



Chicche di
Champagne



Catalogo

SELEZIONE VINI E CHAMPAGNE PETITS VIGNERONS

Edizione: Ottobre 2023

Champagne

Vini



La nostra missione

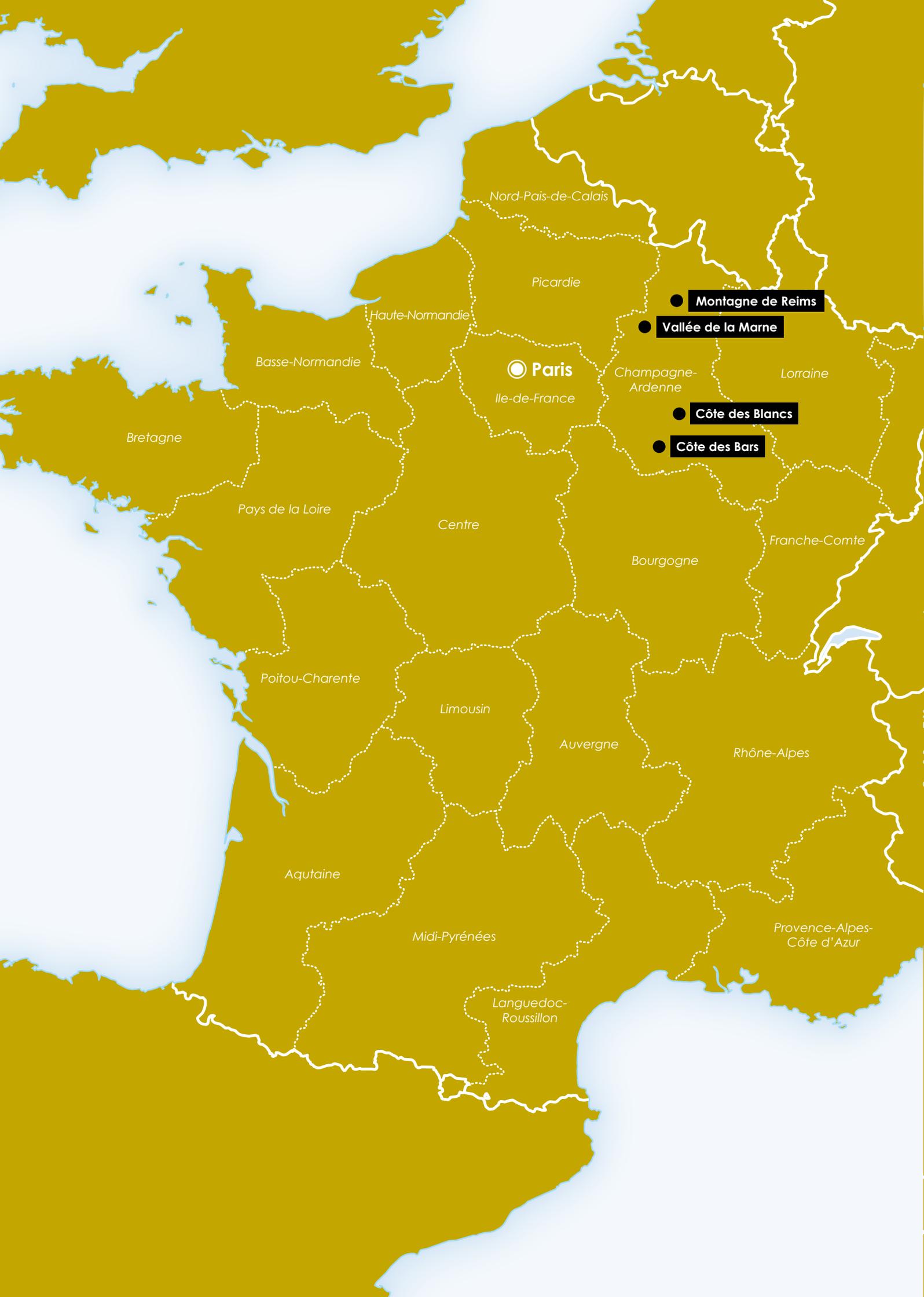
La voglia di far conoscere in Italia un prodotto che non era ancora arrivato sulle nostre tavole, un prodotto da condividere non solo per le grandi occasioni ma, grazie ad un costo contenuto, anche per le piccole gioie quotidiane della vita.

Chicche di Champagne è il frutto di una passione e di un incontro d'anime. La passione per un prodotto unico e speciale, di alta qualità, che viene prodotto con uve coltivate con perizia ed impegno in un territorio dalle caratteristiche speciali, dove il clima è rigido, l'aria è pulita, appena profumata dall'oceano ed accarezza le viti poste sulle dolci colline di terreno calcareo, terra di persone schiette, che lavorano sodo e si tramandano di generazione in generazione, segreti, gesti e tradizioni per produrre il re dei vini in maniera artigianale.

Abbiamo incontrato persone speciali, che ci hanno accolto in casa loro, ci hanno coccolato e ci hanno trasmesso la loro sapienza e la loro passione, spiegandoci nel dettaglio tutte le fasi del loro lavoro, mostrandoci le vecchie cantine di tufo e le moderne costruzioni dove avviene la lavorazione, con strumenti moderni e sofisticati, sempre tenendo fede al protocollo che prevede la raccolta manuale delle uve ed un rigido disciplinare di produzione che spazia dalla collocazione dei campi al tipo di tappo, e facendone gustare i frutti.

È stato un incontro d'anime affini che si riconoscono le une nelle abilità delle altre, incontro suggellato da questi grandi vini, che hanno cementato un'amicizia, dalla quale è nata Chicche di Champagne!





