

CHARDONNAY

[šardoné]

vinařství / winery CHATEAU MARTINOLLES

[šató martinol]

Francie, oblast / region Languedoc, podoblast Limoux

[langedok, limů]

Limoux je považováno za kolébku šumivých vín – první zmínka o místním šumivém víně pochází z roku 1544. Podle legendy techniku výroby převzal mnich Dom Pérignon a odvezl ji do Champagne.

Region těží z teplého středomořského klimatu a chladivého vlivu Pyrenejí.

Château Martinolles je součástí vinařské rodiny Paul Mas a jeho vinice jsou certifikovány organizací Terra Vitis. V roce 2020 bylo vinařství oceněno jako Vinařství roku ve Francii (Wine Enthusiast).

Limoux is considered the birthplace of sparkling wine, with the first mention dating back to 1544. According to legend, the monk Dom Pérignon later brought this winemaking technique to Champagne.

The region benefits from a warm Mediterranean climate and the cooling influence of the Pyrenees.

Château Martinolles is part of the Paul Mas wine family, with vineyards certified by Terra Vitis. In 2020, it was named Winery of the Year in France by Wine Enthusiast.



Apelace/appellation: Pays d'OC

Odrůda/variety: Chardonnay

Popis/description: **Suché bílé víno s ovocným aroma s tóny tropického ovoce a sladkého koření.**

Harmonická a vyvážená ovocná chuť zralého trop. ovoce. / Dry white wine with a fruity aroma featuring notes of tropical fruit and sweet spice. Harmonious and balanced fruity flavor of ripe tropical fruit.

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, těstoviny s lehkou omáčkou, drůbež, ryba, mořské plody** / salads, pasta with light sauce, poultry, fish, seafood

Klima/climate: teplé středomořské klima ovlivněné blízkostí Pyrenejí – dlouhá slunečná léta, chladnější noci a výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami podporují komplexní zrání hroznů a zachování svěžesti / warm Mediterranean climate influenced by the nearby Pyrenees – long sunny summers, cool nights, and significant day-night temperature variation promote complex grape ripening and fresh acidity

Půda/soil: jílovito-vápenité a písčité-vápenité půdy / clay-limestone and sandy clay-limestone soils
Nadmořská výška/altitude: 190-300m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / fermentation in stainless steel tanks.