



GUILLEMINOT

LOKALITA: Francie, Champagne, Channes

ROZLOHA VINIC: 12 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 70.000 lahví

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Pinot Noir

TOP VÍNO: Champagne Prestige Brut

TECHNOLOG: Corinne Guilleminot

KONTAKT: 2 rue de la Chanterie – 10340 Channes

WEB: www.champagne-guilleminot.fr

Vinařská historie rodiny Guilleminot se začíná psát počátkem 20. století, první lahve pod vlastní etiketou však začali prodávat až v 80. letech. Vlastní 12 ha vinic ve třech vesnicích (včetně Les Riceys) a pěstují jedinou odrůdu, Pinot Noir. Z něj připravují tři Blanc de Noirs a jedno Rosé. Průměrné stáří keřů je cca 25 let, ty nejstarší mají kolem 50 let.

O jedinečný charakter vín v konkrétních ročnících se stará hlavně enoložka Corinne Guilleminot, představitelka současné vinařské generace vlastníků. Její vína jsou mezi milovníky Champagne ceněna primárně pro svůj charakter, ovocnost a svěžest, mezi mnohými je ale zmiňován také vynikající poměr kvality vůči ceně.

Vinařství vyrábí cca 70.000 lahví ročně. Nejvíce prodá na domácím francouzském trhu, avšak jejich vína jsou hodně žádaná také v Anglii, Belgii a Německu. Od roku 2017 je můžete ochutnat i u nás...

Bílá vína

Champagne Prestige Brut NV

Odrůda: 100 % Pinot Noir

Vinice: Stáří keřů v průměru 25 let; jihovýchodní expozice; podloží hlinito-vápenaté

Vinifikace: Třídění hroznů, jemné lisování, teplotně řízená fermentace v nerezových tancích, 4 roky na kalech.

Champagne Tradition Brut NV

Odrůda: 100 % Pinot Noir

Vinice: Stáří keřů v průměru 25 let; jihovýchodní expozice; podloží hlinito-vápenaté

Vinifikace: Třídění hroznů, jemné lisování, teplotně řízená fermentace v nerezových tancích, 4 roky na kalech.

