



Rosé Premier Cru Lacourte - Godbillon

Charakter:

Jedná se o biodynamické šumivé víno. Lososovo - měděná barva s růžovými okraji. Delikátní, svěží vůně, která je podpořena tóny červeného ovoce, zejména černého rybízu a lesních jahod. Jemná, ušlechtilá a delikátní chuť s velmi dlouhou perzistencí. Prvotní fermentace proběhla z 90% v termoregulačních nerezových tancích, z 10% v dubových sudech (228l). Z části odrůdy Pinot Noir je vytvořeno červené víno, které se po první fermentaci přidá do výsledného cuvée, druhotná fermentace v lahvi. Hrozny pocházejí z vinice 25 let staré, pro víno bylo použito 20% rezervních vín. U vína se provádí jablečno-mléčná fermentace. Víno zrálo ještě dalších 48 měsíců ve sklepě a 6 měsíců po degorzáži (odstřelení).

Vinice:

Region: Francie – oblast Champagne

Odrůdy: 100% Pinot Noir

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2 - 4 roky

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,02%

Kyselina: 5,9 g/l

Dosáž: 6 g/l

Doporučení k pokrmům:

Doporučujeme podávat jako aperitiv, k mořským rybám nebo k dezertům.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°C

Ocenění:

WineSpectator: 91/100, Gault et Millau: 15.5/20



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 biodynamičtí. 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“!