Nord-Pas-de-Calais

Picardie

● **Montagne de Reims**

● **Vallée de la Marne**

Haut-Normandie

● **Paris**

Ile-de-France

Champagne-Ardenne

Lorraine

Basse-Normandie

● **Côte des Blancs**

● **Côte des Bars**

Bretagne

Pays de la Loire

Centre

Bourgogne

Franche-Comte

Poitou-Charente

Limousin

Auvergne

Rhône-Alpes

Aquitaine

Midi-Pyrénées

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Languedoc-Roussillon

5 CÔTE DES BARS

- 6 Jacques Chaput**
Arrentières
 - 8 Christophe**
Colombé-le-Sec
 - 10 Michel Falmet**
Rouvres les Vignes
 - 12 Alain Leboeuf**
Colombé la Fosse
 - 15 Fumey-Tassin e Marie Tassin**
Celles sur Ource
-

17 CÔTE DES BLANCS

- 18 Marquise de Sy**
Congy
 - 20 Florent Viard**
Vertus
-

22 VALLÉE DE LA MARNE

- 23 Raphaël Devillers**
La Neuville aux Larris
 - 25 Léguillette Romelot**
Charly sur Marne
 - 27 Liébart-Régnier**
Baslieux Sous Châtillon
 - 29 Bernard Naudé**
Charly Sur Marne
 - 31 Proy Goulard**
Epernay
-

33 MONTAGNE DE REIMS

- 34 Xavier Alexandre**
Courmas
 - 36 Jean Baillelte Prudhomme**
Trois Puits
 - 38 Noël Bazin**
Villers Marmery
 - 40 Jérôme Benoît**
Marfaux
 - 42 Infinite Eight**
Villedommange
 - 44 Adrien Redon**
Trépail
 - 46 Serge Stéphane**
Ambonnay
-

Côte des Bars

Zona geologicamente più antica di tutta la Champagne, vanta colline più alte con sottostrato di gesso grigio, pendii più scoesi, caratterizzate dai tipici boschetti sulla sommità per proteggere il microclima delle vigne.

E' suddivisa in due bacini, il Barsrauboais ad est ed il Barséquanaïs a sudovest (sublime il villaggio di Essoyes, che ha dato i natali a Pierre-Auguste Renoir).

Territorio rurale, caratterizzato da piccoli e pittoreschi villaggi, boschi e colline.

6 Jacques Chaput

Arrentières

8 Christophe

Colombé-le-Sec

10 Michel Falmet

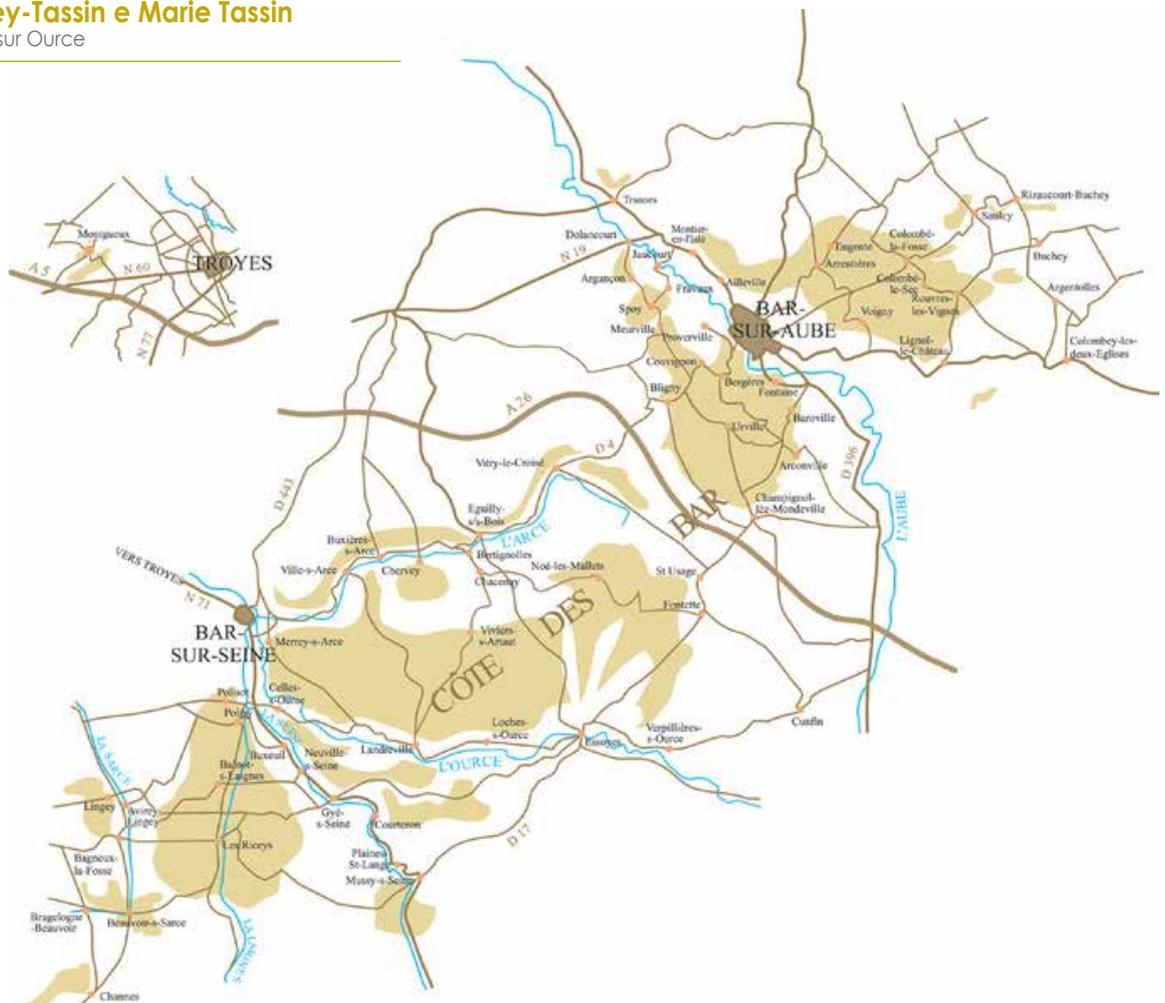
Rouvres les Vignes

12 Alain Leboeuf

Colombé la Fosse

15 Fumey-Tassin e Marie Tassin

Celles sur Ource



Champagne

Jacques Chaput



Côte des Bars - Barsuraubois Arrentières

Pinot Noir - Chardonnay

Arrentières è un piccolo villaggio di 80 anime, situato sulla riva destra dell'Aube, il fiume che dà il nome al dipartimento. Questa microzona del Barsuraubois si distingue per la specificità del territorio che conferisce ai vini una freschezza ineguagliabile.

La famiglia ha come capostipite Juste Chaput, viticoltore a Fravaux, nato nel 1736. Siamo oggi all'ottava generazione di vigneron.

