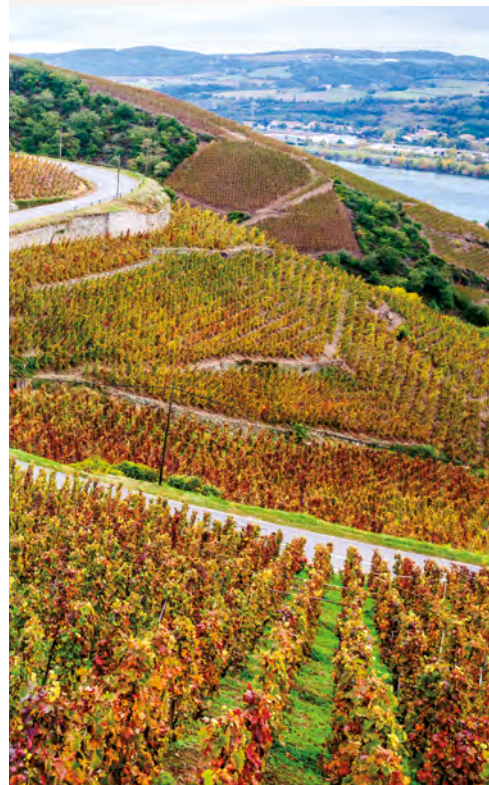
odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Cinsault
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

90
2016
The Wine Advocate

Vacqueyras „Les Cypres“ rouge

[vakeras l sipre 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.



Vinařství Paul Jaboulet Aîné

Vinařství patří mezi špičku výrobců z Côtes-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 Côtes-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 eguý růž]

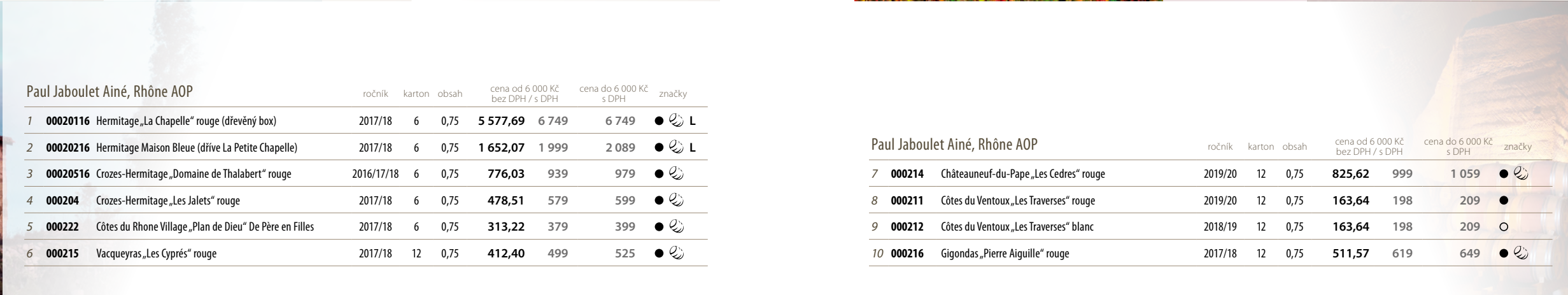
Elegantní, hutná, příjemná a regionálně charakteristická vůně s teplými tóny koření, jako jsou například anýz, římský kmín a badyán. Vůně plynule přechází do chuti. Koncentrovaná, ohnivá, výrazná a čerstvá chuť s dotekem peckovin, skořice a čokolády. Terroir Gigondas je plný minerálních valounů.

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
1	00020116	Hermitage „La Chapelle“ rouge (dřevěný box)	2017/18	6	0,75	5 577,69 6 749 6 749 ● ● L
2	00020216	Hermitage Maison Bleue (drůve La Petite Chapelle)	2017/18	6	0,75	1 652,07 1 999 2 089 ● ● L
3	00020516	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge	2016/17/18	6	0,75	776,03 939 979 ● ●
4	000204	Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge	2017/18	6	0,75	478,51 579 599 ● ●
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 Cypres“ rouge	2017/18	12	0,75	412,40 499 525 ● ●

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	2019/20	12	0,75	825,62 999 1 059 ● ●
8	000211	Côtes du Ventoux „Les Traverses“ rouge	2019/20	12	0,75	163,64 198 209 ●
9	000212	Côtes du Ventoux „Les Traverses“ blanc	2018/19	12	0,75	163,64 198 209 ○
10	000216	Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge	2017/18	12	0,75	511,57 619 649 ● ●





1 bio

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



Cotes-du-Rhone „Parallele 45“ rouge

[kot dy ron paralel karong sank ruz]

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

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



Cotes-du-Rhone Secret de Famille Blanc

[kot dy ron 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 nebo jemným rybím pokrmům.

2 náš tip! bio

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



Cotes-du-Rhone „Parallele 45“ blanc

[kot dy ron paralel karong sank 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.

5

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



Cotes-du-Rhone Secret de Famille Rouge

[kot dy ron sykre de femiji ruz]

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

3

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



Cotes-du-Rhone „Parallele 45“ rosé

[kot dy ron paralel karong sank rose]

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.

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



Cotes-du-Rhone Syrah

[kot dy ron 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 Aine, Rhone AOP Organic

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 000209	Cotes-du-Rhone „Parallele 45“ rouge (BIO)	2018/19	12 0,75	210,74	255 275	●
2 000210	Cotes-du-Rhone „Parallele 45“ blanc (2019 BIO)	2018/19	12 0,75	210,74	255 275	○
3 000213	Cotes-du-Rhone „Parallele 45“ rosé	2019/20	12 0,75	210,74	255 275	●

Paul Jaboulet Aine, Rhone AOP

4 005132	Cotes-du-Rhone Blanc Viognier	2019/20	12 0,75	204,13	247 269	○
5 005131	Cotes-du-Rhone Rouge	2018/19	12 0,75	204,13	247 269	●
6 000220	Cotes-du-Rhone Syrah	2018/19	12 0,75	172,73	209 225	●



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 Rhôny. 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 Pedrigal

[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

novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache
technologie výroby	Zrání 8 - 12 měsíců
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Ogier Rasteau rouge „Les Combes“ (Bio)

[ožije rasto růž le komb]

Aromatika červeného ovoce a teplého koření. Ovocné a svěží víno červené průzračné barvy. Svěží a ovocná chuť s kulatými taniny na patře a dlouhým závěrem. Silné, komplexní, s potenciálem zrání. Ideální ke zvěřině, červenému masu nebo masu připravenému na ohni.

