



# 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. Řada špičkových vín z Bordeaux, Burgundska nebo Champagne patří k nejluxusnějším a nejdražším vínům světa. Po mnoha staletích pokusů a omylů objevili Francouzi skutečnost, že specifické odrůdy patří na určité typy půdy. Po tomto zjištění vyvinuli charakteristické

regionální odrůdy vín. Každý milovník vína tak dnes ví, co může očekávat od lahve z Bordeaux, z Burgundska, ze Champagne nebo z oblasti Rhône. V roce 1935 se Francie stala první zemí, která zavedla v celé zemi systém kontroly původu a kvality vín, když založila INAO – Institut National des 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 Protégée** – kvalitativně lepší vína než Vin de France, již s vyznačením původu a individuálním charakterem, lze označit jako „krajové víno“. Většina vín se opět spotřebuje ve Francii, ale dnes se i úspěšně vyvážejí, převážně do evropských zemí. Některá jsou již velmi kvalitní.

**AOP – Appellation d'Origine Protégée** – toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, 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 oslavu, 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 vášně, 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 elémem, jehož „mládí“ je něco kolem 300 let. Archeologické nálezy potvrzují, že se réva vinná pěstovala v tomto kraji již v 5. století a s velkou pravděpodobností se o to zasloužili staří Římané. Vyrábělo se z ní však pouze klasické tiché víno, které bylo díky křídovému podloží a kontinentálním klimatickým podmínkám poměrně kyselé a tenké. Snad právě proto se do tohoto vína přidával cukr, který upravoval chuť a který se stal s největší pravděpodobností příčinou vzniku šumivého vína Champagne. Mnoho velkých věcí vděčí za svůj vznik náhodě a nejinak tomu bylo i u Champagne.

V roce 1668 vstupuje do kláštera v Hautvillers benediktýnský mnich Pierre Pérignon (1638–1715). Stará se o vinice v majetku kláštera a vyrábí víno. Experimentuje se skleněnými lahvemi a tehdy revolučním uzávěrem – korkem. Vzhledem k tomu, že se nefiltrovaná vína sladila, bylo otázkou času, kdy se v uzavřené lahvi probudí k životu kvasinky, které mají cukr jako přirozenou potravu. Díky této aktivitě, zvané sekundární fermentace, se v uzavřené lahvi tvoří charakteristické bublinky, které proslavily Champagne po celém světě. Pierre Pérignon byl podle všeho i znamenitým obchodníkem. Údajně k němu chodila ke zpovědi baronka Jeanne de Thierzy, která měla vlivné známé na královském dvoře. Dom Pérignon s ní uzavřel obchod, že pokud mu pomůže uvést jeho víno na dvůr Ludvíka XIV., budou její hříchy odpuštěny. Champagne se stává slavnou. Velkou milovnicí Champagne byla i Madame de Pompadour (1721 – 1764), 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 tělnosti. 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. Nemažou měrou se podílí na sensorickém 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

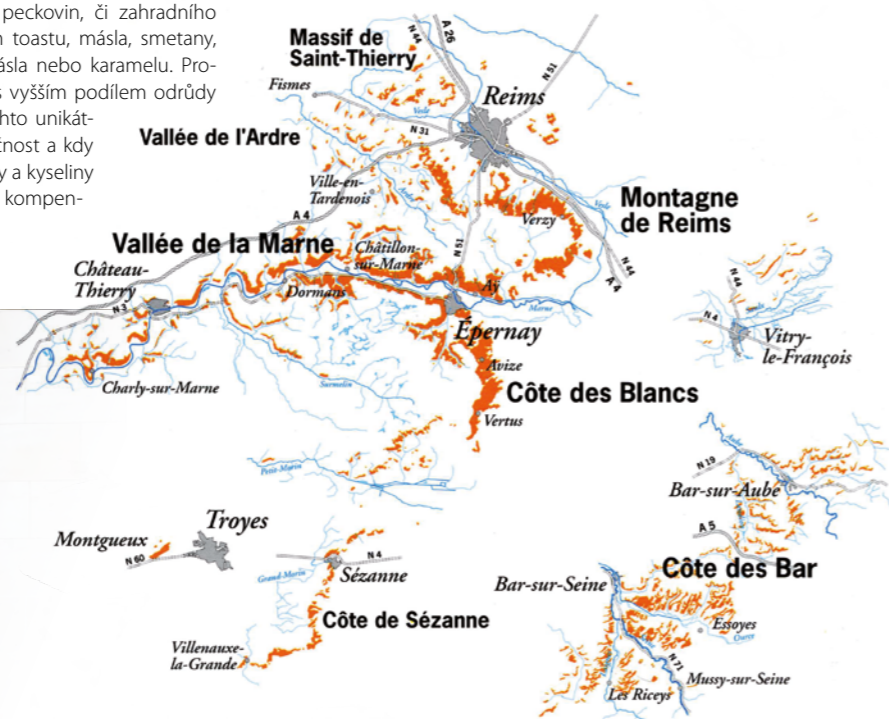
Výroba začíná sklizní hroznů – **Vendage**. Sklizeň probíhá většinou ručně a i hrozny se lisují ponejvíce celé, bez odzrnění – **Pressage**. Primární fermentace – **Bouillage**, slouží k výrobě základního vína, do kterého se aplikují kvasinky ve sladkém roztoku – **Tirage**. V uzavřené lahvi probíhá sekundární fermentace, při které kvasinky metabolují cukr a vytváří malé množství alkoholu a poměrně velký obsah CO<sub>2</sub> – oxid uhličitý. Deaktivované kvasinky se z lahve odstraní pomocí „setřásání“ k hrdlu lahve – **Remuage**, zmražením hrdla a „odštěpením kalů“ – **Dégorgement**. Lahve se doplní dosázním likérem – **Dosage**, který upraví chuť Champagne na požadovanou kategorii podle zbytkového cukru.

### Vzhled

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

### Aroma & chuť

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



1

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

91  
The Wine Spectator

### Barons de Rothschild Brut (dárkový box)

[baron d ročild bryt]

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

2

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

92  
The Wine Spectator

### Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)

[baron d ročild ekstra bryt]

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

3

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

91  
The Wine Spectator

### Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)

[baron d ročild blan d blan]

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

6



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

7

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

92  
The Wine Spectator93  
The Wine Spectator

### Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blanc

[baron d ročild rér kolekšn blan d blan]

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

8

odrůda	92 % Chardonnay, 8 % Pinot Noir (červené víno)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení, zraje 8 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

93  
The Wine Spectator

### Barons de Rothschild Rare Collection Rose

[baron d ročild rér kolekšn rosé]

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

4 náš tip!

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

91  
The Wine Spectator

### Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)

[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 náš tip!

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

### Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)

[baron d ročild bryt milezim]

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



#### Champagne Barons de Rothschild

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
				<b>1 016,53</b>	1 230	○
1	304050		Champagne Barons de Rothschild Brut (dárkový box)	<b>1 098,35</b>	1 329	○
2	304053		Champagne Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)	<b>1 180,99</b>	1 429	○
3	304052		Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)	<b>1 428,93</b>	1 729	○
4	304051		Champagne Barons de Rothschild Rosé (dárkový box)	<b>1 428,93</b>	1 729	●
5	304054	2012	Champagne Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)	<b>1 652,07</b>	1 999	○



#### Champagne Barons de Rothschild

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	305055		Champagne Barons de Rothschild Brut (Romantic gift box +2 sklenice)	<b>1 830,58</b>	2 215	○
7	304043	2012	Champagne Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blanc (dárkový dřevěný box)	<b>5 123,14</b>	6 199	○
8	304044	2012	Champagne Barons de Rothschild Rare Collection Rose (dárkový dřevěný box)	<b>6 156,20</b>	7 449	●



1

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

92

92



### Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)

[pol rožér bryt rezérv]

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

### Pol Roger – rodinná historie

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

2



### Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)

[pol rožér bryt]

Dárkové balení se sklenicemi.

3

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

92

92



### Pol Roger Pure Brut (Brut Nature)

[pol rožér pjúr bryt]

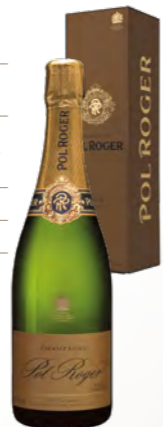
Ovocná, minerální a extraktivní vůně s tradičním aroma sladkého pečiva a čerstvé citrusové kůry. Vůně plynule přechází do chuti. Minerální, dlouhé a živé šampaňské víno s tóny tropického ovoce. Charakteristický projev šampaňského je podtržen příjemnou kyselinou. Výborný aperitiv.

