



## LA MAISON LOUIS DE GRENELLE

**LOKALITA:** Francie, Loira, Saumur

**ROZLOHA VINIC:** 40 ha (100 % červená) + 15 ha (bílá)  
od pěstitelů

**ROČNÍ PRODUKCE:** 1.200.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 55 až 60 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Jílovito-vápenaté, písek, břidlice

**ODRŮDY:** Cabernet Franc + Chenin blanc, Chardonnay,  
Grolleau

**TOP VÍNO:** Crémant de Loire „Grande Cuvée“, Crémant  
de Loire „Cuvée Platine“

**TECHNOLOG:** Guillaume Poitevin

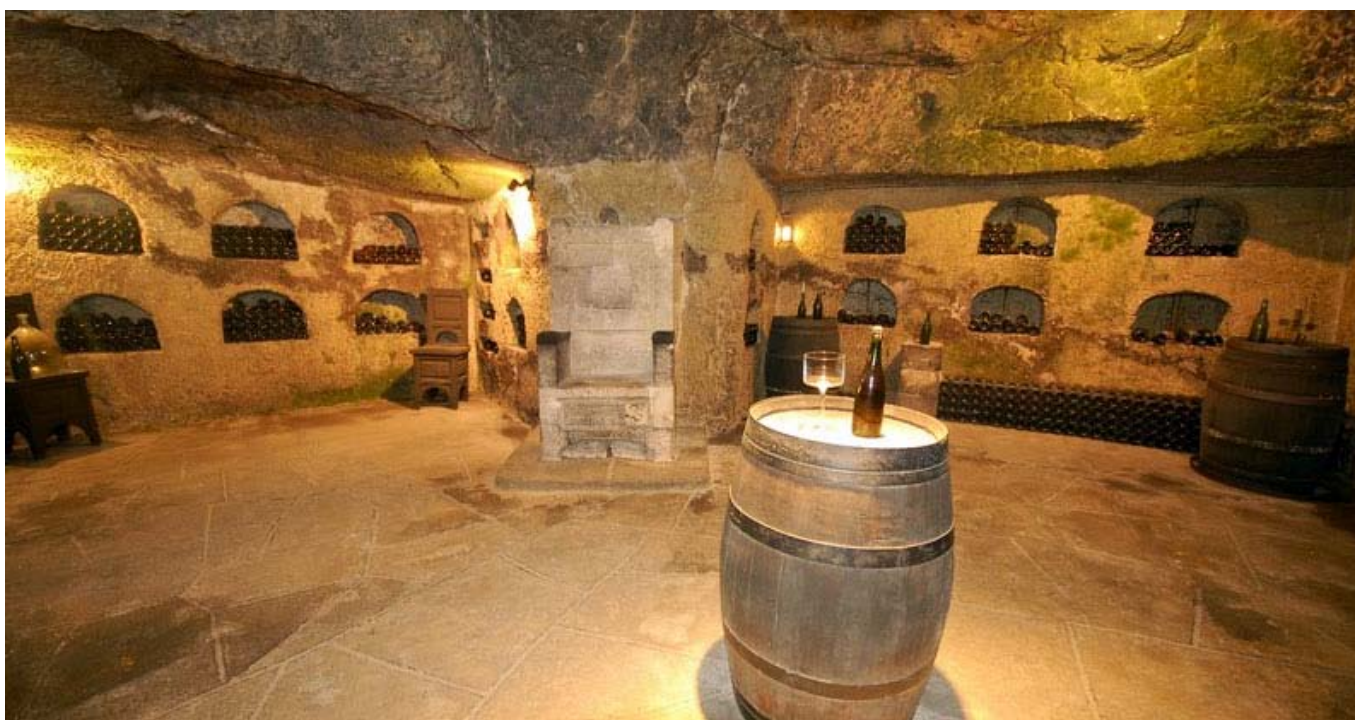
**KONTAKT:** 20 rue Marceau, 49400 SAUMUR

**WEB:** [www.louisdegrenelle.fr](http://www.louisdegrenelle.fr)

Na vinařství Maison Louis de Grenelle jsme narazili na festivalu vín *Le Salon des Vins de Loire* v Angers. Primárně nás zajímaly jejich Crémanty, které mají velmi dobrý poměr kvality a ceny. Zároveň mají opravdu reprezentativní ambaláž a jsou vhodné jako luxusní dárek.

Historie vinařství sahá až do roku 1859. Hubert Bodet vystihl svůj vztah k vínu takto: „Během svého života jsem rozdával svou vášeň skrze víno. Je to jako kouzlo, které vás doveze do neznámých světů, spojuje rodinu a přátele dohromady u jednoho stolu a vytahuje vzpomínky. Miluju víno, protože lidi spojuje.“

Současná hlava vinařství, Françoise Flao (viz foto) a její bratr Antoine Bodet, vedou společnost v podobném duchu. Vnímají člověka na prvním místě a nabízejí mu to, co odráží jejich duši. Jedná se nejen o nové technologie pro dosahování maximální přístupnosti jejich vín. Dbají na absolutní vyzrálост hroznů, upřednostňují kvalitu před kvantitou, a nabízejí umělecké zpracování etiket a lahví, které mají velký podíl na prodeji jejich vín.



## Šumivá vína

### Saumur Blanc „Grande Cuvée“ Brut AOC

**Odrůda:** Chenin Blanc , Chardonnay

**Vinice:** Jílovito-vápenaté , křída

**Vinifikace:** Tradiční metoda Champenoise, doba ležení na kalech minimálně 36 měsíců.

### Crémant de Loire „Cuvée Platine“ AOC

**Odrůda:** Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

**Vinice:** Jílovito-vápenaté , křída

**Vinifikace:** Ruční sběr, druhotné kvašení v tanku, doba ležení na kalech minimálně 24 měsíců.

**Ocenění:** Gilbert & Gaillard: 2016 - **88**

### Saumur Rosé Brut AOC

**Odrůda:** Cabernet Franc

**Vinice:** Jílovito-vápenaté

**Vinifikace:** Druhotné kvašení v tanku, doba ležení na kalech minimálně 12 měsíců.