7

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 květín v závěru. Vhodné ke grilovaným masům, čerstvým salátům, ale také ovocným dezertům. A samozřejmě na terasu!

8

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 z jihozápadní Francii. Ze stejného regionu pochází i sympatický mušketýr spisovatele Alexandra Dumase.

9

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 rybíz. Chuť je příjemná, živá a nevtíravá s překvapivě výrazným ovocným aroma. Dominují tóny višní, černého rybízu a mléčné čokolády. Všechny vinice se nacházejí přímo v srdci kraje Gascogne. Příjemné gastronomické víno s univerzálním použitím.

4

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 Télégamme

[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.

5

odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Cincault
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.

6

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



Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape

[klo d loratory šatoněf du pap]

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



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. Nejrozšířenějšími 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.

10 náš tip!

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



Fleur de d'Artagnan Le Nectar

[flér d dartaňan l nektar]

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.

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	2019/20	6	0,75	263,64	319	335	●
---	--------	------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Léon Pedrigal, Côtes-du-Rhône AOP

2	079031	Rasteau Léon Pedrigal	2019/20	6	0,75	268,60	325	345	●
---	--------	-----------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

AdVini, Ogier, Côtes-du-Rhône AOP

3	079038	Ogier Rasteau rouge „Les Combes“ BIO	2019/20	6	0,75	351,24	425	445	●
---	--------	--------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Domaine Du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AOP

4	001698	Châteauneuf-du-Pape Télégamme	2018/19	6	0,75	866,94	1 049	1 099	●
---	--------	-------------------------------	---------	---	------	--------	-------	-------	---

Cuvée du Vatican, 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	123895	Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape	2017/18	6	0,75	632,23	765	815	●
---	--------	---------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

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

6	123808	Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape (rouge)	2018/19	6	0,75	966,12	1 169	1 229	●
---	--------	---	---------	---	------	--------	-------	-------	---

Plaimont, Côtes de Gascogne IGP

7	002150	Fleur de d'Artagnan rosé	2019/20	6	0,75	122,31	148	158	●
---	--------	--------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

8	002140	Fleur de d'Artagnan blanc	2019/20	6	0,75	122,31	148	158	○
---	--------	---------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

9	002160	Fleur de d'Artagnan rouge	2019/20	6	0,75	122,31	148	158	●
---	--------	---------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

10	002175	Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)	2018/19	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'eté

[rozé dete]

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

2

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



Epure Rosé

[epyre rozé]

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

3

náš tip!

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



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.

7

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



Sables d'Azur Rosé Côtes de Provence

[sábl dazur rozé cõt d prováns]

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

8

novinka **náš tip!**

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



Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris (Bio)

[l'piv ma boém roz grí d grí]

Světle růžová barva. Svěží příjemná vůně s tóny ananasu, manga a bělomasých broskví. V chuti je víno čisté a šťavnaté s dobrou délkou a příjemnou dochutí ananasu, manga a broskví. Díky vyvážené kyselině víno neunaví a hodí se ke grilovaným rybám, bílému masu i sušené šunce. Víno v bio kvalitě.

9

náš 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

[espri 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.

4

novinka **náš tip!**

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



Adimant Rosé

[adyman rozé]

Víno světle růžové barvy, které na první pohled zaujme svou netradiční lahví. Ve vůni je jemné, s lehkými tóny červených bobulí. Chuť je příjemná, svěží, nevtíravá. Jednoduché víno, které potěší muže i ženu. Hodí se ke grilovanému bílému masu i zeleninovým salátům.

5

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



Louison Rosé

[luizon rozé]

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

6

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



Moonlight & Roses

[múnlajt end rouzís]

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

10

novinka **náš tip!**

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



Château Gassier Le Pas du Moine Rosé

[šató gasié l pa dy mua rozé]

Víno krásné růžové barvy s intenzivní vůní exotického ovoce, citrusů a pomela. V chuti je strukturované a vyvážené. Lze cítit tóny liči, mučenky a manga. Příjemně nasládlé, s dlouhým aromatickým závěrem. Ideální v kombinaci s mušlemi a čerstvým salátem.

11

náš tip!

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



Whispering Angel Rose de Provence

[vysperyng enžl rozé d prováns]

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



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	2019/20	6	0,75	129,75	157	167	🏆
2	300101	Epure Rose	2020/21	6	0,75	152,89	185	197	🏆
Laroche Mas La Chevaliere IGP d'Oc									
3	079035	Laroche Rose	2019/20	6	0,75	154,55	187	199	🏆
AdVini, LYV, Saint Guilhem le Désert VDP d'Oc									
4	079032	Adimant Rosé	2019/20	6	0,75	197,52	239	249	🏆
AdVini, Coteaux Varois en Provence AOP									
5	300103	Louison Rose	2020/21	6	0,75	228,93	277	295	🏆
AdVini, Côteaux d'Aix en Provence AOP									
6	300151	Moonlight & Roses	2019/20	6	0,75	247,11	299	319	🏆

AdVini, Côtes de Provence AOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	300108	Sables d'Azur Rosé	2020/21	6	0,75	263,64	319	339	🏆
AdVini, Domaine Le Pive, Sable de Camargue AOP									
8	300121	Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris (Bio)	2020/21	6	0,75	263,64	319	345	🏆
Château Gassier, Côtes de Provence AOP									
9	300109	Esprit Gassier Rosé	2019/20	6	0,75	263,64	319	345	🏆
Côtes de Provence Sainte Victoire AOP									
10	300115	Château Gassier Le Pas du Moine Rosé	2020/21	6	0,75	387,60	469	495	🏆 L
Caves d'Eclans, Sacha Lichine, Côtes de Provence AOP									
11	537690	Whispering Angel, Rose de Provence	2019/20	6	0,75	445,45	539	569	🏆 L





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



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 doprovodí 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



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 renomovaném 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.