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

91

90



### Pol Roger Demi-Sec (dárkový box)

[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	ne

94

93



### 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	ne

94

92



### Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)

[pol rožér bryt vyntáž]

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

7

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

94

94



### Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)

[pol rožér blan d blan vyntáž]

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

8

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

98

98



### 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.

### Objevený poklad – po 118 letech se sen stal skutečností!

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



### Pol Roger – další výjimečné ocenění!

Šampaňský dům Pol Roger patří dlouhodobě k velmi prestižním značkám. Svědčí o tom spousta mezinárodních úspěchů a ocenění – a to jak od odborné, tak laické veřejnosti. Důkazem vysoké prestiže je také přítomnost jejich vín na vybraných společenských akcích – a to i té nejvyšší úrovni. Vzpomeňme na svatbu Jeho královské výsosti prince Williama nebo jeho bratra prince Harryho, kde byl Pol Roger Brut Réserve 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			
1	16001	Pol Roger Brut Réserve	6	0,75	1 004,13	1 215	1 215	○	
1	16002	Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)	6	0,75	1 023,97	1 239	1 239	○	
2	16008	Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 238,84	1 499	1 499	○	
2	16012	Pol Roger Brut Réserve Magnum	3	1,5	2 078,51	2 515	2 515	○	
2	16013	Pol Roger Brut Réserve Jeroboam Double Magnum	1	3	4 957,85	5 999	5 999	○	
3	16007	Pol Roger Pure Brut (Brut Nature) (dárkový box)	6	0,75	1 230,58	1 489	1 489	○	
4	16003	Pol Roger Rich Demi-Sec (dárkový box)	6	0,75	1 004,13	1 215	1 215	○	
5	16004	Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)	2015	6	0,75	1 569,42	1 899	1 899	●

### 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)	2015	6	0,75	1 404,13	1 699	1 699	○
7	16010	Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2013	6	0,75	1 767,77	2 139	2 139	○
8	16100	Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)	2013	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○ L



1

odrůda 32 % Chardonnay,  
45 % Pinot Noir  
a 23 % Pinot Meunier

technologie 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 šťavnatě broskve a hrušky. Chut je čistá, svěží s živou kyselinkou. Tři roky zrání na kalech dodávají vínu komplexní charakter.

2

**náš tip!**

odrůda 45 % Chardonnay,  
45 % Pinot Noir  
a 10 % Pinot Meunier

technologie 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.

3



### 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.

4

**náš tip!**

odrůda 50 % Chardonnay,  
50 % Pinot Noir (včetně  
8 % červeného vína)

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

5

**náš tip!**

odrůda Chardonnay

technologie 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 toasty a medovosti. Krásně křupavé šampaňské, které se hodí jako výtečný aperitiv. Dozáž: 6 g/l.

6

**náš tip!**

odrůda 67 % Chardonnay,  
33 % Pinot Noir

technologie 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 třeptivým 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 60 % Chardonnay,  
40 % Pinot Noir (včetně  
7 % červeného vína)

technologie 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 57 % Chardonnay,  
43 % Pinot Noir

technologie 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 brišek, 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 59 % Chardonnay,  
41 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



### Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry rozé ekstra bryt]

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



#### Gosset, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	92101	Gosset Extra Brut	6, 0,75	784,30	949	○
2	92102	Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)	6, 0,75	1 004,13	1 215	○
3	92109	Gosset Grande Reserve Brut (dárkové balení 2 sklenice + stopper)	6, 0,75	1 458,68	1 765	○
4	92103	Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)	6, 0,75	1 219,01	1 475	●
5	92104	Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dárkový box)	6, 0,75	1 219,01	1 475	○
6	92105	Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)	2012, 6, 0,75	1 362,81	1 649	○

#### 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)	6, 0,75	1 304,96	1 579	●
8	92107	Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)	2007, 6, 0,75	3 139,67	3 799	○
9	92108	Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)	2008, 6, 0,75	3 590,91	4 345	●

1

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

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

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

91  
The Wine Specialist

### Lanson Le 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

novinka

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

technologie Obsahuje 45 % rezervních  
výroby vinných zrajících v dubových  
sudech (některá až 20 let)

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

### Lanson Le Black Réserve

[lanson blek ryzerve]

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



3

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

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

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

92  
The Wine Specialist

### Lanson Le 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.

4

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

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

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

### Lanson Rosé Label Brut (foliovaná láhev)

[lanson rosé lejbl bryt]

Lanson produkcí 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.



5

novinka

odrůda 100 % Chardonnay

technologie Tradiční metoda  
výroby druhotného kvašení  
v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

### Lanson Le Blanc de Blanc Brut

[lanson blán d blán]

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



6

novinka

odrůda 52 % Pinot Noir,  
48 % Chardonnay

technologie Tradiční metoda  
výroby druhotného kvašení  
v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

### Lanson Le Vintage Brut

[lanson l vintáž bryt]

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



## 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 vyvážá. 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.



7

odrůda Chardonnay,  
Pinot Noir,  
Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhot-  
výroby něho kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

## Gauthier Brut

[gutie bryt]

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



8

novinka

odrůda 20 % Chardonnay,  
30 % Pinot Noir,  
50 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhot-  
výroby něho kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

## Gauthier Brut Rose

[gutie bryt rosé]

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



## Lanson, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	14002	Lanson Le Black Label Brut (dárkový box)	6	0,75	825,62 999	999 ○	
2	14021	Lanson Le Black Réserve (dárkový box)	2014	6	0,75	1 057,02 1 279	1 279 ○
3	14004	Lanson Le Rosé Label Brut (dárkový box)	6	0,75	1 057,02 1 279	1 279 ●	

## Lanson, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
4	14009	Lanson Rosé Label Brut „Message in the Bottle“ (foliovaná láhev)	6	0,75	1 007,44 1 219	1 219 ●	
5	14022	Lanson Le Blanc de Blanc Brut (dárkový box)	2015	6	0,75	1 263,64 1 529	1 529 ○
6	14020	Lanson Le Vintage Brut (dárkový box)	2009	6	0,75	1 346,28 1 629	1 629 ○

## Gauthier, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	14201	Champagne Gauthier Brut	6	0,75	524,79 635	635 ○
8	14207	Champagne Gauthier Brut Rose	6	0,75	652,89 790	790 ●





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

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88002**  
G. H. Mumm Cordon Rouge  
+ 2 x sklenička  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



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

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**88022**  
G.H. Mumm Réserve  
RSRV Blanc de Blanc Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**671719B**  
Moët & Chandon  
Brut Imperial  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**671779**  
Moët & Chandon  
Brut Imperial Rosé  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**12014**  
Moët & Chandon  
Grand Vintage Blanc  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**MOEICE**  
Moët & Chandon  
Imperial ICE

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88023**  
G. H. Mumm  
Réserve Cuvée RSRV 4.5 Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88024**  
G. H. Mumm  
Cuvée R. Lalou Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88004**  
Perrier Jouët  
Grand Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88005**  
Perrier Jouët Grand Brut  
+ 2 x sklenička  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**1071930**  
Moët & Chandon  
Imperial ICE Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**058670P**  
Veuve Clicquot Ponsardin Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**058771P**  
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**642632**  
Veuve Clicquot Ponsardin  
Brut Vintage  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88008**  
Perrier Jouët  
Blason Rose  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**88006**  
Perrier Jouët  
Belle Epoque  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88011**  
Perrier Jouët  
Belle Epoque Rosé  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**88010**  
Perrier Jouët  
Belle Blanc de Blanc  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**31251**  
Veuve Clicquot Ponsardin  
Rosé Vintage  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



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

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**616150B**  
Bollinger Special Cuvée Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**616155B**  
Bollinger Rosé Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**674302B**  
Dom Pérignon  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**1041306**  
Dom Pérignon Rosé  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**67430303**  
Dom Pérignon Blanc P2  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**049029P**  
Krug Grande Cuvée  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**18102**  
Billecart Salmon Brut Reserve  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**18104**  
Billecart Salmon Rose Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**18106**  
Billecart Salmon Blanc de Blanc  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**88025**  
Philipponnat Royal Reserve Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**1065543**  
Ruinart de Ruinart

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**1065566**  
Ruinart Blanc de Blanc

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**1065635**  
Ruinart Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**019840**  
Laurent Perrier Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**1048666**  
Heidsieck & Co  
Monopole Blue Top Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**18113**  
Louis Roederer  
Brut Collection 242

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**18114**  
Louis Roederer  
Vintage Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**15940P**  
Louis Roederer  
Cristal  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**060850**  
Pommery Brut Royal  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**090448**  
Pommery Brut Rose  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**200804**  
Pommery  
Apanage Blanc de Blanc Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**013590**  
Charles Heidsieck Brut Réserve

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**013580**  
Piper Heidsieck Cuvée Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**265378**  
Piper Heidsieck Essentiel Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



**612467**  
Piper Heidsieck  
Rosé Sauvage Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input checked="" type="radio"/>



**616232**  
Henriot Blanc de Blancs Brut  
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	<a href="#">cena viz e-shop</a>	<input type="radio"/>



1

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

93  
The Wine Enthusiast  
2016

## 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 požitekem.

2

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

90  
The Wine Enthusiast  
2017

## 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

92  
The Wine Enthusiast  
2016

## Gewürztraminer

[gevircraminr]

Hluboká, plná vůně připomínající exotické ovoce, růže, grapefruit a ananas. Bohaté, komplexní a suché víno. Na patře je kořeněná a velmi trvalá, 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.

6

novinka

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

## Riesling Sélection de Vieilles Vignes

[ryzlink seleksion d vije vin]

Víno ve sklenici čiré, zlatožluté barvy. Stále čerstvá vůně mladého vína, která je však velmi intenzivní s výrazným aroma bylin a citrusových plodů. V chuti jsou stopy jablek, hlohu a medu. Na patře je víno suché, koncentrované a zralé. Tento Riesling vyzařuje živost a svěžest v kombinaci se svou výraznou mineralitou.

7

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

96  
The Wine Enthusiast  
200996  
The Wine Advocate  
2008

## Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile, Grand Cru

[ryzlink rezerv kyvé frederik emil]

Je výrazný, minerálního typu s typickými petrolejovými tóny. Ve vůni nalezneme lehkou zakouřenost, doteky meruněk a pražení. Plně, 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.

8

novinka náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

## Pinot Noir Réserve

[pino noár rezérv]

Elegantní ovocná vůně červených bobulí. Víno je lehké a bylinné na patře s živou příchutí jahod a třešní. Chuť kulatá a strukturovaná, intenzivnější. S vyzrálostí vína se jeho ovocnost začne vyvíjet do bylinných tónů. Víno je středně plné a má dokonalou, jemnou tříslovinu. Klasické vyjádření alsaského Pinot Noir, tradičně podávané chlazené.