Nel corso degli anni '50, Jacques Chaput ha contribuito a ripiantare le vigne sul territorio dove i monaci benedettini coltivavano la vigna già nel dodicesimo secolo. Un'antica cascina fortificata, costruita da Bernard de Clairvaux, serve oggi da cantina di invecchiamento alle più nobili cuvées della Maison.

L'azienda che conta 14 ettari di vigne è sapientemente gestita da Jacky Chaput, eclettico artista rock che, coadiuvato dalla giovinezza e dall'entusiasmo del nipote Jason, porta avanti con tenacia la tradizione di famiglia.

Simbolo della Maison è la Salamandra, emblema reale utilizzato da Re Francesco I, accompagnata dal motto "Nutrisco et Extinguo": "alimento il fuoco buono ed estinguo quello cattivo" che, nella filosofia dell'azienda si traduce in "Che il vostro piacere nel degustare i nostri champagne sia pari al nostro nel produrli".



Négociant
Manipulant





Brut Tradition

Zona: Arrentières

Vitigno: 80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 30 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 55 mg/L

Vista: giallo oro brillante

Olfatto: frutti gialli maturi, frutti rossi

Gusto: rotondo, elegante, equilibrato, persistente

Abbinamenti: aperitivo, pesce, pizza

★ Gilbert & Gaillard 2022: Oro

★ Guida Hachette 2024: 1 stella



Blanc de Blancs

Zona: Arrentières

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 6,50 g/litro

Solfiti totali: 57 mg/L

Vista: giallo chiaro

Olfatto: agrumi, mandorle, brioche

Gusto: fresco, cremoso, maturo

Abbinamenti: aperitivo, pesce crudo e cotto

★ Guida Hachette 2013: 1 stella

★ Elle à table 2022: Oro



Blanc de Noirs

Zona: Arrentières

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 6,5 g/litro

Solfiti totali: 43 mg/L

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: agrumi, frutti rossi, burro, miele

Gusto: morbido, strutturato, fine

Abbinamenti: aperitivo, carni rosse, stracotti

★ Elle à table 2022: Oro

★ Guida Gilbert & Gaillard 2022: Oro



L'Authentic

Zona: Arrentières

Vitigno: 70% Pinot Noir
30% Chardonnay in rovere

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: 48 mesi

Dosaggio: Brut 6,50 g/litro

Solfiti totali: 63 mg/L

Vista: giallo oro luminoso

Olfatto: fiori di tiglio, mirabelles, burro, miele

Gusto: complesso, morbido, fine

Abbinamenti: aperitivo, pesce, formaggi, foie gras

★ Gilbert & Gaillard 2022: Oro



La Salamandre Grande Réserve

Zona: Arrentières

Vitigno: 60% Pinot Noir
40% Chardonnay
vendemmie 2006, 2007, 2008

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 48 mesi

Dosaggio: Brut 6,50 g/litro

Solfiti totali: 59 mg/L

Vista: giallo oro brillante

Olfatto: frutti canditi, miele, brioche, frutta secca

Gusto: maturo, potente, vinoso

Abbinamenti: Pesci pregiati, formaggi, foie gras

★ Guida Hachette 2018: 2 stelle

★ Guida Gilbert & Gaillard 2019: Oro +90



Excellence

Zona: Arrentières

Vitigno: 90% Pinot Noir
10% Chardonnay
in rovere vendemmie 2011 e 2012

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: 9 anni

Dosaggio: Extra-Brut 2,5 g/l

Vista: giallo luminoso

Olfatto: frutti rossi, frutti bianchi, miele

Gusto: fresco, equilibrato, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, crostacei, molluschi

Champagne

Christophe

Côte des Bars - Barsuraubois
Colombé-le-Sec

Pinot Noir - Chardonnay



La storia della Maison nasce negli anni '50. Tre generazioni si sono trasmesse i segreti e la passione per produrre champagne di qualità sempre costante.

Situato nel cuore della Côte des Bars, Colombé-le-Sec è un grazioso villaggio a vocazione viticola; è qui che Christophe Nicolo è nato ed è qui che sono situate le sue vigne, esclusivamente Pinot Noir e Chardonnay, coltivate in agricoltura ragionata, dalle quali elabora vini eclettici e corposi, espressione della sua forte personalità, che gli sono valsi numerose medaglie e riconoscimenti.

Oggi è il presidente della CVB Confrérie Vignerons du Barsuraubois Saint-Paul, Saint-Vincent, associazione dei produttori della regione che veglia sul rigoroso disciplinare di produzione, sulle tradizioni ancestrali ed i rapporti di reciprocità solidale fra i piccoli viticoltori della zona, organizzando eventi per la divulgazione della coltura dello champagne di questa zona.

Nel 2021 ha ottenuto la prestigiosa certificazione Viticoltura Durevole in Champagne e HVE Haut Valeur Environnementale.





Brut Tradition

Zona: Colombé le Sec

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Colore: giallo pallido

Olfatto: frutti rossi, mele, pasticceria, miele

Gusto: polposo, franco, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce e carni crude

★ **Concours de Féminalise 2019: Argento**

★ **Concours de Féminalise 2021: Oro**



Cuvée Prestige Blanc de Blancs

Zona: Colombé le Sec

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, brioche, frutta candita

Gusto: fresco, fine, elegante, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce e crostacei

★ **Concours de Féminalise 2012: Oro**

★ **Concours de Féminalise 2016: Oro**



L'Impérial

Zona: Colombé le Sec

Vitigno: 60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 48 mesi

Dosaggio: Brut 12 g/litro

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: albicocca, pesca, mirabelles, frutti rossi

Gusto: fresco, complesso, dissetante

Abbinamenti: Carni rosse, stracotti, selvaggina

★ **Concours de Féminalise 2014: Argento**

★ **Concours de Féminalise 2016: Oro**



Cuvée Pur'

Zona: Colombé le Sec

Vitigno: 100% Chardonnay parcella "Les Grâces"

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento sul lievito: 48 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi, pompelmo

Gusto: fresco, citrino, minerale, delicato

Abbinamenti: Ostriche, crostacei, molluschi

★ **Concours de Féminalise 2012: Bronzo**

★ **1001 Dégustations 2017: 1 stella**

Champagne

Michel Falmet



Côte des Bars - Barsuraubois
Rouvres les Vignes

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

Nel 1970 Michel Falmet, viticoltore da generazioni, decide di convertire l'azienda che fino ad allora aveva prodotto le uve destinate ai grandi marchi di Reims, in una Maison indipendente, creando il proprio champagne.