6

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, vyvovaná 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 udeřané víno z jihu Francie.

7

náš tip!

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



Sauvignon Blanc de La Chevalière

[soviñon 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.

8

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



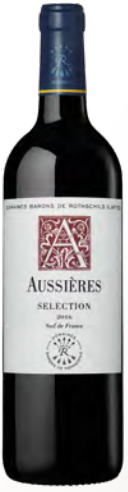
Cabernet Sauvignon de La Chevalière

[kabetnet soviñon 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, silnější sýrům nebo pálivějším pokrmům.

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.

5

novinka

odrůda	Grenache noir 54 %, Mourvèdre 33 %, Cinsault 13 %
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Château d'Aussières Rosé

[šató dosié rozé]

Růžová barva v grepovém odstínu s malinovými odlesky. Výrazné a expresivní ovocné aroma se sladkými tóny vařeného ovoce. Chuť je zakulacená, plná a bohatá. Víno je svěží s kořeněným závěrem, tóny bílého pepře a lékořice. Dokonalé víno pro horké letní dny.



9

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



Syrah de La Chevalière

[syra de la ševaliér]

Harmonická, extraktivní a plná vůně s aroma černého rybízu, sušených švestek a sušených borůvek. Nekomplicovaná, řízná a výrazná chuť s tóny moruše, švestkových povidel a máku. Závěr dobře podtrhuje vyvovaná 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 vůni 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.

11

novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
technologie výroby	Fermentace v betonových kádích. Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



L'extreme Causse d'Arboras (Bio)

[l'kstrým koz darboáz]

Sytě červená barva s tmavými odlesky a expresivní aromatikou. Vůně zralého ovoce s kořenitými tóny. Víno má dobrou strukturu, je plné a dobře vyvážené. Bohatá chuť zralých višní, švestek a koření. Vhodné k červeným masům nebo těstovinám s rajčatovou omáčkou. Víno v bio kvalitě.



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	2017/18	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	2019/20	12	0,75	185,95 225 239	○
4	973966	Aussières rouge, Cabernet-Syrah, Corbières IGP d' Oc	2019/20	12	0,75	185,95 225 239	●
5	973944	Château d'Aussières Rosé	2020/21	12	0,75	329,75 399 419	●

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
6	079041	Laroche Chardonnay	2019/20	6	0,75	149,59 181 192	○
7	619564	Laroche Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	149,59 181 192	○
8	619536	Laroche Cabernet Sauvignon	2018/19	6	0,75	154,55 187 199	●
9	619524	Laroche Syrah	2018/19	6	0,75	154,55 187 199	●
10	001928	Laroche Merlot	2018/19	6	0,75	154,55 187 199	●

AdVini, Vignobles JeanJean, Terrasses du Larzac AOP

11	619521	L'extreme, Causse d'Arboras BIO	2016/17	6	0,75	466,94 565 595	● ●
----	--------	---------------------------------	---------	---	------	----------------	-----



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.

7 novinka

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



Château de Lancyre Coste d'Aleayrac

[šató d lansyré cost d aleráks]

Temně červené víno plné vůní a chuti. Aroma černých třešní a růží přechází až do olivových tónů s vůní lékořice a koření. Na patě je svěží, masité, kořeněné, plné zralé třísloviny se smetanovou strukturou a dlouhým svěžím závěrem. Doporučujeme k pečenému kuřeti nebo králíkovi.

8 novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir
technologie výroby	Zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Domaine des Rocs „Sancto Lupo“ (Bio)

[domejn de roks sankto lupoj]

Zářivě červené odstíny a bohatá aromatika. Vůně lékořice a černých oliv. Jemné a hedvábné víno s příjemnou mineralitou. Díky 9 měsícům zrání v dubových sudech víno získalo sílu, délku a jemné taniny. Doprovodí telecí maso, pečené žampiony nebo T-bone steak. Víno v bio kvalitě.

9 novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir
technologie výroby	Třetina vína zraje v dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Mas de Lunès „L'emblématique 1936“ (Bio)

[ma de lunès leblematyk milenojsontrentsiks]

Intenzivní červená barva s komplexním aroma červených bobulí a koření. Dobře vyvážená chuť s hedvábným dotekem ovoce, bylinek a koření. Delší závěr s jemně patrným dozvukem máty. Doporučujeme k vepřové panence, kuskusu nebo telecímu. Víno je možné si vychutnat okamžitě, ale skvěle bude i za 8 let.

4 novinka

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



Château Cazal Viel Vieilles Vignes

[šató kazal vijel vijej vini]

Intenzivní granátově červená barva s fialovými odlesky. Jemné přesto kořeněné aroma s tóny černého pepře a hřebíčku. Na patě je víno kulaté a plné. Velmi dobře vyvážené a zakomponované třísloviny. Závěr je pikantní a intenzivní. Velmi dobře doplní středomořskou kuchyni.

5 novinka

odrůda	50 % Grenache, 50 % Syrah
technologie výroby	10–12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Castelmaure Grande Cuvée

[kastelmó gránde kyvé]

Intenzivní temně červená barva, výrazné aroma černých bobulí a švestek s tóny kávy. Hrozny pocházejí z vinic starých 30 let, sbírají se ručně a dávají tomuto Grande Cuvée plnou a bohatou ovocnou chuť s dlouhým závěrem a špetkou sladkého koření. Vyvážené třísloviny a dobře zakomponovaná chuť dubových sudů.

6 novinka

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



Domaine de Villemajou Rouge

[domén d vilmažů růž]

Složitá aromatika vína plná sladkého ovoce, teplého koření a kávy. Chuť je kulatá, sladká s jemnými taniny a příjemnou ovocností. Velmi dobře vyvážené víno s dobrým potenciálem delšího zrání. Užijte si ho s grilovaným červeným masem, středomořskými pokrmy nebo zralými sýry. Podávejte vychlazené na 17 °C.

10 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 steakiem či těstovinami s pikantní omáčkou.

11

odrůda	80 % Malbec, 17 % Merlot, 3 % Tannat
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 kaóř]

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 sýrem, klobásou a šunkou. Vhodné také k masovým pokrmům, jako je hovězí pečené, zvěřina, kachna nebo entrecôte.