4

novinka

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



## Pinot Gris Réserve

[pino gry rezérv]

Jedna z nejpozoruhodnějších odrůd Alsaska, která nabízí plnou, omamnou a vždy suchou ovocnost. Barva je žlutá s růžovými odlesky. Ve vůni jsou cítit mandle, ořechy, liči a maliny. Skvěle doprovodí teriny, uzené ryby, bílá masa, houby, kořeněná a aromatická jídla i asijskou kuchyni.

5

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

95  
The Wine Enthusiast  
2013

## Riesling Réserve

[ryzlink rezérv]

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



### 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	2019/20	6	0,75	342,98 415 435 ○
2	005642	Pinot Blanc	2019/20	6	0,75	285,12 345 359 ○
3	005068	Gewürztraminer	2017/18	6	0,75	420,66 509 532 ○
4	004675	Pinot Gris Réserve	2018/19	6	0,75	428,93 519 545 ○
5	005997	Riesling Réserve	2020/21	6	0,75	486,78 589 615 ○

### 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
6	006987	Riesling Sélection de Vieilles Vignes	2018/19	6	0,75	590,91 715 739 ○
7	005000	Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile, Grand Cru	2012/13	6	0,75	1 276,86 1 545 1 599 ○
8	005246	Pinot Noir Réserve	2019/20	6	0,75	400,83 485 509 ● ○



1

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.

2

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	9 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech o objemu 55 hl.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Chablis „Vieille Voyer“ Domaine Laroche

[šabli vil voa domén laroš]

Jedna z nejstarších vinic v oblasti Chablis. Hrozny jsou ručně sbírány a pečlivě třezeny. Víno má krásnou žlutou barvu a intenzivní, ovocnou vůni s jemnými tóny zralých hrušek a citrusů. Na patře je jemné s minerální slaností a dlouhou dochutí. Skvěle se hodí k párování s mořskými rybami nebo s farmářským kuřetem.

3

novinka

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



### Chablis 1er Cru Vaucoupin

[šabli premijé kry vakupá]

Květinová a intenzivní vůně přechází do minerálních tónů zralých hrušek, jablek, medu a opečených toastů. Víno je jemné, delikátní a dokonale se snoubí s grilovaným bílým masem nebo kozím sýrem. Elegantní víno s příjemnou dlouhou dochutí.

4

novinka

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



### Chablis 1er Cru Les Montmains

[šabli premijé kry le mumá]

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

5

novinka

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



### Chablis 1er Cru Beauroys

[šabli premijé kry barojš]

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

6

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.

7

novinka náš tip!

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



### Maison Champy Chardonnay „Cuvée Edme“

[mýzón šampy šardoné kyvé edmy]

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

8

novinka

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



### Maison Champy Pinot Noir

[mýzón šampy pinó noár]

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

9

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech, z toho 30 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



### Pernand Vergeleses Village

[pernánd verželés viláž]

Světle zlatá barva se zářivě bílými odlesky. Intenzivní a výrazná vůně bílých květů a zralých citrusů s minerálním nádechem. V chuti příjemně vyvážená svěžest jde ruku v ruce s plností a jemností vína. Víno se dokonale hodí ke koryšům, jako jsou krevety na provensálský způsob, šafránové mušle nebo ryby a drůbež ve smetanové omáčce. Perfektním společníkem bude i ovčí sýr.



#### Domaine Laroche, Chablis AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	1017169	Chablis St. Martin Domaine Laroche	2019/20	6	0,75	594,21 719 749 ○
2	000194	Chablis „Vieille Voyer“ Domaine Laroche	2020/21	6	0,75	701,65 849 879 ○
3	000195	Chablis 1er Cru Vaucoupin	2019	6	0,75	990,91 1 199 1 245 ○
4	003552	Chablis 1er Cru Les Montmains	2020	6	0,75	1 156,20 1 399 1 459 ○
5	000197	Chablis 1er Cru Beauroys	2020	6	0,75	1 156,20 1 399 1 459 ○
6	000198	Chablis 1er Cru Les Vaudevey	2020	6	0,75	1 156,20 1 399 1 459 ○
7	041932	Chablis Premier Cru „Les Fourchaumes“ Vieilles Vignes	2020	6	0,75	1 238,84 1 499 1 569 ○
8	017703	Chablis Grand Cru „Les Blanchots“	2020	6	0,75	2 139,67 2 589 2 669 ○ L

#### Maison Champy, Bourgogne AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	201001	Maison Champy Chardonnay „Cuvée Edme“	2014	6	0,75	528,10 639 669 ○
8	201002	Maison Champy Pinot Noir	2015	6	0,75	528,10 639 669 ●
9	201064	Pernand Vergeleses Village (blanc)	2018	6	0,75	1 032,23 1 249 1 299 ○
10	201066	Beaune Vieilles Vignes (rouge)	2017	6	0,75	1 032,23 1 249 1 299 ●
11	201042	Pernand Vergeleses 1er Cru en Caradeux (blanc)	2020	6	0,75	1 594,21 1 929 1 999 ○
12	201045	Pernand Vergeleses 1er Cru Les Vergeleses (rouge)	2017	6	0,75	1 362,81 1 649 1 719 ●



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



### Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“

[burgoň šardoné zosé févle]

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

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



### Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“

[burgoň pyno nuár zosé févle]

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

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

### Mercurey „Clos Rochette“ Domaine Faiveley

[merkýré klo rošet domén févle]

Toto víno odhaluje výjimečné komplexní aroma a svěží vůni bílých květů a koření. První ochutnání působí svěžím a živým dojmem a postupně přechází na plnější patro, kde zanechává stopu po zrání v dubovém sudu. Chutě a vůně se harmonicky snoubí a výsledkem je krásně elegantní víno. Podávejte s rybími pokrmy, koryši, ústřicemi, mušlemi. Ideální teplota servírování je 10–12 °C.



90  
2016  
Tim Atkin

16,5/20  
2016  
Janis Robinson

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

### Meursault

[mersá]

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



90-91  
2014  
Stephen Tanzer

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

### 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.



91  
2015  
The Wine Spectator

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

### Chassagne-Montrachet

[šasáh monraše]

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



4	odrůda	Pinot Noir
	technologie výroby	15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 30 % nových.
	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 de majgláns]

Vůně odhaluje tóny černého a červeného ovoce v kombinaci s jemnými dřevitými a kouřovými tóny. Chuť nabízí stejně bohaté, ovocné aroma a navazuje tak na vůni. Toto víno má plné tělo a sametovou tříslovinu, která mu dodává pocit tepla a hladkého závěru. Podáváme s pomalu taženým hovězím masem na kořenové zelenině nebo k jahodovému koláči. Ideální teplota servírování je 14–16 °C.

5	odrůda	Pinot Noir
	technologie výroby	15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 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 roy domén févle]

Vůně drobného červeného ovoce v kombinaci s tóny dubu a koření. Chuť je vyvážená s bohatým aroma a jemnými tříslovinami. Jedná se o výrazné víno s výjimečnou délkou a dlouhou dochutí. Podáváme s hovězí svíčkovou nebo jehněčímí kotletkami. Doporučujeme vychladit na 14–16 °C.

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

### Marsannay Domaine Faiveley (rouge)

[mersán domén févle]

Intenzivní rubínově červený odstín tohoto Marsannay odhaluje aroma červeného ovoce a sušených švestek. Chuť je ovocná s přímými taniny a vynikající délkou v závěru. Podáváme s jelení terinou nebo obalovaným hermelínem vychlazené na teplotu 14–16 °C.



10	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

[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.



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	000152 Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“ (blanc)	2019/20	6	0,75	470,25	569	○ L
2	000159 Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)	2020/21	6	0,75	536,36	649	● L
Domaine Faiveley, Côte Chalonnaise AOP							
3	00015320 Mercurey „Clos Rochett“ Domaine Faiveley (blanc)	2020	6	0,75	693,39	839	○ ● L
4	00016020 Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	908,26	1 099	● ● L
5	00014720 Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	990,91	1 199	● ● L
6	00014520 Marsannay Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	990,91	1 199	● ● L

### 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			
7	00015520	Meursault (blanc)	2020	6	0,75	1 314,05	1 590	1 669	○ ● L
8	00016820	Puligny-Montrachet (blanc)	2020	6	0,75	1 561,98	1 890	1 979	○ ● L
9	00015620	Chassagne-Montrachet (blanc)	2020	6	0,75	1 479,34	1 790	1 879	○ ● L
10	00016217	Pommard (rouge)	2017	6	0,75	1 280,17	1 549	1 629	● ● L



# CORTON

## "Clos des Cortons Faiveley"

### 2013

1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání ve francouzských dubových 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 výborné doplní lososa ve smetanové omáčce. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.

2

**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“

[ny sán džorž premjé kry ó šenjó]

Tmavě rubínově červená barva s vůní červených plodů a praženými kořovými 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.

3

**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



#### Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“

[bon premjé kry kló d leku]

Typicky odrůdová, tmavě rubínová barva s čistou vůní černého a červeného ovoce. Chuť je živá, kořeněná s osvěžujícím nádechem mentolu. Toto víno se v lahvi 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.

4

**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, tmavě rubínová barva s intenzivní a komplexní vůní plnou červených plodů a toasty. Chuť je bohatá, kulatá s pevnou strukturou a přísnejšími tříslovinami. Pozoruhodně silné víno nabízí hedvábný pocit v ústech a výjimečnou délku. Podávejte s kachními prsy, králíčím nebo dušeným masem.

