



Brut jeroboam (v dřevěné kazetě)

Lacourte - Godbillon

Charakter:

Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny sladkých mandlí a charakteristických máslových briošek. Harmonická, elegantní a komplexní suchá chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých nektarinek a sladkého pečiva. Prvotní fermentace proběhla v nerezových tancích, druhotná fermentace v lahvi. U vína se provádí jablečno-mléčná fermentace. Víno následně zráló minimálně 30 měsíců v sklepě.

Vinice:

Region: Francie - oblast Champagne

Odrůdy: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 10 let -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,39%

Kyselina: 4,5 g/l

Dosáž: 9 g/l

Doporučení k pokrmům:

Doporučujeme jako aperitiv, nebo kombinovat s čerstvými mořskými plody, například ústřicemi.



Malé vinařství, které vede energická dáma, paní Géraldine Godbillon se nachází v apelaci Montagne de Reims ve vesničce Écuil, která leží cca 10 km jihozápadně od Remeše. V minulosti se předkové Géraldine věnovali výhradně vinohradnictví a prodávali svoje hrozny velkým a slavným vinařským domům. Krátce po druhé světové válce, v roce 1947 se rodiny pustily do vlastní produkce a to pod jmény Lacourte-Labasse a Godbillon-Marie. Až v roce 1968, kdy vstoupili do manželství rodiče dnešní majitelky a vzniklo tak vinařství Lacourte-Godbillon. V roce 2006 převzala otěže ve vinařství Géraldine Lacourte a Richard Desvignes. Oba opustili své práce ve městě, vrátili se k rodinným kořenům a velmi úspěšně pokračují v rodinné tradici. Celé vinařství přešlo postupně na bio produkci, od roku 2019 jsou biodynamici. Vína z vinařství Lacourte-Godbillon získávají řadu prestižních ocenění, nalézt je můžeme na vinných lístcích těch nejlepších restaurací světa mimo jiné i v tříhvězdičkové restauraci "De Karmeliet" v belgickém městě Bruggy, která si Brut od „LG“ zvolila jako své „House Champagne“!