Nel 2004 l'azienda viene rilevata dalla figlia Corinne Falmet che, insieme al marito Laurent Collot, la porta nel 21esimo secolo, aumentando le parcelle della proprietà e costruendo un moderno impianto, dotato di locali climatizzati ad umidità e temperatura controllata per una perfetta maturazione e stoccaggio e di una pressa a refrigerazione per mantenere costante la temperatura dei succhi durante la spremitura.

Grazie alla meticolosa attenzione al lavoro in vigna in agricoltura ragionata, (integrazione dei cicli lunari, piantumazione, erbagione, confusione sessuale) che gli è valsa la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale", ed al rigoroso lavoro in cantina, le cuvée raffinate della Maison si sono aggiudicate numerosi riconoscimenti internazionali.





Brut Tradition

Zona: Rouvres Les Vignes

Vitigno: 100% Pinot Noir
20% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 30 mesi

Dosaggio: Brut 9 g/litro

Vista: giallo ambrato

Olfatto: frutti bianchi, frutta secca, pane tostato

Gusto: fresco, ampio, complesso, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, antipasti, pesce

★ Guida Hachette 2017: 1 Stella

★ Guida Hachette 2018: 1 Stella



Demi-Sec Tradition

Zona: Rouvres Les Vignes

Vitigno: 80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 30 mesi

Dosaggio: Demi-Sec 33 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: miele, noce di cocco, canditi, marshmellow, confetti

Gusto: morbido, ampio, vivace

Abbinamenti: Dessert, panettone, formaggi, foie gras



Cuvée Réserve

Zona: Rouvres Les Vignes

Vitigno: 44 % Pinot Noir
44% Chardonnay
12% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti bianchi, pera, pesca, banana

Gusto: fine, equilibrato, legnoso, strutturato

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, primi piatti

★ Effervescents du Monde 2015: Argento

★ Concours Elle à Table 2016: Oro



Rosé Brut

Zona: Rouvres Les Vignes

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 9 g/litro

Vista: rosa pallido

Olfatto: ciliegia, ribes, frutti bianchi, vaniglia

Gusto: morbido, ampio, untuoso

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, crostata di fragole

★ Concours Elle à Table 2016: Argento

★ Mondial du Rosé Cannes 2019: Oro



Perle de Blancs Blanc de Blancs

Zona: Rouvres Les Vignes

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: da 54 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, mela cotogna, biancospino, burro, biscotti

Gusto: fresco, corposo, raffinato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce crudo e cotto

★ Effervescents du Monde 2015: Argento

★ Effervescents du Monde 2016: Argento



Perle de Noirs Blanc de Noirs

Zona: Rouvres Les Vignes

Vitigno: 60% Pinot Noir
40% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: violetta, brioche, fiori, pompelmo, canditi

Gusto: fine, corposo, persistente

Abbinamenti: Pesce, carni bianche e rosse, stracotti

★ Miami "Best French Wine for USA" 2013: Argento

★ Vinalies 2019: Oro

Champagne

Alain Leboeuf

**Côte des Bars
Colombé la Fosse***Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay*

È nel cuore della Côte de Bar, negli anni 20, che la storia dello champagne Alain Leboeuf comincia. Marcel Leboeuf coltivava delle vigne a Colombé la Fosse, René Corrad, faceva lo stesso mestiere a Baroville... Dall'unione dei loro figli è nata un'unica azienda con 7 ettari di vigne, azienda che oggi è diretta dal loro nipote Alain Leboeuf, coadiuvato da sua moglie Séverine e dalla giovanissima figlia Méline che studia per seguire le orme paterne. Appassionato di vino, nel lavoro come nella vita, la scuola viticola di Beaune e le tradizioni tramandategli dalla famiglia, gli hanno fornito le conoscenze per compiere al meglio la sua missione di viticoltore e produttore di champagne, permettendogli di conferire molti premi e riconoscimenti! Nel corso del 2021 ha ottenuto la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale.

**RM** Récoltant
Manipulant



Brut Tradition

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 13,50 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutti rossi, patate al forno, crosta di pane

Gusto: franco, persistente corposo

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, pasta, carni bianche

★ Guida Hachette 2011: 1 stella

★ Guida Hachette 2013: 1 citazione



Demi-Sec Tradition

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 60% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
20% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Demi-Sec 40 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutti gialli maturi, crosta di pane, confetti

Gusto: morbido, goloso

Abbinamenti: Formaggi, panettone, dolci



Blanc de Blancs Réserve Brut

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 13 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi, miele

Gusto: fresco, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce crudo, ostriche

★ All Wines Hong Kong 2014: Argento

★ Guida Hachette 2015: 1 citazione



Cuvée Prestige

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 13 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutti bianchi, susine, angelica, pepe bianco

Gusto: complesso, elegante, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, formaggi, risotti

★ Guida Hachette 2014: 1 stella

★ Concours Générale Agricole Paris 2014: Oro



Rosé Brut

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 60% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
20% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 13,50 g/litro

Vista: rosa corallo

Olfatto: frutti rossi, granatina, violetta

Gusto: setoso, potente, dissetante

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, formaggi, dessert

★ Prix Vinalies International 2015: Argento

★ Concours Générale Agricole Paris 2019: Oro



Quiétude Extra Brut Blanc de Noir

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 36 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: frutti gialli, fiori bianchi, spezie

Gusto: equilibrato, fine, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, carne cruda

★ Guida Hachette 2021: 2 stelle Coup de Coeur



Quiétude Extra Brut Blanc de Blancs

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutti bianchi, agrumi, miele

Gusto: citrino, elegante, setoso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce crudo



Cuvée Prestige Quiétude Zéro

Zona: Colombé la Fosse

Vitigno: 70% Pinot Noir

30% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, fiori d'acacia, frutti rossi

Gusto: elegante, fresco, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, pesce,
coquillage

Champagne

Fumey Tassin



Côte des Bars - Barséquanais
Celles sur Ource

Pinot Noir - Pinot Blanc Vrai

Sulle colline di Celles-sur-Ource, nell'Aube Barséquanaise, si estende il vigneto della Maison, su una superficie di 5 ettari, coltivato per il 10% a Pinot Blanc Vrai e per il 90% a Pinot Noir, in regime di agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, erbagione, confusione sessuale.