5

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16–18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 60 % nových a 40 % jednou použitých.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



95-98  
2013  
The Wine Review

#### Chambertin „Clos de Bèze“

[šambertán kló de béze]

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



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
1	00019020 Meursault 1er Cru Blagny (blanc)	2020	6	0,75	2 305,79	2 790	○ ● L
2	00018217 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“ Domaine Faiveley	2017	6	0,75	2 305,79	2 790	● ● L
3	00016917 Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“ Domaine Faiveley (rouge)	2017	6	0,75	1 400,83	1 695	● ● L
4	0016414 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“ Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	2 636,36	3 190	● ● L
Domaine Faiveley, Grand Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits							
5	00016718 Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2018	6	0,75	9 743,80	11 790	● ● L
5	00016720 Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	9 743,80	11 790	● ● 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 (dřevěný box)

[ermitáž la šapel růž]

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

2

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

[ermitáž mezo ble]

Živočišná, kořenitá a ovocná vůně s dotekem vyzrálého, tmavého ovoce a sladkého koření. Víno má dlouhou, divokou a harmonickou chuť, živou kyselinou 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 zvěřinou.

7

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 oběhny kolem vinic jako ochrana proti silnému větru. Líbivé víno pro začínající konzumenty Cotes-du-Rhône.

8

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 eguj 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.

9 **bio**

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



### Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ rouge

[kot dy rón paralel karong sánk růž]

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

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 nevtíravá 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“ De Père en Filles

[kotduron vyláž pla de dye]

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

6

odrůda	70 % Grenache, 15 % 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

[šatonéj 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 kaka. Vhodné k medailonkům ze srščího masa nebo telecímu.

10 **náš tip!** **bio**

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



### Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ blanc

[kot dy rón paralel karong sánk blan]

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

11

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



### Côtes-du-Rhône Blanc Viognier

[kot dy rón blan vionié]

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 mušlím na kari nebo jemným rybím pokrmům.

12 **náš tip!**

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



### Côtes-du-Rhône Syrah

[kot dy rón syra]

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

#### Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP

	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 (dřívě La Petite Chapelle)	2017/18	6	0,75	1 652,07 1 999 2 089 ● ● L
3	00020516	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge	2017/18	6	0,75	776,03 939 979 ● ●
4	000204	Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge	2018/19	6	0,75	495,04 599 629 ● ●
5	000222	Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu“ De Père en Filles	2019/20	6	0,75	321,49 389 409 ● ●
6	000214	Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge	2019/20	12	0,75	866,94 1 049 1 099 ● ●
7	000211	Côtes du Ventoux „Les Traverses“ rouge	2019/20	12	0,75	172,73 209 219 ●
8	000216	Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge	2018/19	12	0,75	536,36 649 679 ● ●

#### Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP Organic

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	000209	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ rouge BIO	2019/20	12	0,75	221,49 268 282 ●
10	000210	Côtes-du-Rhône „Parallele 45“ blanc BIO	2020/21	12	0,75	221,49 268 282 ○
Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP						
11	005132	Côtes-du-Rhône Blanc Viognier	2019/20	12	0,75	213,22 258 275 ○
-	005131	Côtes-du-Rhône Rouge	2019/20	12	0,75	213,22 258 275 ●
12	000220	Côtes-du-Rhône Syrah	2019/20	12	0,75	179,34 217 229 ●

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

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“

[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	40 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 20 % Syrah a 10 % Cinsault
technologie výroby	Organicky pěstovaná réva, zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Coudoulet de Beaucastel

[kudulé d buskate]

Víno má intenzivní rubínovou barvu. Vůně je vybušnou směsí ostružin, třešní, švestek a zralých malin. Následuje jemné koření s nádechem kůže a podrostu. Chuť je šťavnatá, s výbornou strukturou, dobrou perzistencí a středním až plným tělem. Třísloviny jsou silné, ale dobře vyvážené. Zakončeno dlouhým, pikantním závěrem. Víno, které má ještě pár let před sebou se díky své šťavnatosti hodí ke kachním prsům, hovězímu masu a vyzrálým sýrům.

8

odrůda	Grenache, Mourvèdre, Syrah
technologie výroby	Zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



### Châteauneuf-du-Pape „Les Sinards“

[šatoné du pap le sinár]

Elegantní, intenzivní rubínová barva. Toto Châteauneuf-du-Pape je dokonalou kombinací vůní sladkého koření třešní, skořice a kaka. Jeho plné tělo odhaluje buket červeného a černého ovoce. Dobře vyvážené s příjemnou kyselínou, která podtrhuje jeho ovocné aroma. Toto víno nabízí dlouhý závěr a má 10letý potenciál zrání. Ideální teplota podávání je 15 °C. Hodí se ke zvěřině, houbám a lanýžům.

9

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 kyselínou a s jemnými tóny květin v závěru. Vhodné ke grilovaným masům, čerstvým salátům, ale také ovocným dezertům. A samozřejmě na terasu!

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 Télégramme

[šatoné 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 % Cinsault
technologie výroby	18–30 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



### Cuvée du Vatican Châteauneuf-du-Pape

[kyvé du vatykan šatoné 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 % Cinsault
technologie výroby	12 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



### Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape

[klo d loratory šatoné du pap]

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

10

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



### Fleur de d'Artagnan blanc

[flér d dartaňan blan]

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

11

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



### Fleur de d'Artagnan rouge

[flér d dartaňan růž]

Přímá, ovocná a nekomplikovaná vůně s tóny borůvek, zralých třešní a černého rybízu. Chuť je příjemná, živá a 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.

12 náš tip!

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



### Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)

[flér d dartaňan le necta]

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.

	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	271,90 329 345 ●
Léon Pedrigal, Côtes-du-Rhône AOP						
2	079031	Rasteau Léon Pedrigal	2019/20	6	0,75	296,69 359 376 ●
Ogier, Côtes-du-Rhône AOP						
3	079038	Ogier Rasteau rouge „Les Combes“ BIO	2019/20	6	0,75	354,55 429 449 ●
Châteauneuf-du-Pape AOP						
4	001698	Domaine Du Vieux Châteauneuf-du-Pape Télégramme	2019/20	6	0,75	891,74 1 079 1 129 ● ● L
5	123895	Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape	2019/20	6	0,75	652,07 789 829 ● ● L
6	123808	Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape (rouge)	2018/19	6	0,75	1 020,66 1 235 1 289 ● ● L

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOP						
7	1120188	Coudoulet de Beaucastel BIO	2019/20	6	0,75	536,36 649 679 ●
Famille Perrin, Châteauneuf-du-Pape AOP						
8	540019	Châteauneuf-du-Pape „Les Sinards“	2018/19	6	0,75	718,18 869 899 ● ● L
Plaimont, Côtes de Gascogne IGP						
9	002150	Fleur de d'Artagnan rosé	2020/21	6	0,75	128,10 155 165 ●
10	002140	Fleur de d'Artagnan blanc	2020/21	6	0,75	128,10 155 165 ○
11	002160	Fleur de d'Artagnan rouge	2020/21	6	0,75	128,10 155 165 ●
12	002175	Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)	2020/21	6	0,75	172,73 209 223 ○

1

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



### Rosé D'été

[rozé dete]

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

2

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



### Epure Rosé

[epyre rozé]

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

3 **náš tip!**

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



### Laroche Rose

[rozé de la Sevaliér]

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

7

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



### Sables d'Azur Rosé Côtes de Provence

[sábl dazur rozé cõt d prováns]

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

8 **náš tip!** **bio**

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

[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

[espry gazir rozé cõt d prováns]

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

90  
2017  
The Wine Enthusiast

88  
2017  
The Wine Spectator

4 **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 zelenině, rybám, grilovanému masu nebo jahodovým dezertům.

6

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



### Moonlight & Roses

[múnajt 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.

Gold Medal  
2010  
Concours des Vins d'Aix en Provence

10 **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

[šatõ 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

[vysperynk 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.

#### 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	2020/21	6	0,75	131,40 159 169	●
2	300101	Epure Rose	2020/21	6	0,75	156,20 189 199	●

#### Laroche Mas La Chevaliere IGP d'OC

3	079035	Laroche Rose	2020/21	6	0,75	164,46 199 209	●
---	--------	--------------	---------	---	------	----------------	---

#### LYV, Saint Guilhem le Désert VDP d'OC

4	079032	Adimant Rosé	2020/21	6	0,75	200,00 242 254	●
---	--------	--------------	---------	---	------	----------------	---

#### Coteaux Varois en Provence AOP

5	300103	Louison Rose	2020/21	6	0,75	234,71 284 299	●
---	--------	--------------	---------	---	------	----------------	---

#### Côteaux d'Aix en Provence AOP

6	300151	Moonlight & Roses	2020/21	6	0,75	260,33 315 332	●
---	--------	-------------------	---------	---	------	----------------	---

#### 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	285,12 345 362	●

#### Domaine Le Pive, Sable de Camargue AOP

8	300121	Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris BIO	2020/21	6	0,75	296,69 359 379	●
---	--------	---	---------	---	------	----------------	---

#### Château Gassier, Côtes de Provence AOP

9	300109	Esprit Gassier Rosé	2020/21	6	0,75	296,69 359 379	●
---	--------	---------------------	---------	---	------	----------------	---

#### Côtes de Provence Sainte Victoire AOP

10	300115	Château Gassier Le Pas du Moine Rosé	2020/21	6	0,75	395,87 479 499	● L
----	--------	--------------------------------------	---------	---	------	----------------	-----

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

11	537690	Whispering Angel, Rose de Provence	2020/21	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● L
----	--------	------------------------------------	---------	---	------	---------------------------------------	-----

1

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

### Château d'Aussières Corbières AOP

[šató d'ozijér korbijé]

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



93  
2015  
James Suckling

2

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

### Château d'Aussières Rosé

[šató dosié rozé]

Jemně růžová zářivá meruňková barva s třešňovými odlesky. Komplexní květinové aroma bílých květů v kombinaci s akátovým medem a praženou brioškou. Na patře je víno ovocné s tóny broskví, melounu, červeného a černého rybízku. Svěží chuť letního ovoce je vyvážená bohatou a plnou chutí mandlí, lískových oříšků a karamelu v závěru. Víno je elegantní a hedvábné. Doporučujeme servírovat vychlazené na 8 °C.