12

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.

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	2018/19	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	2018/19	6	0,75	139,67	169	179 ●
Château Cazal Viel, Saint Chinian AOP								
4	012858	Château Cazal Viel, Vieilles Vignes	2017/18	6	0,75	243,80	295	309 ●
Castelmaure, Corbières AOP								
5	006564	Castelmaure Grande Cuvée	2017/18	6	0,75	354,55	429	449 ●
Domaine de Villemajou, Corbières-Boutenac AOP								
6	013893	Domaine de Villemajou Rouge	2019/20	6	0,75	354,55	429	449 ●

Château de Lancyre, Pic Saint Loup AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	017957	Château de Lancyre, Coste d'Aleayrac	2019/20	6	0,75	351,24	425	445 ●
AdVini, Vignobles JeanJean, Domaine des Rocs, Languedoc Pic-Saint-Loup AOP								
8	619531	Domaine des Rocs „Sancto Lupo“ BIO	2019/20	6	0,75	392,56	475	499 ●
AdVini, Mas de Lunès, Languedoc Grès de Montpellier AOP								
9	619533	Mas de Lunès „L'emblématique 1936“ BIO	2017/18	6	0,75	346,28	419	439 ●
Jean-Luc Baldès, Cahors AOP								
10	001004	Malbec du Clos	2017/18	6	0,75	205,79	249	265 ●
11	001001	Petit Clos Triguédina, Malbec-Merlot	2016/17	6	0,75	309,92	375	399 ●
12	001000	Clos Triguédina	2016/17	6	0,75	536,36	649	689 ●

Klasifikace vín z oblasti Bordeaux

Bordeaux AOP

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

Bordeaux Superieur AOP

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

Cru Bourgeois

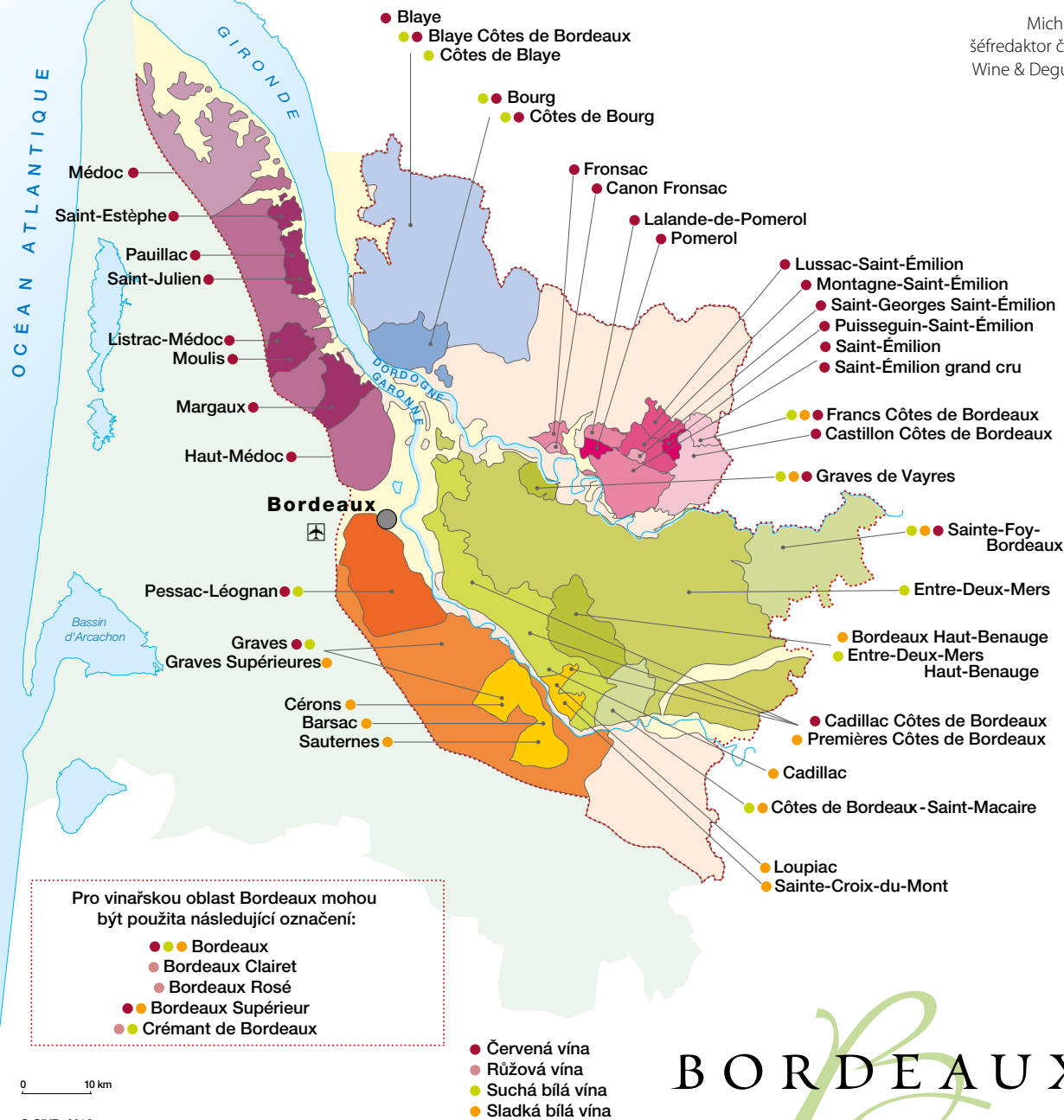
Jako Cru Bourgeois byla od roku 1932 označována kategorie tradičně lepších vín z oblasti Médoc a Haut-Médoc, která se však nedostala do seznamu klasifikovaných zámků z roku 1855. Lepší označení však znamenalo konkurenční výhodu a bylo terčem neustálých sporů a polemik. Po mnoha peripetiích a soudních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

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

Grand Cru, Grand Cru Classe, Premier Grand Cru Classe

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

Michal Šetka
šéfredaktor časopisu
Wine & Degustation



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. Nízké položené kopce Sauternes s teplým a vlhkým podnebí vytvářejí přirozené podmínky pro uschlostlou plíseň *Botritis 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 neesší 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 zrást bez problémů 20–30 let a od špičkových producentů a z těch nejlepších ročníků až 100 let.