La Maison è stata fondata ed è gestita da Marie Tassin, pronipote di Marcel Tassin, nato nel 1900, che fu tra i primi produttori vinicoli della regione a diventare Récoltant Manipulant in seguito alla rivolta dello Champagne del 1911.

Marie ha scelto di dedicarsi a questi due vitigni di cui è grande appassionata, in particolare creando due cuvées uniche di solo Pinot Blanc Vrai a suo nome, espressione della sua finezza ed eleganza.

Oggi la affiancano nel suo lavoro i figli Arthur e Léa Fumey, portando la tecnologia moderna al servizio della tradizione e sviluppando il commercio nei mercati esteri.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" e "Viticulture Durable en Champagne" ed è affiliata all'associazione dei Vignerons Indépendant.



Récoltant
Manipulant





Cuvée de Réserve Passé Composé

Zona: Celles sur Ource

Vitigno: 60% Pinot Noir
40% Pinot Blanc Vrai

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori e frutti bianchi, frutti rossi

Gusto: fine, aromatico, elegante, vivace

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, carni bianche



Millésime Futur Antérieur 2014

Zona: Celles sur Ource

Vitigno: 65% Pinot Blanc Vrai
35% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 8 anni

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: fiori, frutti bianchi, frutti rossi, agrumi

Gusto: fine, strutturato, elegante, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, molluschi



Contrastes Pinot Blanc

Zona: Celles sur Ource

Vitigno: 100% Pinot Blanc Vrai
vigne + 60 anni

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: da 48 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: fiori, frutti bianchi

Gusto: fine, elegante, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce crudo e cotto

★ **Concours Vignerons Indépendants 2016:**
Argento

★ **Concours Effervescents du Monde 2017:**
Argento



Emotion Blanche Pinot Blanc

Zona: Celles sur Ource

Vitigno: 100% Pinot Blanc Vrai
vigne di + di 60 anni

Vinificazione: acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 48 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti bianchi, pane grigliato, vaniglia

Gusto: fine, elegante, minerale

Abbinamenti: Dessert, formaggi accompagnati, biscotti secchi, foie gras

★ **Concours Vignerons Indépendants 2015:**
Oro

★ **Concours Féminale 2020:** Oro



Provocation Rosé

Zona: Celles sur Ource

Vitigno: 100% Pinot Noir
Rosé di macerazione

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Vista: rosa intenso

Olfatto: frutti rossi, more, fragoline di bosco

Gusto: strutturato, robusto, vinoso

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, stracotti

Côte des Blancs

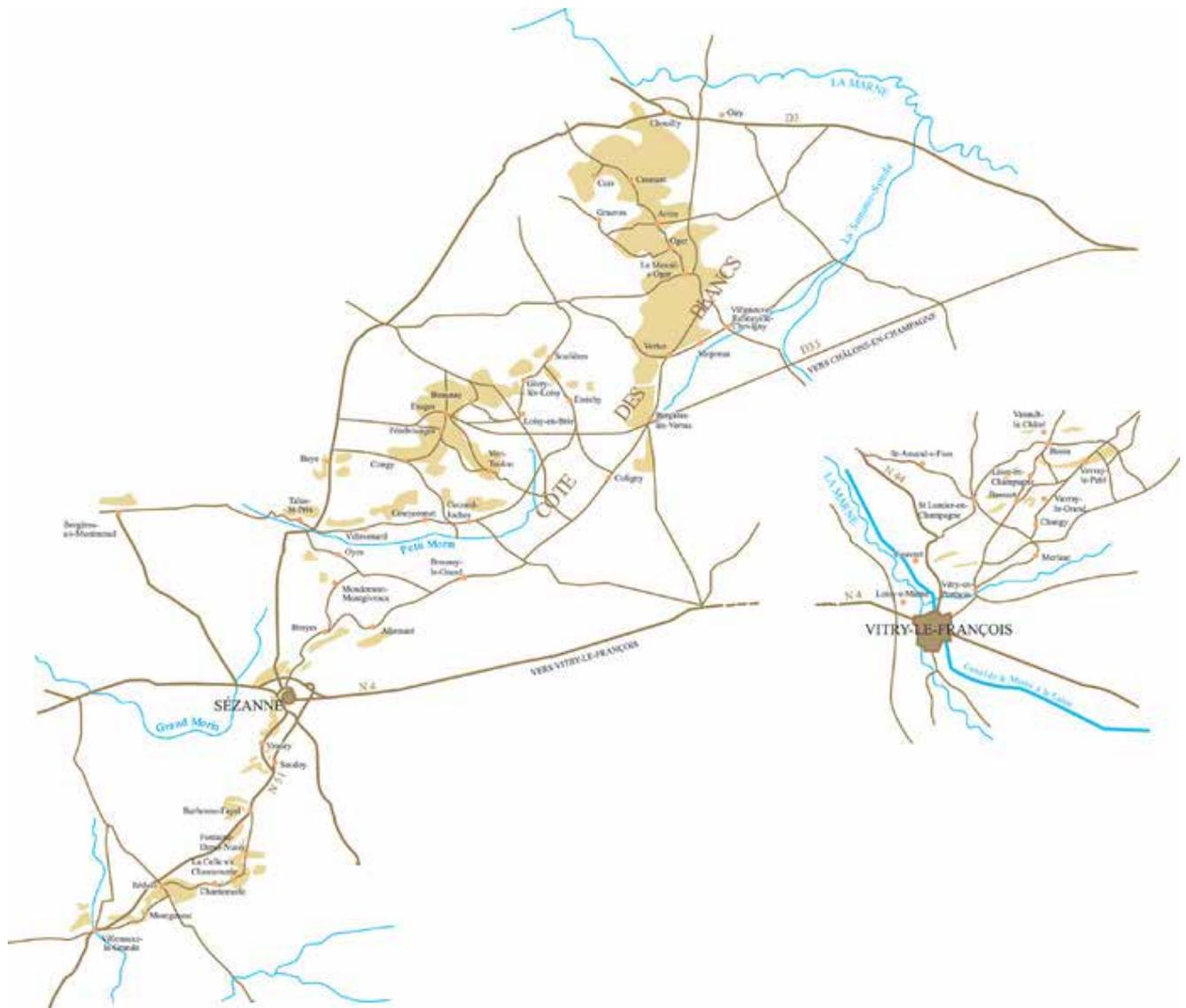
Zona votata soprattutto alla produzione dello Chardonnay, con le sue dolci colline, principalmente volte ad est, composte da strati di gesso affiorante, da Epernay si estende sino a Sézanne ed ingloba l'enclave della Cote de Vitry.