3

novinka náš tip!

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

### Altan d'Aussières Corbières AOP

[altan d'ozijér korbijé]

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



7

novinka náš tip!

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

### Laroche Chardonnay Reserve

[laroš šardoné rezérv]

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



8

bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
technologie výroby	Fermentace v betonových kádích. Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

### L'extreme Causse d'Arboras

[l'kstrým koz darboáz]

Syté červená barva s tmavými odlesky a expresivní aromatickou. 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.



9

náš tip!

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

### Chardonnay de La Chevalière

[šardoné de la ševaliér]

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



4

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

### Blason d'Aussières Corbières AOP

[blazon d'ozijér korbijé]

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



Gold Medal 2015  
Mundus Vini

5

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

### Aussières blanc Chardonnay Corbières IGP d'Occ

[ozijér blan korbijé]

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



6

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

### Aussières rouge Cabernet-Syrah Corbières IGP d'Occ

[ozijér růž korbijé]

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



10

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

[soviňon blan de la ševaliér]

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



11

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

### Cabernet Sauvignon de La Chevalière

[kabernet soviňon de la ševaliér]

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



12

náš tip!

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

### Laroche Merlot

[merlo de la ševaliér]

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



#### Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Corbières

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	926637	Château d'Aussières, Corbières AOP	2018/19	12	0,75	623,97 755 795 ● ●
2	973944	Château d'Aussières rose, Corbières AOP	2020/21	12	0,75	336,36 407 429 ●
3	974901	Altan d'Aussières, Corbières AOP	2020/21	12	0,75	336,36 407 429 ● ●
4	973968	Blason d'Aussières, Corbières AOP	2019/20	12	0,75	288,43 349 369 ● ●
5	973955	Aussières blanc, Chardonnay, Corbières IGP d'Occ	2020/21	12	0,75	189,26 229 242 ○
6	973966	Aussières rouge, Cabernet-Syrah, Corbières IGP d'Occ	2020/21	12	0,75	189,26 229 242 ●

#### AdVini, Domaine Laroche IGP d'Occ

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	079065	Laroche Chardonnay Reserve	2020/21	6	0,75	260,33 315 329 ○

#### AdVini, Vignobles JeanJean, Terrasses du Larzac AOP

8	619521	L'extreme, Causse d'Arboras BIO	2018/19	6	0,75	470,25 569 599 ● ●
---	--------	---------------------------------	---------	---	------	--------------------

#### Laroche, Mas La Chevalière IGP d'Occ

9	079041	Laroche Chardonnay	2021/22	6	0,75	161,16 195 205 ○
10	619564	Laroche Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	157,02 190 199 ○
11	619536	Laroche Cabernet Sauvignon	2020/21	6	0,75	154,55 187 199 ●
	619524	Laroche Syrah	2020/21	6	0,75	154,55 187 199 ●
12	001928	Laroche Merlot	2019/20	6	0,75	154,55 187 199 ●





1

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



### Château Pech-Célefran La Clape

*[šatô 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

*[šatô 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 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“

*[domejn de roks sankto lupo]*

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.

8 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“

*[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 vepřovému panence, kuskusu nebo telecímu. Víno je možné si vychutnat okamžitě, ale skvělé bude i za 8 let.

9 novinka náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	Fermentace a zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### French Malbec

*[frenč malbek]*

Sytě červená barva s voňavým buketem fialek, černých bobulí, nádechem pepře a jemným kořením z dubového dřeva. Na patře je víno koncentrované, se zralými taniny, hustým ovocem a živou kyselinou typickou pro oblast Cahors, odkud tento Malbec pochází. V závěru potěší dobrou délkou. Doporučujeme podávat vychlazené na 15–18 °C jako přílohu k Boeuf Bourguignon, telecímu nebo vařenému hovězímu s fazolemi a rajčaty.

4

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

*[šatô kazal vijej vijej vini]*

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

5

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

*[kastelmô grânde 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.

91  
2020  
Decanter

6

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'Aleyrac

*[šatô d lansyré cost d alerák]*

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

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-Célefran La Clape	2019/20	6	0,75	183,47	222	235	● ●
AdVini, Château Saint Sernin, Cahors AOP									
2	619501	Château Saint Sernin	2016/17	6	0,75	159,50	193	203	● ●
AdVini, Madiran AOP									
3	619502	Clos de L'église	2018/19	6	0,75	161,98	196	206	● ●
Château Cazal Viel, Saint Chinian AOP									
4	012858	Château Cazal Viel, Vieilles Vignes	2017/18	6	0,75	254,55	308	325	● ●
Castelmaure, Corbières AOP									
5	006564	Castelmaure Grande Cuvée	2017/18	6	0,75	370,25	448	473	● ●
Château de Lancyre, Pic Saint Loup AOP									
6	017957	Château de Lancyre, Coste d'Aleyrac	2019/20	6	0,75	367,77	445	468	● ●

AdVini, Vignobles JeanJean, Domaine des Rocs, Languedoc 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	619531	Domaine des Rocs „Sancto Lupo“ BIO	2019/20	6	0,75	409,09	495	519	● ●
AdVini, Mas de Lunès, Languedoc Grès de Montpellier AOP									
8	619533	Mas de Lunès „L'Emblématique 1936“ BIO	2017/18	6	0,75	357,85	433	453	● ●
Jean-Luc Baldès, Cahors AOP									
9	001204	French Malbec	2018/19	6	0,75	214,05	259	275	● ●
10	001004	Malbec du Clos	2018/19	6	0,75	214,05	259	275	● ●
11	001001	Petit Clos Triguédina, Malbec-Merlot	2018/19	6	0,75	318,18	385	409	● ●
12	001000	Clos Triguédina	2018/19	6	0,75	552,89	669	699	● ●

## Klasifikace vín z oblasti Bordeaux

### Bordeaux AOP

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

### Bordeaux Supérieur AOP

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

### Cru Bourgeois

Jako Cru Bourgeois byla od roku 1932 označována kategorie tradičně lepších vín z oblasti Médoc a Haut-Médoc, která se však nedostala do seznamu klasifikovaných zámků z roku 1855. Lepší označení však znamenalo konkurenční výhodu a bylo terčem neustálých sporů a polemik. Po mnoha peripetiích a soudních sporech o úpravy a překlasifikování některých chateau právě do této kategorie, je od září 2011 konečně opět jasno.

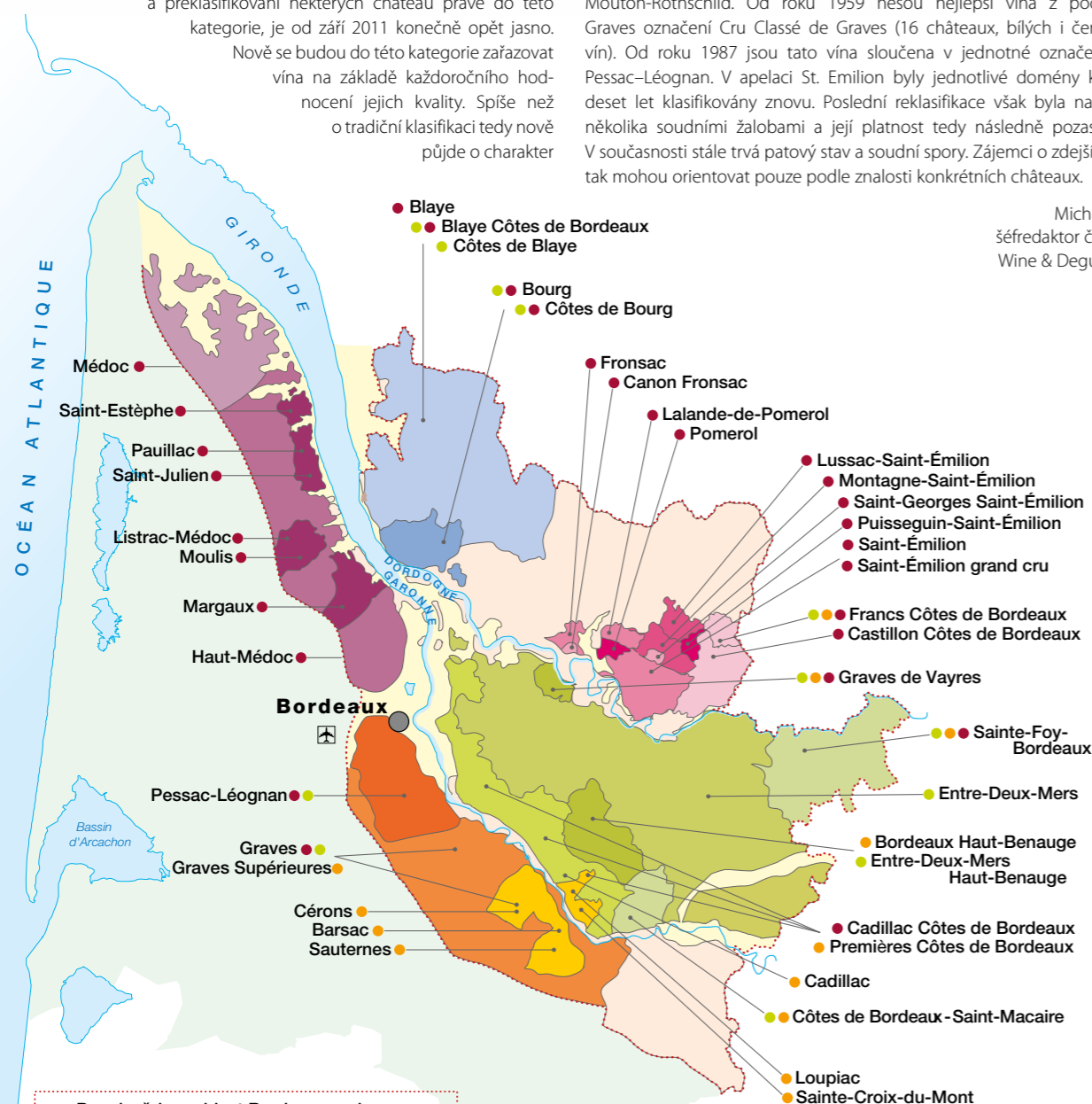
Nově se budou do této kategorie zařazovat vína na základě každoročního hodnocení jejich kvality. Spíše než o tradiční klasifikaci tedy nově půjde o charakter