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 Robinson



91
2012
Falstaff

Carmes de Rieussec
(poloviční láhev)

[kárm d rijusek]

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

Château Rieussec
1er Cru Classé Sauternes
(poloviční láhev)

[šató 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. Známé Château ze Sauternes ve vlastnictví Barons de Rothschild Lafite. Gurmánský zážitek je v kombinaci se sýrem typu „Roquefort“.

3

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 Spectator



98
2003
James Kling

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

[šató dykem]

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

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	1590410	Château Rieussec, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2016	24	0,375	825,62	999	1 049		 L
3	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 vině 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	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.

3

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 Douhart 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.

7

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.

8

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 angréstu. 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.

9

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 směs čerstvého a kompotovaného peckovitěho ovoce a lékořice. V chuti je teplé, ovocné, středně plné s harmonickými tříslovinami. Aroma opět peckovitěho ovoce s dotekem dřeva. Doprovodí různé úpravy králíčího masa.

4

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 levanzil 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.

5

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 buržoa]

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.

6

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

[šató pardi kaseoj bordó]

Víno má hlubokou, karminově 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.

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

Nejslavnější majetek a víno v oblasti Bordeaux, Château Lafite-Rothschild, se stal pojmem spojeným s bohatstvím, prestiží, historií a vínem s pozoruhodnou dlouhověkostí. Vinohrady kdysi vlastnil Alexandr de Segur. V roce 1794 se stal Lafite veřejným majetkem a do roku 1868 změnil několik majitelů. V roce 1855, kdy byla v Paříži na Všeobecné výstavě vín sestavena oficiální klasifikace pro červená vína z oblasti Gironde, se Lafite umístil na vrcholu před ostatními třemi víny, které byly, stejně jako Lafite, zařazeny do kategorie 1er Cru Classe. Tato kategorizace (až na pár změn) funguje dodnes. V roce 1868 byl zámek, jež se nachází v obci Pauillac, dán do dražby, kde ho získala rodina Rothschildů, která jej vlastní dodnes. Usedlost patří k nejrozsáhlejším v celém Medocu. Stohektarový vinohrad Lafite, který zabírá šterkový pahrbek obrácený k ústí Girondy, je nejvýše položenou z pauillacých vinic a těší se vynikajícím podmínkám slunečního svitu. Zdejší vína patří mezi nejdražší na světě. 1. prosince 1985 byla láhev Château Lafite ročník 1787 prodána v londýnské aukční síni Christie's za neuveditelných 156 450 dolarů!

10

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 květu akátu. Bohatá, kulatá a plná chuť s dotekem sladkého ovoce, se svěžím a aromatickým závěrem, kde dominuje odrůda Sauvignon blanc.

11

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.

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	73591110	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2010	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591111	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2011	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591112	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2012	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591113	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2013	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591114	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2014	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591118	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2014	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
2	1591015	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	2015	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
2	1591018	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	2018	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

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

					cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3	14838616	Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. víno od Chât. Duhart Milon)	2018/19	6	0,75	1 066,12 1 290	1 339 ● ● L
4	641691	Blason de L'Evangile, Pomerol AOC	2016/17	6	0,75	1 437,19 1 739	1 799 ● ● L
5	641696	Château Odilon, Haut-Médoc (dříve Château Peyre-Lebade)	2016/17	6	0,75	470,25 569	599 ● ●
6	641693	Château Paradis Casseuil, Bordeaux AOC	2017/18	6	0,75	329,75 399	425 ● ●

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

7	1023973	Légende Médoc Rouge	2017/18	6	0,75	371,07 449	475 ●
8	787335	Légende Bordeaux Blanc	2019/20	6	0,75	235,54 285	299 ○
9	787336	Légende Bordeaux Rouge	2017/18	6	0,75	235,54 285	299 ●
10	641496	Saga Bordeaux Blanc	2019/20	6	0,75	235,54 285	299 ○
11	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 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Haut Domingue Bordeaux AOP

[šató ó dománg bordó]

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

2

odrůda	20 % Cabernet Sauvignon, 80 % Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. 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. Vína 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.

7 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 Châteaux Croix-Mouton Bordeaux rouge AOC

[rezerv du šató kroa muto bordó růž]

Vínice 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.

8 novinka

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



Les Tours De Beaumont

[l túr de bómon]

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

9

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

[šató 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.

4

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
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 novinka

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



Bordeaux Supérieur AOC

[šató d rybebó bordó superyé]

Víno jasně červené barvy s vůní třešní a červeného ovoce. V chuti suché, se známkami dřeva, kůže a vanilky. Jedno ze základních Bordeaux, které se skvěle hodí k jehněčímu i hovězímu masu nebo zvěřině.

6 novinka náš tip!

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



Château Saby Bordeaux Supérieur AOC

[šató sabi bordó superié]

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

10

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 pejрабо 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.

11

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

[šató du mula růž kry buržoa]

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

12 náš 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

[šató bómo kry buržoa]

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

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 15959	Château Haut Domingue, Bordeaux rouge AOC	2016/18	6 0,75	156,20	189	199 ●
2 107120	Château Tertre De Courban, Bordeaux rouge AOC	2015/19	6 0,75	164,46	199	209 ●
3 004636	Château Roc de Levraut, Bordeaux rouge AOC	2019/20	6 0,75	164,46	199	209 ●
4 15938	Château Les Vallées, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6 0,75	177,69	215	225 ●
5 002669	Château de Ribebon Bordeaux AOC Supérieur	2018/19	6 0,75	214,05	259	269 ●
6 004626	Château Saby Bordeaux Supérieur AOC	2018/19	6 0,75	222,31	269	279 ●

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 15942	Reserve du Chateaux Croix-Mouton, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6 0,75	263,64	319	335 ●
8 15946	Les Tours De Beaumont, Bordeaux rouge AOC	2016	6 0,75	280,17	339	355 ●
9 026667	Chateau Castera, Médoc AOC	2017/18	6 0,75	329,75	399	419 ●
10 15956	Château Peyrabon, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2016/17	6 0,75	404,13	489	515 ●
11 006672	Château du Moulin Rouge, Cru Bourgeois Supérieur	2016/18	6 0,75	387,60	469	495 ●
12 15906	Château Beaumont, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2017/18	12 0,75	409,09	495	525 ●



1 náš tip!

