

**6./7. Cordon negro, Freixenet, s. a., Španělsko, kvašeno v láhvi s několikaměsíčním ležením – 299 Kč**

Víno má mohutný nástup, kratší perzistenci, intenzivní buket, příjemnou harmonii. Je lehké, svěží, s výraznou barevností. Výborné na slavnostní přípitek před podáním jídel.

**81,5 BODU**



**8. Francois Montand, Grangot, Francie, kvašeno v láhvi – 269 Kč**

Středně intenzivní perlení. Pokus o aromatický sekt, ale složky působí neharmonicky, chuť je široká, k aromatickým dezertům.

**76,5 BODU**



**9. Louis Girardot Bohemia sekt, a. s., ČR, klasická metoda – 799 Kč**

Jemné, ale slabé perlení, barva intenzivní do zlatového odstínu, víno extraktivní, široké až řádné, neharmonická chuť, zřejmě teplé a dlouhé uložení po degoržování. K dezertu.

**76,1 BODU**



**10. Bohemia sekt 2000, Bohemia Sekt, a. s., ČR. Kvašeno v láhvi – 249 Kč**

Slabší a kratší perlení, víno ploché, oxidativnějšího projevu, chuťový nesoulad s hořkotrpými tóny a znatelným nadbytkem kyseliny siričité.

**75,3 BODU**



**11. Rossijskoe igrístoe. Soare sekt, a. s., ČR – 99,90 Kč**

Perlení kratší, barva poněkud zastřených tónů, víno kratší, tenké, hrubší chuti, neharmonické, s méně příjemným podtónem.

**75,5 BODU**



**12. Napoleon sekt, Soare sekt, a. s. ČR, Charmat – 99,90 Kč**

Středně intenzivní perlení a výraznější barevnost, sladkost poněkud důraznější, vínu chybí dostatek kyselin a svěžest.

**74,1 BODU**



**13. Soare, Soare sekt, a. s., ČR Charmat – 99,90 Kč**

Působivý dojem na pohled, tenká vůně, přiměřené kyseliny, neharmonická chuť vlivem vyššího obsahu tříslovin a kyselin siričité.

**73,6 BODU**



**14. Znovín de Lux, Znovín Znojmo, a. s., ČR, kvašeno v láhvích – 279 Kč**

Perlení slabší, barevnost vyšší, velmi extraktivní víno s nižším obsahem kyselin, oxidativnějšího typu a s natrpklou dochutí.

**73,1 BODU**