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

### Grand Cru, Grand Cru Classe, Premier Grand Cru Classe

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

Michal Šetka  
šéfredaktor časopisu  
Wine & Degustation



# BORDEAUX

## Sauternská vína

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

1

odrůda	89 % Sémillon, 6 % Muscadelle, 5 % Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nových sudech, ležení na kalech, zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

16/20  
2011  
Janice Robinson

91  
2012  
Falstaff



### Carmes de Rieussec

[kárm d rijusek]

Krásná jiskřivá zlatá barva. Vůně je až překvapivě jemná. Jasně patrné zrání v sudu se dokonale mísí s tóny meruněk a kandovaného melounu. Chut je lehká, víno se postupně rozvine, zaplní celé patro. Závěr je dlouhý a dobře definovaný. Jedná se o víno, které je bude na svém vrcholu ještě další 2–3 roky. Zbytkový cukr 89 g/l.

2

odrůda	89 % Sémillon, 6 % Muscadelle, 5 % Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nových sudech, ležení na kalech, zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	10–35 let

90  
2011  
Robert Parker



### Chateau Rieussec 1er Cru Classé Sauternes

[šatô rijusek premijé kry klasé sotern]

Barva je krásná jasná, světle žlutá se zelenými odlesky. Vůně je intenzivní s tóny tropického ovoce, jako je mango a ananas, s dobře integrovanými dubovými tóny ze zrání v sudu. Chut je jemná a elegantní s krásnou živostí. Přijemná plnost na patře. Víno zůstává vyvážené a konzistentní až do závěru, který odhaluje jemnou sladkost s lehkými praženými tóny evokujícími karamel. Teplota podávání 8–10 °C. Zbytkový cukr 105 g/l.

3

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

97  
2005  
Robert Parker



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

[šatô dykem]

Vrchol bohatosti a komplexnosti dezertních vín z té nejlepší oblasti pro tato vína - Sauternes. Mimořádně vyvážené, harmonické a komplexní tóny chutí a vůně. Nespočet tónů – sušené meruňky, sušené švestky, kompotované ovoce, marmelády. Král mezi přírodně sladkými víny, vydrží 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	1592018	Carmes de Rieussec (2. vino od Ch. Rieussec, poloviční láhev)	2018	24	0,375	351,24 425 449	○ ● L
2	1590417	Chateau Rieussec, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2017	24	0,375	825,62 999 1 049	○ ● L
3	1594513	Chateau d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2013	24	0,375	5 694,21 6 890 6 890	○ ● L
3	1594505	Chateau d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2005	24	0,375	cena a ročník viz www.global-wines.cz	○ ● 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]

Vino 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	58 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských 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]

Krásná sytá, tmavá barva. Aroma zralého červeného ovoce, zejména čerstvých třešní s výraznými praženými tóny. Na patře zůstává jemná chuť, která se příjemně vyvíjí a je dobře vyvážená. V závěru je patrný nádech sladkosti charakteristický pro ročník 2019.

7

novinka

odrůda	50 % Cabernet sauvignon, 50 % Merlot
technologie výroby	60 % vína zraje ve francouzských dubových sudech po dobu 12 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



### Les Légendes R Pauillac Rouge

[ležénd pojak růž]

Tmavě rubínová barva. Vůně je intenzivní, dominují dobře integrované dřevité vůně jako je kakao a kokos, poté vystupují tóny jako karamel smíchaný se sladkým kořením a hřebíčkem. V ústech je to typické víno pro oblast Pauillac, elegantní, robustní a velmi aromatické.

8

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



### Les Légendes R Médoc Rouge

[ležénd médok růž]

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

9

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



### Les Légendes R Bordeaux Blanc

[ležénd bordó blan]

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

4

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

91  
2015  
The Wine Enthusiast

### Blason de L'Évangile Pomerol AOC

[blazo d levanzil pomerol]

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

5

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



### Château Odilon Haut-Médoc

[šató odylo ó medok]

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

6

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



### Château Paradis Casseuil Bordeaux AOC

[šató pardi kaseoj bordó]

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

10

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

91  
2016  
The Wine Spectator

### Les Légendes R Bordeaux Rouge

[ležénd bordó růž]

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

11

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

Silver Medal  
2016  
Mundus Vini

### Saga Bordeaux Blanc

[saga bordó blan]

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

12

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



### Saga Bordeaux Rouge

[saga bordó růž]

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

40

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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	735911	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
2	15910	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
3	14838616	Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. vino od Château Duhart Milon)	2018/19	6	0,75	1 066,12 1 290 1 339 ● ● L
4	641691	Blason de L'Évangile, Pomerol AOC	2019/20	6	0,75	1 652,07 1 999 2 089 ● ● L
5	641696	Château Odilon, Haut-Médoc	2018/19	6	0,75	470,25 569 599 ● ●
6	641693	Château Paradis Casseuil, Bordeaux AOC	2018/19	6	0,75	329,75 399 425 ● ●

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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	724735	Les Légendes R Pauillac Rouge	2019/20	6	0,75	701,65 849 889 ●
8	1023973	Les Légendes R Médoc Rouge	2019/20	6	0,75	384,30 465 485 ●
9	787335	Les Légendes R Bordeaux Blanc	2020/21	6	0,75	243,80 295 309 ○
10	787336	Les Légendes R Bordeaux Rouge	2019/20	6	0,75	243,80 295 309 ●
11	641496	Saga Bordeaux Blanc	2021/22	6	0,75	243,80 295 309 ○
12	641686	Saga Bordeaux Rouge	2020/21	6	0,75	243,80 295 309 ●

1

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



### Château Haut-Domingue Bordeaux AOP

*[šató ó 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 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Château Tertre De Courban Bordeaux rouge AOC

*[šató tert d kuba bordó rúž]*

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



### Château Roc de Levrault Bordeaux rouge AOC

*[šató rok d levró bordó rúž]*

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

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



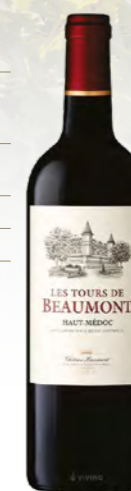
### Reserve du Châteaux Croix-Mouton Bordeaux rouge AOC

*[rezerv du šató kroa muto bordó rúž]*

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 podloží a průměrným stářím 37 let. Víno má tmavou barvu, je kulaté a šťavnaté s aroma ovoce, lékořice a černých třešní.

8

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 změkknou.

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 rúž]*

Zámek tohoto vinařství pochází z 11 století a dnes je vlastněný 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

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



### Château de Ribebon Bordeaux AOC Supérieur

*[šató d rybebó bordó superjé]*

Víno jasně červené barvy s vůní třešni 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 **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 superjé]*

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 pejrabo ó medok kry buržoa]*

Středně intenzivní barva s odlesky. Harmonická vůně se směsí aroma červeného ovoce, třešni, švestek, toasty 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 rúž kry buržoa]*

Bohatá čerstvá vůně s tóny ostružin, jahod, červeného a černého rybízu. V chuti je šťavnatá, strukturovaná s dobrými tříslovinami. Skvěle dopoří 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 Haut Médoc Cru Bourgeois

*[šató bómo ó medok 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 divočkem 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	● ●
2	107120	Château Tertre De Courban, Bordeaux rouge AOC	2019/20	6	0,75	164,46 199	● ●
3	004636	Château Roc de Levrault, Bordeaux rouge AOC	2020/21	6	0,75	164,46 199	● ●
3	004635	Château Roc de Levrault, Bordeaux rouge AOC (1,00)	2020/21	6	1,00	202,48 245	● ●
4	15938	Château Les Vallées, Bordeaux rouge AOC	2016/17	6	0,75	177,69 215	● ●
5	002669	Château de Ribebon Bordeaux AOC Supérieur	2018/19	6	0,75	222,31 269	● ●
6	004626	Château Saby Bordeaux Supérieur AOC	2018/19	6	0,75	238,84 289	● ●

#### 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 Châteaux Croix-Mouton, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6	0,75	263,64 319	● ●
8	15946	Les Tours De Beaumont, Bordeaux rouge AOC	2014	6	0,75	280,17 339	● ●
9	026667	Château Castera, Médoc Cru Bourgeois	2018/19	6	0,75	338,02 409	● ●
10	15956	Château Peyrabon, Haut Médoc Cru Bourgeois	2017/18	6	0,75	404,13 489	● ●
11	006672	Château du Moulin Rouge, Cru Bourgeois Supérieur	2019/20	6	0,75	400,83 485	● ●
12	15906	Château Beaumont, Haut Médoc Cru Bourgeois	2017/18	12	0,75	409,09 495	● ●

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

[šatô rozilé sant emyilion gran kry]

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

## 2

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



### Château Lanessan Haut Médoc Cru Bourgeois

[šatô lanesa ó medok kry buržoa]

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

3 **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



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

[šatô pataš do ó medok kry buržoa antuan moeks]

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

## 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

[šatô 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.