18 Marquise de Sy

Congy

20 Florent Viard

Vertus



Champagne

Marquise de Sy

CHAMPAGNE
Marquise de Sy

Côte des Blancs - Côteaux du Petit Morin
Congy

Pinot Meunier - Pinot Noir - Chardonnay

Antica maison familiare giunta alla 5a generazione, è situata in pieno Côteaux du Petit Morin, su un suolo composto da calcare ed a tratti da silice, su un'estensione di 5 ettari, tutti coltivati in agricoltura ragionata, che è valsa la certificazione "HVE - Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale.

Dal 2006 Xavier e Florence hanno preso in mano le redini dell'azienda, hanno scelto di lavorare in maniera rigorosa ed attenta, tanto in vigna quanto in cantina, ed hanno deciso di far invecchiare sui lieviti ogni bottiglia per almeno 6 anni e di aggiungere una liqueur d'expédition a basso dosaggio di zuccheri, sempre al di sotto dei 6 grammi/litro, quindi in extra-brut, per permettere ai loro champagne di esprimere pienamente il frutto del terroir.

In seguito hanno creato il marchio in omaggio alla Marquise de Sy Antoinette des Marins (1619-1652), Signora di Congy, nota per essere una donna libera ed appassionata, che ha illuminato con i suoi amori tumultuosi il feudo di Congy.



RM Récoltant
Manipulant





Grande Réserve

Zona: Coteaux du Petit Morin - Congy

Vitigno: 33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier
34% Chardonnay

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/l

Vista: giallo oro

Olfatto: fiori, agrumi, pera, mela, mandorla

Gusto: fresco, generoso, strutturato e persistente

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, crostacei



Grande Réserve Rosé

Zona: Coteaux du Petit Morin - Congy

Vitigno: 43% Pinot Meunier
37% Pinot Noir
20% Chardonnay

Invecchiamento: 60 mesi

Vinificazione: in acciaio

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/l

Vista: rosa ramato

Olfatto: ciliegia, mentolo, spezie, pepe, liquirizia

Gusto: complesso, vinoso, sottilmente affumicato

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche e rosse, formaggi



Blanc de Blancs

Zona: Coteaux du Petit Morin - Congy

Vitigno: 100% Chardonnay
30% riserva

Invecchiamento: 60 mesi

Vinificazione: in acciaio

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/l

Vista: giallo chiaro

Olfatto: agrumi, frutti bianchi

Gusto: fresco, equilibrato, bella acidità

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, molluschi



Millésime 2009

Zona: Coteaux du Petit Morin - Congy

Vitigno: 60% Chardonnay "Le Clos"
20% Pinot Noir "Sous le Bois de Berlin"
20% Pinot Meunier "Les Basses Blanches"

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: 12 anni

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/l

Vista: giallo oro

Olfatto: fiori bianchi, frutti gialli maturi

Gusto: fresco, elegante, strutturato e rotondo

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, crostacei



Millésime 2011 Blanc de Blancs

Zona: Coteaux du Petit Morin - Congy

Vitigno: 100% Chardonnay "Le Clos"

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: 10 anni

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/l

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti bianchi, vegetale, erba secca

Gusto: fresco, aromatico, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, crostacei

★ Gilbert & Gaillard 2021: Oro

Champagne

Florent Viard

Premier Cru

**Côte des Blancs**
Vertus*Chardonnay - Pinot Noir*

Maison familiare tramandata di generazione in generazione dal 1842, gestita da Florent Viard e sua moglie Karine a partire dal 1994, che hanno ereditato la passione e l'esperienza nella più pura tradizione champenoise.

Il vigneto è situato a Vertus, nel cuore della Côte des Blancs, con un sottosuolo calcareo che regala qualità aromatiche eccezionali.

Con sapienza ed esperienza, i Viard coltivano in agricoltura ragionata i loro vigneti a preponderanza di Chardonnay, espressione tipica della regione, e producono in questo territorio a denominazione Premier Cru diverse cuvées caratterizzate dalla leggerezza e freschezza tipiche della zona.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE - Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale e Viticoltura Durevole in Champagne.



Récoltant
Coopérateur





Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Vertus

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: oltre 36 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi dolci

Gusto: fresco, untuoso, delicato, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

★ Guida Hachette 2019: 2 stelle

★ Guida Gilbert & Gaillard 2020: Oro



Absolu Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Vertus

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: oltre 48 mesi

Dosaggio: Dosage Zéro 0 g/litro

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi dolci

Gusto: fresco, secco, delicato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages, ostriche

★ Guida Hachette 2022: 1 stella

★ Guida Hachette 2023: 1 stella



Rosé Brut Premier Cru

Zona: Vertus

Vitigno: 85% Chardonnay

15% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: oltre 36 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 55 mg/L

Vista: rosa salmone

Olfatto: frutti rossi, agrumi dolci

Gusto: fresco, setoso, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, carni grigliate, dessert



Millésime 2014 Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Vertus

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: oltre 60 mesi

Dosaggio: 6 g/litro

Solfiti totali: 65 mg/L

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: frutta secca, nocciole, frutta candita

Gusto: equilibrato, potente, delicato

Abbinamenti: Aperitivo, crostacei, ostriche

★ Guida Hachette 2022: 3 stelle



Prestige 2012 Premier Cru

Zona: Vertus

Vitigno: 85% Chardonnay

15% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 60 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/l

Vista: giallo brillante

Olfatto: fiori di gelsomino e acacia, miele, mango

Gusto: morbido, complesso, fresco, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, pasticceria secca

★ Gilbert & Gaillard 2022: +90 pts doppio Oro



Blanc de Blancs Grand Cru

Zona: Oger

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 60 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/l