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



89
2015
Robert Parker

Château Rozier
Saint Emilion Grand Cru

[šató rozié sant emylion gran kry]

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

4

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

[šató kantemérl 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.

2

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



Château Lanessan
Cru Bourgeois

[šató 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.

3 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

[šató pataš do ó medok kry buržoa antuan moeks]

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



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

[šató latûr premijé kry klasé]

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

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 štěrkovito–písečné 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 châteaux 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.

Château Latour

Jedna ze čtyř medockých usedlostí, jímž 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.

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

[šató belgráv kry buržoa]

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.

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 číří a filtruje.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château Pedesclaux
5ème Cru Classé

[šató pedeskló sánkiem kry klasé]

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

9

odrůda	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



96
2013
Top Wine Enthusiast

Château Mouton-Rothschild
1er Cru Classé

[šató muton ročild premijé kry klasé pojak]

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



Bordeaux Petite Châteaux				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004625	Château Rozier, Saint-Emilion Grand Cru		2018/19	6	0,75	466,94	565	595 ● ☞
2	15952	Château Lanessan, Haut Médoc Cru Bourgeois		2017/18	6	0,75	412,40	499	525 ● ☞
3	15941	Château Patache d'Aux, Haut Médoc Cru Bourgeois, Antoine Moueix		2016/17	6	0,75	379,34	459	485 ● ☞
Bordeaux, Haut-Médoc Cru Classé									
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

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	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
8	1595317	Château Bellegrave, Cru Bourgeois		2017	12	0,75	709,92	859	899 ● ☞ 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]

Velkorysé víno s bohatým aroma ovoce, čokolády, borovicových šišek a topinek. Má výrazné, kulaté třísloviny v dokonalé harmonii s vyváženými kyse-linami. 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.

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 latûr martyjak]

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

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 karbonié blán]

Vyniká svojí zlatavou barvou s komplexní vůní ovo-ce, vanilky a citrusů. Bohatá chuť s pevnou struktu-rou 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 kom-pletnímu přesazení všech vinic.

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.

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 karbonié růž]

Čistá a intenzivní vůně s tóny ovoce jako černého rybízu, moruše a třešně. Mohutná, elegantní a ovoc-ná chuť s výraznou tříslovinou, v harmonii s kyseli-nou a dobrým tělem. Dobře se hodí ke grilovaným masům (entrecote) nebo k čokoládovým dezertům

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 vystřídalo 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.

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

[šató fomplegád gran kry klasé]

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

9

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



Château Du Glana Cru Bourgeois

[šató duglana kry boržud]

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

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

[šató ozón premijé kry klasé]

Intenzivní, koncentrovaná a čistá vůně s tóny tma-vého 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 prů-měrné stáří vinné révy 50 let. Roční produkce je pouze 24 000 lahví.

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.

8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Talbot 4ème Cru Classé

[šató talbo katryém kry klasé]

Temně rubínová barva. Pestrá paleta vůní a chuti od černého rybízu, lesních plodů a bylin, až po vanilku, čokoládu, dub a kouřové aroma. Pevná struktura a dobře zakomponované třísloviny, které se časem změkčují a zakulacují. Fantastické víno v kombinaci s hovězím s omáčkou z červeného vína.

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

[šató lagránž troazíem kry klasé]

Má tmavě rubínovou barvu, půvabnou komplex-ní 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, Pessac-Léognan Cru Classé

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 01202307	2007	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● 🍷 L
1 01202313	2013	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● 🍷 L
1 01202314	2014	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● 🍷 L

Bordeaux, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves

2 1715415	2015	12	0,75	908,26	1 099	1 149	○ 🍷 L
2 1715416	2016	12	0,75	982,64	1 189	1 245	○ 🍷 L
3 1715815	2015	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● 🍷 L
4 0530314	2014	12	0,75	1 048,76	1 269	1 329	● 🍷 L

Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 17880			12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● 🍷 L1

Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru

6 1595417	2017	12	0,75	1 032,23	1 249	1 299	● 🍷 L
7 15902	2002	6	0,75	14 371,90	17 390	17 390	● 🍷 L

Bordeaux, Saint Julien Cru Classé

8 1514815	2015	6	0,75	1 900,00	2 299	2 390	● 🍷 L
9 1570117	2017	6	0,75	652,89	790	829	● 🍷 L
10 1590714	2014	12	0,75	825,62	999	1 049	● 🍷 L
11 1591515	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 žiskůr]

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

2

odrůda	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

[šató kyrvan troaziém kry klasé]

Tělnaté, korpulentní, ctíždádostivě 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 nepřerušný řetězec vinic, leží Margaux osamoceně na jihu. Jeho vinice jsou roztroušené po pěti obcích – Lavarde, Arsac, Cantenac, Soussanc a Margaux. Margaux a Cantenac jsou nejdůležitější obce a Margaux samozřejmě zahrnuje vinařství první třídy – samotné Château Margaux. Vína z Margaux jsou vysoce elegantní, komplexní a nesmírně koncentrovaná. Jejich chuť a vůně je díky charakteru terroiru nezměnitelná. Primární odrůdy vinné révy, které se v tomto regionu pěstují, jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Sekundární odrůdy vinné révy jsou Carmenère, Malbec a Petit Verdot. Půda je složená z vrstev oblázkového křemenitého štěrku, nad vrstvou šterkovité půdy s vápencovým podložím. Kombinace vysoké ovocnosti spolu s mohutným projevem Cabernet Sauvignonu a sametovostí Merlotu jsou ideální ingredience pro vytvoření velkých vín.