## 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

[šatô pedeskló sánkien 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.

## 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

[šatô belgráv kry buržoa]

Má tmavou až granátovou barvu. Čerstvá vůně, která se otevírá delší dekantací má aroma dlouhým ovocem 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.

## 4

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



### Château Cantemerle 5ème Cru Classé

[šatô kantemérl sánkiem kry klasé]

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

## 5

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
technologie výroby	17–20 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 50 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



### Château de Camensac 5ème Cru Classé

[šatô kamesak sánkiem kry klasé]

Brilantní a průzračná tmavě červená barva. Vůně je čistá a přímá s lehkými tóny pralinek a kakaových bobů. Po promíchání ve sklenici se aroma otevře do tónů pudrových růží a černého pepře. V ústech je jasně patrná aromatická směs ostružin a malin s délkou jemných taninů a dřevěných tónů. Víno je harmonické a silné. Závěr je velmi dlouhý, s vůní červeného ovoce.

9 **novinka** **náš tip!**

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



### Anseillon Pauillac AOC Barons de Rothschild (Lafite)

[ansejón puijk barons de rotsíld]

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

## 10

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



### Le Petit Mouton

[l petý mutó]

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

## 11

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



### Château Mouton-Rothschild 1er Cru Classé

[šatô muton ročíld premijé kry klasé pojak]

Velmi bohaté aroma – vyzrálé ovoce, ostružiny, černý rybíz, dubovost, vanilka, mocca, cedrové dřevo. Plné, kulaté tělo a rafinované tříslovinou 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	2019/20	6	0,75	470,25 569 599 ● ● L
2	15952	Château Lanessan, Haut Médoc Cru Bourgeois	2017/18	6	0,75	412,40 499 525 ● ● L
3	15941	Château Patache d'Aux, Haut Médoc Cru Bourgeois, Antoine Moueix	2016/17	6	0,75	382,64 463 489 ● ● L

## Bordeaux, Haut-Médoc Cru Classé

4	53009316	Château Cantemerle, 5ème Cru Classé	2016	12	0,75	949,59 1 149 1 199 ● ● L
5	65423918	Château de Camensac, 5ème Cru Classé	2018	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	15919	Château Latour, 1er Cru Classé		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	1595317	Château Bellegrave, Cru Bourgeois	2017	12	0,75	709,92 859 899 ● ● L
9	306011	Anseillon, Pauillac AOC, Barons de Rothschild (Lafite)	2018/19	6	0,75	1 114,88 1 349 1 399 ● ● L

## Bordeaux, Pauillac Cru Classé, Baron Philippe de Rothschild

10	15918	Le Petit Mouton (2. víno od Château Mouton-Rothschild)		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
11	15933	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

1

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



### Château Haut Brion 1er Cru Classé

[šató ót bryjon premijé kry klasé]

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

2

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



### Château Carbonnieux Blanc

[šató karbonié blán]

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

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 rúž]

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

6

odrůda	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.

7

odrůda	55 % Cabernet Franc, 45 % Merlot
technologie výroby	18 měsíců zrání (někdy až 24 měsíců) ve výhradně nových „barikových“ sudech. Před lahvováním 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 tmavého ovoce, exotického koření a ořechů. V chuti jsou výraznější třísloviny, zráním se otevírají tóny rybízu, malin a višně s dotekem kořenitosti. Vinařství se rozkládá na 7,3 ha vápencové půdy, kde je průměrně stáří vinné révy 50 let. Roční produkce je pouze 24 000 lahví.

8

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



### Château Talbot 4ème Cru Classé

[šató talbo katryém kry klasé]

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

4

odrůda	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 latúr martyjak]

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

5

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



### Petrus

[petrys]

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

### Château Haut-Brion

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

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 boržúž]

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.

10

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



### Les Fiefs de Lagrange

[le fief de lagránž]

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

11

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



### Château Lagrange 3ème Cru Classé

[šató lagránž troaziém kry klasé]

Má tmavě rubínovou barvu, půvabnou komplexní vůni s tóny fialek, růží, třešně 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

1	012023	Château Haut Brion, 1er Cru Classé	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
				12	0,75	cena a ročník viz <a href="http://www.global-wines.cz">www.global-wines.cz</a>		● ● L

#### Bordeaux, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves

2	1715419	Château Carbonnieux Blanc	2019	12	0,75	982,64	1 189	1 245	○ ● L
3	1715815	Château Carbonnieux Rouge	2015	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● ● L
3	1715812	Château Carbonnieux Rouge	2012	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● ● L
4	0530314	Château Latour-Martillac	2014	12	0,75	1 048,76	1 269	1 329	● ● L

#### Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol AOP

5	17880	Petrus		12	0,75	cena a ročník viz <a href="http://www.global-wines.cz">www.global-wines.cz</a>			● ● L!
---	-------	--------	--	----	------	--	--	--	--------

#### Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru

6	1595417	Château Fonplegade, Grand Cru Classé	2017	12	0,75	1 032,23	1 249	1 299	● ● L
7	15902	Château Ausone, 1er Grand Cru Classé A	2002	6	0,75	14 371,90	17 390	17 390	● ● L

#### Bordeaux, Saint Julien Cru Classé

8	1514816	Château Talbot, 4ème Cru Classé	2016	6	0,75	1 900,00	2 299	2 390	● ● L
9	1570117	Château Du Glana, Cru Bourgeois	2017	6	0,75	652,89	790	829	● ● L
10	1590714	Les Fiefs de Lagrange (2. víno od Ch. Lagrange)	2014	12	0,75	825,62	999	1 049	● ● L
11	1591515	Château Lagrange, 3ème Cru Classé	2015	6	0,75	1 569,42	1 899	1 999	● ● L

1

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



### La Sirene de Giscours

[la syren d žiskúr]

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

2

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

88  
2017  
The Wine Advocate



### Château Kirwan 3ème Cru Classé

[šató kyrvan troaziém kry klasé]

Středně až sytě granátově fialová barva, intenzivní vůně pečeného černého ovoce, bylinek a zeminy. Chuť je bohatá a hedvábně hladká na vstupu, velmi koncentrovaná a plná ovoce s dřevitým závěrem a kulatými taniny. Toto víno je skvěle vyvážené a jasně odráží svůj původ. Víno má obrovský potenciál ke zrání po mnoho let.

3

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

96  
2018  
The Wine Spectator

95  
2018  
James Suckling



### Château Lascombes 2ème Cru Classé

[šató laskomb dozién kry klasé]

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

4

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



### Château Margaux 1er Cru Classé

[šató margó premijé kry klasé]

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

## Region Margaux

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

5

odrůda	67 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 4 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



### Pavillon Rouge du Château Margaux

[pavijon rúz 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	929,75 1 125 1 179 ● ● L
2	1593217	Château Kirwan, 3ème Cru Classé	2017	12	0,75	1 404,13 1 699 1 769 ● ● L
3	51395718	Château Lascombes, 2ème Cru Classé	2018	12	0,75	2 271,90 2 749 2 869 ● ● L
4	15937	Château Margaux, 1er Cru Classé	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
5	15908	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. Víno od Ch. Margaux)	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L



**1 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 kremá d loar ekselanc bryt]

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

**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 Chardonany Vintage**

[buvé kremá d loar šardoné 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 novinka**

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



**Bouvet Crémant de Loire Excellence Demi-Sec**

[buvé kremá d loar ekseláns demi sek]

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

**7 novinka**

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



**Bouvet Trésor Rosé Brut Vintage**

[buvé trezós rosé bryt vintáž]

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

**8 náš tip!**

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

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.

**9 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 samur 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.

**4**

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 kremá 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.

**5 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 The Wine Enthusiast 2018

92 The Wine Advocate 2018



**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.

**6 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 trezós samur bryt vintáž]

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

**Vinařství Bouvet-Ladubay**

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

**10**

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

88 James Suckling

85 The Wine Advocate



**Bouvet 1851**

[buvé miluitso 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.

**11**

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 Rose**

[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.