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutta fresca, agrumi

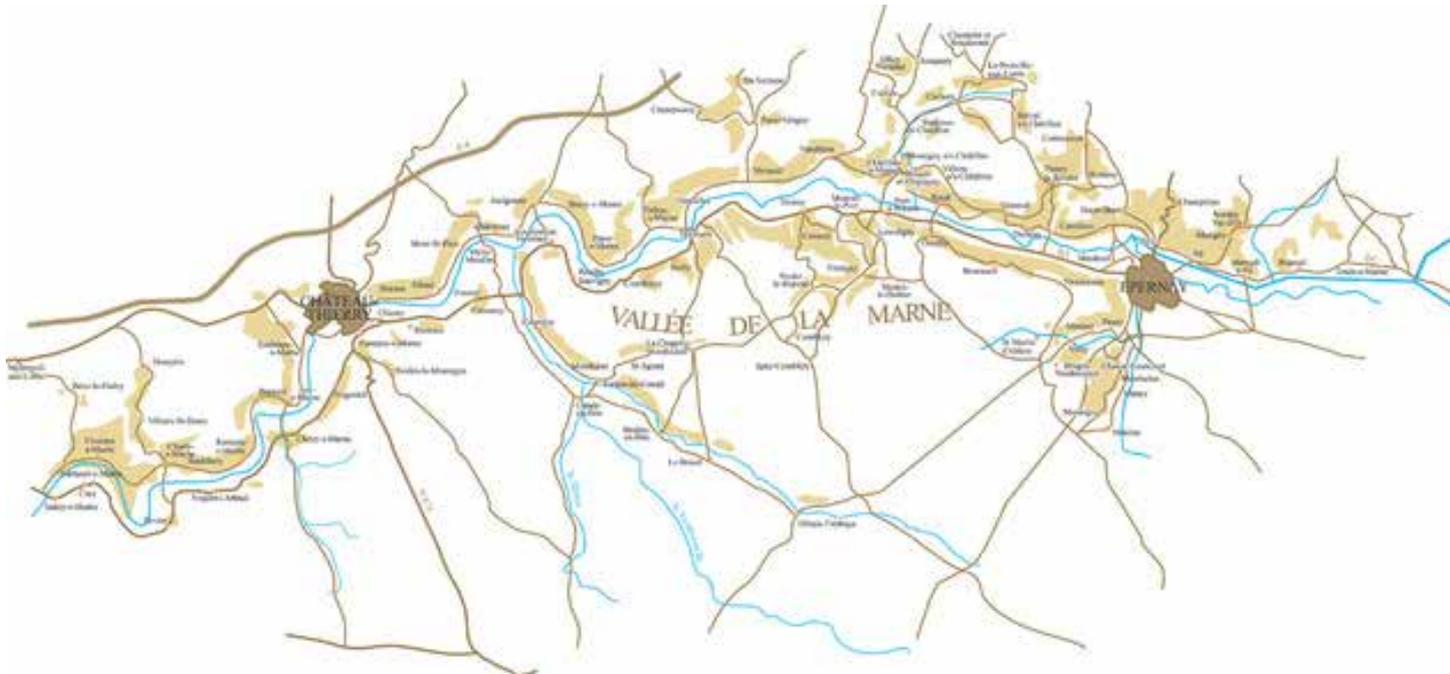
Gusto: morbido, fresco, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, ostriche, molluschi

Vallée del la Marne

Da Epernay si spinge fino in Aisne a Nanteuil sur Marne, con i suoi vitigni, a maggioranza di Pinot Meunier, posti sulle pendici di colline a fondo marnoso, argilloso e sabbioso, che affiancano il sinuoso corso della Marna.

-
- 23 Raphaël Devillers**
La Neuville aux Larris
 - 25 Léguillette Romelot**
Charly sur Marne
 - 27 Liébart-Régnier**
Baslieux Sous Châtillon
 - 29 Bernard Naudé**
Charly Sur Marne
 - 31 Proy Goulard**
Epernay
-



Champagne

Raphaël Devillers

Raphaël Devillers
CHAMPAGNE

Vallée de la Marne

La Neuville aux Larris

Pinot Meunier - Chardonnay

In cima ad uno dei punti culminanti della Champagne, a 246 metri sul livello del mare, nel lieu-dit Paradis, Raphaël e Laurence, ribelli nei ranghi per loro stessa definizione, coltivano le vigne, piantumate esclusivamente a Pinot Meunier e Chardonnay, in agricoltura ragionata, valse la certificazione HVE Haut Valeur Environnementale Alto Valore Ambientale.

In cantina, la fermentazione malolattica viene effettuata sempre in maniera naturale, lasciando semplicemente le porte della cantina aperte per lo scambio della temperatura in inverno. Meno interventi sui vini, meno prodotti usati, meno elettricità, coerentemente con il lavoro sano in vigna.

La scelta di Raphaël è di elaborare champagnes freschi, accessibili e leggeri, intorno al Meunier, vitigno faro, una declinazione di assemblaggi e dosaggi creano una gamma inusuale e variegata. Il Meunier che non ti aspetti!

Récoltant
Manipulant

1,2,3 ... Rosé

Zona: La Neuville aux Larris**Vitigno:** 90% Pinot Meunier

5% Pinot Noir

5% Chardonnay

50% di riserva

Vinificazione: acciaio**Fermentazione:** malolattica**Invecchiamento:** minimo 24 mesi**Dosaggio:** Brut 7 g/l**Vista:** rosa intenso**Olfatto:** frutti rossi, lampone, ribes nero, clorofilla**Gusto:** strutturato, corposo, vinoso, persistente**Abbinamenti:** Carni bianche e rosse, affettati, primi piatti, pizza



1,2,3... Meunier Brut Blanc de Noirs

Zona: La Neuville aux Larris

Vitigno: 100% Pinot Meunier
50% di riserva

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/l

Vista: giallo paglierino

Olfatto: fiori esotici, frutti gialli, canditi

Gusto: raffinato, morbido, goloso, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, crostacei, verdure



1,2,3... Meunier Non Dosé Blanc de Noirs

Zona: La Neuville aux Larris

Vitigno: 100% Pinot Meunier
50% di riserva

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/l

Vista: giallo paglierino

Olfatto: pane grigliato, viennoiserie, frutta secca

Gusto: tonico, fresco, raffinato, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce e carni crude, ostriche, crostacei



1,2,3... Meunier Extra-Dry Blanc de Noirs

Zona: La Neuville aux Larris

Vitigno: 100% Pinot Meunier
50% di riserva

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Dry 14 g/l

Vista: giallo paglierino

Olfatto: frutta secca, lampone, uvetta, pera, ananas

Gusto: setoso, vellutato, raffinato, persistente

Abbinamenti: Paella, cucina asiatica speziata, foie-gras, formaggi, accompagnati, pasticceria secca