3

odrůda	45 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot.
technologie výroby	16–18 měsíců zrání v nových dubových sudech, před lahvováním se nefiltruje.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ● ●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Lascombes
2ème Cru Classé

[šató laskomb dozién 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

[šató margó premijé kry klasé]

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

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	10–20 let



Pavillon Rouge
du Château Margaux

[pavijon růž de šató margó]

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



Bordeaux, Margaux Cru Classé & Bordeaux AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 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	1 404,13 1 699	1 769 ● 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 1593708	Château Margaux, 1er Cru Classé	2008	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
5 1590817	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. víno od Ch. Margaux)	2017	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

91
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
Blanc de Blanc Vintage

[buvé krémá d loar blán de blán vyntáž]

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

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 crémant za zajímavou cenu.

7 novinka náš tip!

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

92
Robert Parker

93
Falstaff



Bouvet Instinct
Samur Brut Vintage

[buvé ansta samyr brut vyntáž]

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

8

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.

9

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

88
Jones Suckling

85
The Wine Advocate



Bouvet
1851

[buvé miluitso sákont 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.

4 náš tip!

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

92
2018
The Wine Enthusiast

92
2018
The Wine Advocate



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

91
Robert Parker

91
Falstaff



Bouvet
Trésor Saumur Brut Vintage

[buvé trezó samur bryt vintáž]

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

6 náš tip!

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

93
Falstaff

92
Robert Parker



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.

Vinařství Bouvet -Ladubay

Když bylo Etienneu 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 vykoupiili 100% podíl zpět a po letech jsou opět plně nezávislí.

10

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 sákont 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.

11 0,0% alk.

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, Cremant de Loire AOP

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 Blanc de Blanc Vintage	2016/17	6	0,75	260,33	315	335	○
3	1067199	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut rosé	6	0,75	257,85	312	333	●	

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

4	30007B	Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage	2018/19	6	0,75	247,11	299	325	○
5	30050B	Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	329,75	399	419	○
6	34006	Bouvet Zéro Vintage, Samur Extra Brut	2017/18	6	0,75	329,75	399	419	○

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

7	30106B	Bouvet Instinct, Samur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	392,56	475	499	○
---	--------	-------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Bouvet-Ladubay, Méthode Traditionnelle

8	34008	Bouvet Island Antarctic Demi-Sec	6	0,75	260,33	315	335	○
9	34005B	Bouvet-Ladubay 1851	6	0,75	197,52	239	255	○
10	41006B	Bouvet-Ladubay 1851 Rose	6	0,75	214,05	259	275	●
11	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



Sauvignon Blanc „La Petite Perrière“

[soviňon blan l petyt peryje]

Má jasnou barvu s trýptivě 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.

4

odrůda	60 % Gamay, 40 % Cabernet Franc
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
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. Vhodné k různým salátům, rybám, polévkám nebo jen tak pro letní osvěžení.

2

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



Pinot Noir „La Petite Perrière“

[pynó nuár l petyt peryje]

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

5

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



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.

3

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



Rosé d’Anjou

[rosé d anžů 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.

Vinařství Guy Saget

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

6 novinka

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



Chenin Blanc Rock M’ Roll, Anjou

[šénán blán rockem roll anžů]

Zlatavě žlutá barva s vůní akátového květu, sladkých mandlí a citrusů. V chuti křupavá ovocnost, živost a mineralita. Příjemná délka s lehce přirozenou hořkostí v závěru. Ideální víno v kombinaci s grilovanými rybami, či kozím sýrem. Podávejte vychlazené na 12 °C.

7 novinka

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



Cabernet Franc Rock M’ Roll, Anjou

[kaberné frá rokem roll anžů]

Tmavě červená barva s vůní zralých jahod, malin a listů černého rybízu. Chuť je vláčná, hladká s příjemnými taniny. Ideální víno v kombinaci s červeným masem, pečenou drůbeží i lehkými sýry. Podávejte vychlazené na 15–16 °C.

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



Pouilly-Fumé Domaine Guy Saget

[puji fymé domén gy sažet]

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

9

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

[sansér domén gy sažet]

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

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	2018/20	6	0,75	139,67 169 179 ○
2	001193	Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF	2020/21	6	0,75	172,73 209 225 ●
3	059683	Rosé d’Anjou (polosuché)	2019/20	6	0,75	139,67 169 179 ○
4	001195	Rosé de Loire (suché)	2019/20	6	0,75	144,63 175 189 ○
5	001192	Touraine Sauvignon	2018/19	6	0,75	177,69 215 229 ○

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	001191	Chenin Blanc, Rock M’ Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	180,99 219 229 ○
7	001197	Cabernet Franc, Rock M’ Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	180,99 219 229 ●
8	078991	Pouilly-Fumé	2019/20	6	0,75	362,81 439 459 ○
9	078981	Sancerre	2019/20	6	0,75	395,87 479 499 ○





Šampaňský dům Gosset

Odpovídá Odilon de Varine, sklepmistr šampaňského domu Gosset

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 se vyznačoval malými výnosy. Sklízeli jsme mezi 20. srpnem a 7. zářím, což je pro nás relativně dlouhé období. U stejné odrůdy hroznů se lišila jejich zralost podle jednotlivých terroirů - to nám umožnilo vytvořit směsi z různých tratí s vynikajícími vlastnostmi.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Styl vinařství Gosset se vyznačuje svěžestí a minerálností. Rok 2020 velmi dobře splňuje naše očekávání a vlévá nám optimismus do žil při pohledu na naše budoucí šampaňská vína. Jak ale víte, tak „Brut Sans Année“ (naše ročníkové šampaňské) staříme na kalech po dobu 4 až 5 let, takže výsledky budete moci ochutnat nejdříve v roce 2025!

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Ve společnosti Champagne Gosset je doba sklizně vždy spojena s oslavou, sdílením a pohostinností! Letos to bylo komplikovanější a trochu nás to zamrzelo, to je pravda! Také jsme změnili naši organizaci a pracovali v menších týmech, abychom zaručili bezpečnost při zachování nejvyšší kvality našich vín.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Velmi příjemně nás překvapila příroda co se týče kvality a připravila nám opravdu krásná vína! Využili jsme také příležitost zrekonstruovat část našich sklepů a také vylepšit naše pohostinské služby - návštěvy a ochutnávky jsou nyní otevřené pro soukromou veřejnost, proto nás neváhejte navštívit v Epernay!

