



Extra Brut Nature magnum v dárkové krabici

Lacourte - Godbillon

Charakter:

Jiskrná, světle žlutá barva a velmi jemné perlení. Vůně peckovin a citrusového ovoce. V chuti je velmi harmonické, svěží, chuť je dlouhotrvající, podpořená krásnou mineralitou. Prvotní fermentace v nerezových tancích, druhotná fermentace v lahvi. U vína se provádí jablečno-mléčná fermentace. Víno zráló před vlastní expedicí ještě dalších 5 let v sklepě.

Vínice:

Region: Francie – oblast Champagne

Odrůdy: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 6 - 10 let

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,2%

Kyselina: 5 g/l

Dosáž: 0 g/l

Doporučení k pokrmům:

Doporučujeme podávat jako aperitiv, skvěle se hodí například k sushi nebo k ústřicím.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°C

Ocenění:

WineSpectator 91/100



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“!