**Bouvet-Ladubay, Cremant de Loire AOP**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
1	1067404	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut	6	0,75	263,64	319	○	
1	30375	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut 0,375	12	0,375	164,46	199	○	
1	33035M	Bouvet Crémant de Loire Excellence Gold Brut Magnum	6	1,50	660,33	799	○	
2	34007	Bouvet Crémant de Loire Chardonany Vintage	2016/19	6	0,75	268,60	325	○
3	30372	Bouvet Crémant de Loire Excellence Demi-Sec	6	0,75	263,64	319	○	
4	1067199	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut rosé	6	0,75	268,60	325	●	

**Bouvet-Ladubay, Saumur AOP**

5	30007B	Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage	2019/20	6	0,75	255,37	309	325	○
6	30050B	Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	349,59	423	445	○

**Bouvet-Ladubay, Saumur AOP**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	40014	Bouvet Trésor Rosé Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	354,55	429	449	●
8	34006	Bouvet Zéro Vintage, Saumur Extra Brut	2017/18	6	0,75	349,59	423	445	○
9	30106B	Bouvet Instinct, Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	425,62	515	543	○

**Bouvet-Ladubay, Méthode Traditionnelle**

10	34005B	Bouvet-Ladubay 1851	6	0,75	205,79	249	265	○
11	41006B	Bouvet-Ladubay 1851 Rose	6	0,75	222,31	269	279	●





1 **náš tip!**

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

Bronze Medal 2016  
DecanterBronze Medal 2017  
Decanter Asia**Sauvignon Blanc „La Petite Perrière“ VDF**

[soviňon blan l petyt peryje]

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

## 2

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

Bronze Medal 2016  
DecanterBronze Medal 2016  
International Wine Challenge**Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF**

[pynó nuár l petyt peryje]

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

## 3

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

**Rosé d'Anjou (polosuché)**

[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 plísní. Pro zájemce o nasládlá vína.

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**

[kaberne frá rockem 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 kalcích.
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.



## 4

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

**Rosé de Loire Touraine**

[rosé de luár turén domén gy sažet]

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

## 5

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

Gold Medal 2016  
LigetsSilver Medal 2017  
Ligets**Touraine Sauvignon**

[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 angreštu a citrusů. Středně dlouhé víno s živým a elegantním závěrem. Čistý a jednoduchý Sauvignon Blanc, který je vhodný pro jakoukoliv příležitost.

**Vinařství Guy Saget**

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



## 9

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

Gold Medal 2017  
Ligets**Sancerre**

[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	2020/21	6	0,75	145,45 176 187 ○
2	001193	Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF	2020/21	6	0,75	179,34 217 231 ●
3	059683	Rosé d'Anjou (polosuché)	2020/21	6	0,75	143,80 174 185 ●
4	001195	Rosé de Loire (suché)	2020/21	6	0,75	149,59 181 193 ●
5	001192	Touraine Sauvignon	2020/21	6	0,75	182,64 221 235 ○

## 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	184,30 223 234 ○
7	001197	Cabernet Franc, Rock M' Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	184,30 223 234 ●
8	078991	Pouilly-Fumé	2020/21	6	0,75	376,03 455 477 ○
9	078981	Sancerre	2020/21	6	0,75	433,88 525 549 ○





Laurent d'Harcourt, obchodní ředitel

## Šampaňský dům Pol Roger

**Odpovídá Axel Gillery - Export Manager**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

První výzvou roku 2021 bylo počasí. Čelili jsme náročným povětrnostním podmínkám v průběhu celého roku a při sklizni jsme museli hrozny velmi třídit a vybírat jen ty zdravé. Druhou výzvou pak byly alokace našich vín a jejich nedostatek v měřítku celosvětové poptávky, která doslova explodovala. Přesto si vážím starostí tohoto rázu a vnímám je pozitivně.

*Které víno z Vaší nabídky si nejráději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Co třeba naše ročníkové Rosé Pol Roger Vintage spolu se šťavnatým kuřecím na grilu?

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Jednoznačně Brut Réserve. Je to nejnáročnější víno na výrobu a přesně ztělesňuje styl šampaňského domu Pol Roger!

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejméně hrdí a proč?*

Nedokážu si jednoduše vybrat. Všechny je miluji a jsem na ně hrdý!

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Budete mi věřit, když vám povím, že by to byl Sir Winston Churchill? A zkuste hádat víno! :)

## Šampaňský dům Gosset

**Odpovídá Odilon de Varine - sklep mistr a generální ředitel**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Sezóna 2021 byla v Champagne velmi obtížná. Jarní mrazíky a celkově vlhké a chladné počasí způsobilo malý výnos, který byl v jednotlivých oblastech velmi nesourodý. V Gossetu se blend neročníkových vín postavený na ročníku 2021 bude vyrábět až v červnu 2022. Základní vína jsou však navzdory podmínkám slibná, ale stále je velmi brzy na to mluvit o ročníku 2021 - uvidíme za 4 roky.

*Které víno z Vaší nabídky si nejráději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Řada Champagne Gosset se skládá z 9 vín. Takže výběr cuvée bude záležet na tom, s kým ho budeme pít – s jakou částí rodiny, s jakými přáteli – a s jakým jídlem. Klíčové je přizpůsobit výběr vína nejen jídlu, ale i společnosti a náladě. Například dám přednost Gosset Grand Blanc de Blancs nebo Gosset Celebris, pokud je příležitost vzácná a elegantní, nálada pozitivní, atmosféra slunečná. Dám však přednost Gosset Grand Rosé, pokud je příležitost intimní, útulná a vyžaduje šampaňské, které si hraje s teplem této příležitosti.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Gosset Celebris je vrcholným vyjádřením stylu šampaňského domu Gosset. S řadou Celebris posouváme hranice našeho vlastního vinařského stylu. Vyrábíme ho pouze ve výjimečných ročnících a ve velmi omezených objemech. Díky prodlouženému zrání na kalech víno získává silný, bohatý a komplexní profil, se zachováním jemnosti a elegance, která je postavena na ovocné a minerální páteři. Díky své přirozené svěžesti (žádná jablečno-mléčná fermentace) má víno potenciál pro extra dlouhé zrání.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejméně hrdí a proč?*

Gosset Grande Réserve, náš neročníkový blend, který zachovává konzistenci stylu šampaňského domu a jeho precizní příprava z různých sklizní je pro nás vždy tou nejvyšší výzvou, která drží náš rukopis.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

David Gilmour, jehož hudební styl je jedinečný a jeho hudba nadčasová a mezigenerační. Z tohoto důvodu bych se s ním rád podělil o láhev Gosset "12 Ans de Cave a minima", kvůli její komplexnosti a jemnosti, která také dává pocit nadčasovosti.



## Vinařství Faiveley

**Odpovídá Eve Faiveley, spolujitelka rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 začal složitě kvůli mrazům začátkem dubna. Silný červencový déšť a bouřky těsně před sklizní také značně snížily výnosy. Sklizeň začala 21. září a 30. září jsme měli již sklizeno.

V této rané fázi jsou vína elegantní, okouzující a aromtická. Po několika horkých a slunečných ročnících máme nyní v roce 2021 klasičtější styl Burgundska: méně koření a černého ovoce, ale více pikantního červeného ovoce.

*Které víno z Vaší nabídky si nejráději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Pro tento druh příležitosti bych si určitě otevřela láhev Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes. Toto víno je ovocné, velkorysé a velmi přístupné. Vyrábí se z výběru staré vinice (nad 35 let) a odhaluje pěknou koncentraci a výjimečně intenzivní aroma.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Naším ikonickým vínem je Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“ Monopole. Toto víno je vlnkovou lodí Monopole vinic našeho rodinného vinařství a jedinečným pokladem v krajině burgundských Grand Crus.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejméně hrdí a proč?*

Gevrey-Chambertin „Lavaux Saint-Jacques“ je víno, které pochází z chladného terroiru, a které se obzvláště dobře přizpůsobuje rozmanitosti klimatických podmínek pozorovaných v posledních letech. Toto víno je velmi vyvážené, zemité, ale také elegantní, jemné a aromtické. Je to nepřehlédnutelné víno našeho vinařství.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Ráda bych se podělila o sklenku našeho Puligny-Montrachet 1er Cru „La Garenne“ s Kate, vévodkyní z Cambridge. Na konci roku 2012 se celý svět dozvěděl, že je těhotná, když musela odmítnout sklenku právě tohoto vína.

## Vinařství Saget

**Odpovídá Saget Arnaud - generální ředitel**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Sklizeň 2021 byla rozhodně jednou z těch, na které jako vinaři nechceme vzpomínat. Stejně jako mnoho jiných vinařských oblastí ve Francii bylo údolí Loiry velmi tvrdě zasaženo jarními mrazy, které vedly k velmi malým výnosům a nízkým objemům tohoto ročníku. V některých apelacích Loiry byl pokles o 50 až 90 %.

*Které víno z Vaší nabídky si nejráději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Kdybych si měl vybrat jedno víno, vybral bych si naše klasické Sancerre La Perrière pro jeho všestrannost. Jde o bílé víno, které si vychutnáte samotně jako aperitiv, ale dobře se hodí i k mnoha jídlům, zejména rybám nebo sýrům.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Řekl bych, že naše Pouilly Fumé Domaine Saget, protože se jedná o původní vinice naší rodiny již po 9 generací. Ale v posledním období si myslím, že naše řada La Petite Perrière dokonale vystihuje know-how rodiny a týmu ve spojení Sauvignon Blanc a Pinot Noir.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejméně hrdí a proč?*

Naše speciální rezerva Sancerre Mégalithe od naší značky La Perrière. Můj bratr společně s naším vinařem společně ladili proces zrání v sudech tak, aby se ujistili, že neschová typický ráz terroiru (pa-zourek).

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Jako fotbalový fanoušek bych požádal slavného vysloužilého francouzského hráče Zinedina Zidana, a podělil se s ním o sklenku jednoho z našich šumivých vín na počest jeho neuvěřitelné kariéry a veškeré radosti, kterou během těchto let přinesl všem svým fanouškům!