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Champagne Gosset je více než 436 let starý (založen v roce 1584) šampaňský dům! A i naši předci zažili těžké časy, dokonce obtížnější než my v roce 2020! S pokorou tak bylo naší největší výzvou pokračovat v práci naší rodiny a nabídnout milovníkům champagne Gosset tu nejlepší možnou kvalitu!



Šampaňský dům Pol Roger

Odpovídá Laurent d'Harcourt, obchodní ředitel značky Pol Roger

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 byl rokem s velmi dobrou sklizní. Stejně, jako oba dva předešlé ročníky. Jestli se dá mluvit o nové trilogii tří výjimečných let v řadě, to ukáže jen čas. My ale zůstáváme optimističtí!

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Pokud jde o naše vína, teprve nedávno jsme zahájili prodej velmi očekávaného ročníkového Cuvee Sir Winston Churchill 2012. Velkolepá odezva trhu naznačuje, že očekávání, která jsme vytvořili, byla na místě.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Velmi si vážíme toho, jak naše vinařství dokázalo čelit všem výzvám, které tato dramatická doba přinesla. Náš úspěch lze mimo jiné připsat silné a odolné distribuční síti, která zajišťuje, že se naše vína nacházejí na nejvhodnějších místech po celém světě. Jsme si až příliš dobře vědomi toho, že nalezení prodejen, které plně chápou a respektují naši pozici na trhu, je skutečně nelehký úkol.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Získali jsme možnost se pozastavit a pouvažovat nad naší budoucností. S velkou hrdostí a pokorou jsme mohli sledovat způsoby, kterými se naše vinařství staví ke všem výzvám, které představuje toto bezprecedentní složité období již více než rok.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Velkou výzvou bylo nevzdat se pokušení rozšířit naše výrobní kapacity i v této nelehké době.



Vinařství Faiveley

Odpovídá Eve Faiveley, spolujitelka rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Zima roku 2020 byla neobvykle teplá a s velmi malými srážkami. Réva začala rašit dříve než obvykle, a těsně poté přišly silné mrazy. Na konci dubna, po sedmi týdnech sucha, se na naše vinice sneslo až 50 mm srážek. Že ročník bude dozrávat dříve než předchozí, bylo patrné již v této době - o 24 dní dříve než v roce 2019! Kvetení začalo kolem 18. května na Côte Chalonnaise a Côte de Beaune za ideálních podmínek s teplým (25 ° C), slunečným a mírně větrným počasím. Na pobřeží Côte de Nuits však panovalo chladné a deštivé počasí ve dnech 23. – 24. května, což ovlivnilo kvetení a následně výnosy. Následovalo extrémně suché léto bez srážek kromě několika ojedinělých bouří.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Červená vína z jednotlivých vinic a tratí jsou velmi rozmanitá, ale jedna věc je jistá - v roce 2020 vzniknou zcela výjimečná vína! Naše vína z Côte de Nuits již teď vykazují charakteristické znaky. Jsou krásně koncentrovaná, květinová a svěží s veškerou jemností odrůdy. Červené Côte Chalonnaise a Côte de Beaune jsou bohatá a intenzivně zbarvená s vůní zralého ovoce. Úžasné! Naše bílá vína vykazují vynikající homogenitu, pokud jde o kvalitu a mají všechny vlastnosti vynikajícího ročníku. Již teď jsou intenzivně aromatická s lákavými tóny čerstvě utržené hrušky a limetky.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Na jaře roku 2020 jsme vinařství na několik týdnů uzavřeli, ale samozřejmě byly nadále mobilizovány všechny technické týmy, které se staraly o révu a vína ve sklepech. Týmy se poté v květnu až červnu vrátily do kanceláří a dodržovaly hygienická pravidla.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Uvědomili jsme si, že je důležité spolupracovat jako tým, a všichni jsme si užívali společná setkání. Po komerční stránce jsme výrazně posílili prodej soukromým zákazníkům, kteří v době omezení chtěli i nadále ochutnávat dobrá vína.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Naši prioritou bylo udržování vztahů v týmu, s našimi zákazníky a dodavateli. Tyto kontakty jsme dokázali úspěšně udržovat díky videokonferencím, krátkým videím natáčeným ve vinařství, na vinici, ve sklepech a poté sdílením s našimi klienty. Dokonce jsme dělali i on-line ochutnávky, kterých se účastnili zákazníci z různých zemí současně.

Vinařství Saget

Odpovídá Arnaud Saget, spolujitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 byl pro naši révu zvláštním rokem. Zprvu velmi slunečné jaro nás v polovině dubna vyděsilo, když teploty spadly pod bod mrazu. Extrémně horké počasí pak v době sklizně vyžadovalo, abychom hrozny sbírali velmi brzy ráno a zabránili tak vzniku oxidace při lisování. Velké sucho mělo významný dopad na výnosy, které jsou nižší, než jsme očekávali.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Hrozny jsme sbírali v době plné zralosti a v dobré zdravotní kondici. Vína vypadají slibně! Ročník 2020 byl skvělý co se týče kvality bílých vín, která mají relativně nízkou hladinu alkoholu.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Asi jako všichni jsme i my byli šokováni silou první vlny pandemie. Rozhodli jsme se uzavřít chod provozu na 3 týdny počínaje 16. březnem 2020. Toto uzavření nám umožnilo zavést plán zajišťující bezpečnost našich zaměstnanců a partnerů. Z hlediska podnikání jsme v roce 2020 ve srovnání s rokem 2019 ztratili přibližně 17 % našeho celkového obrátu, ale podařilo se nám zmírnit škody, když jsme úspěšně snížili své provozní náklady.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Během této krize jsme viděli, jak se v našem týmu objevuje solidarita. To je asi to nejpozitivnější, co jsme si z této situace odnesli. Lidé si častěji pomáhají a spolupracují. Také jsme vyvinuli nové způsoby práce a digitalizovali kontakt s našimi partnery. Není to vždy ideální, protože trochu ztrácíme vzájemnou blízkost, které si vážíme, ale během této krize to byl velmi efektivní komunikační kanál.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou byla potřeba se v průběhu roku neustále přizpůsobovat. Nejnáročnější oblastí byla zejména hygienická omezení, která byla zavedena zde ve Francii, ale také téměř ve všech 50 zemích, kam vyvážíme naše vína.