Face Cachée Blanc de Blancs

Zona: La Neuville aux Larris

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 18 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/l

Vista: giallo paglierino

Olfatto: fiori di tiglio, albicocca, pesca, zucchero filato

Gusto: setoso, rotondo, elegante

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, molluschi, crostacei



Face à Face

Zona: La Neuville aux Larris

Vitigno: 50% Pinot Meunier
50% Chardonnay
20% vini di riserva

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/l

Vista: giallo dorato

Olfatto: cannella, frutti gialli, frutti esotici, canditi

Gusto: equilibrato, elegante

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche e rosse, pesce, formaggi



Noir Totem Blanc de Noirs

Zona: La Neuville aux Larris

Vitigno: 100% Pinot Meunier
50% vini di riserva

Vinificazione: in acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 60 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/l

Vista: giallo dorato

Olfatto: spezie dolci, incenso, violetta, giacinto, arance amare

Gusto: equilibrato, tannico, iodato

Abbinamenti: Stufati, cassoeula, tartufo

Champagne

Léguillette Romelot



Vallée de la Marne
Charly sur Marne

*Pinot Noir - Pinot Blanc - Pinot Meunier
Chardonnay - Petit Meslier - Arbanne*

La prima vigna piantata dalla famiglia Romelot risale al lontano 1705... il matrimonio nel 1968 di M. Léguillette con M. Ile Romelot, segna l'inizio della Maison che comincia anche la produzione di champagne in proprio.

Oggi Christine tiene le redini dell'azienda forte di un'esperienza familiare consolidata, decidendo di praticare l'agricoltura ragionata, ovvero rispettosa dell'ambiente, con un uso sensato di prodotti fitofarmaceutici, per poter lasciare un domani vigne sane alle generazioni future.

Attualmente la proprietà conta 8 ettari di vigne situate nei comuni di Charly sur Marne, Crouttes sur Marne, Villiers Saint Denis e Gland, tutte sulle pendenze esposte a sud del versante destro della Marna.

La vera particolarità della Maison è la scelta di riutilizzare, accanto ai 3 vitigni classici (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay) i 3 vitigni antichi e poco comuni Pinot Blanc, Petit Meslier e Arbanne, da sempre presenti nel disciplinare dello Champagne, dando così vita a vini intensi e sfaccettati.

L'Azienda ha ottenuto la certificazione "HVE Haute Valeur Environnementale" (Alto Valore Ambientale) e "VDC - Viticulture Durable Champagne" (Viticultura Durevole Champagne), inoltre è affiliata all'associazione Champagne de Vigneron.





Triolet Extra-Brut

Zona: Charly Sur Marne

Vitigno: 64% Pinot Meunier
33% Chardonnay
3% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra Brut 5,5 g/litro

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: nocciole, albicocca, mirabelles

Gusto: franco, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce crudo, pizza

★ Guida Hachette 2021: 2 stelle

★ Concours Vinalies Internationales 2018: Argento



Festival

Zona: Charly Sur Marne

Vitigno: 56% Pinot Meunier
22% Pinot Blanc
7% Pinot Noir
7% Chardonnay
6% Petit Meslier
2% Arbanne

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Vista: giallo oro vecchio brillante

Olfatto: pera, mela cotogna, nocciole, burro

Gusto: intenso, fruttato, equilibrato, strutturato

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche e rosse

★ Concours de Féminalise 2019: Oro

★ Concours Vinalies Internationales 2020: Argento



Symphonie Millésime 2014

Zona: Charly Sur Marne

Vitigno: 72% Pinot Meunier
27% Chardonnay
1% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 7 anni

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: mandorle, nocciole, frutta candita

Gusto: equilibrato, potente, delicato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, coquillage



Notes Noires Blanc de Noirs

Zona: Charly Sur Marne

Vitigno: 73% Pinot Meunier
27% Pinot Noir

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Vinificazione: acciaio

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Vista: giallo oro brillante

Olfatto: frutti gialli, burro, caramella mou

Gusto: caloroso, voluttuoso, intenso

Abbinamenti: formaggi accompagnati, foie-gras

★ Guida Hachette 2021: 2 stelle



Notes Blanches Blanc de Blancs

Zona: Charly Sur Marne

Vitigno: 80% Chardonnay
16% Pinot Blanc
2% Arbanne
2% Petit Meslier
vendemmie 2009/10

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Vinificazione: acciaio

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Vista: giallo pallido

Olfatto: prugne, mirabelles, frutti bianchi, brioche

Gusto: carnoso, fruttato, generoso

Abbinamenti: Aperitivo, formaggi accompagnati

★ Decanter 2018: Bronzo

★ Concours Générale Agricole Paris 2019: Oro

Champagne

Liébart-Régnier

Vallée de la Marne
Baslieux Sous Châtillon

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay - Petit Meslier



Nel 1960, dal matrimonio tra Lucien Liébart e Georgette Régnier, e dei loro rispettivi vigneti a Baslieux sous Châtillon ed a Vauciennes, nasce il marchio Liébart-Régnier. Laurent Liébart, figlio unico, ha proseguito il lavoro dei suoi genitori con sua moglie Valérie, entrambi innamorati del loro mestiere e della loro terra. Oggi sono coadiuvati dalla terza generazione, le figlie Alexandra e Marion.

Il vigneto della Maison si sviluppa su 10 ettari di suolo argillo-calcareo nella parte terminale della Vallée della Marne, nel dipartimento dell'Aisne.

Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, ma anche piccoli quantitativi di vitigni ancestrali (Arbanne, Petit Meslier e Pinot Blanc) sono le uve coltivate dalla famiglia.

L'azienda, per il suo lavoro improntato al rispetto dell'ambiente ed alla sua preservazione per le generazioni future, ha ottenuto la certificazione "HVE Haute Valeur Environnementale" (Alto Valore Ambientale) e "VDC - Viticulture Durable Champagne" Viticoltura Durevole Champagne, inoltre è affiliata all'associazione Vignerons Indépendants.



RM Récoltant
Manipulant





Les Sols Bruns

Zona: Baslieux Sous Châtillon

Vitigno: 70% Pinot Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 36 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: mela, pera, mirabelles

Gusto: morbido, elegante, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche, pizza

★ IWSC Londres 2016: Bronzo

★ Wine Enthusiast 2019: 90 punti

★ Concours Générale Agricole Paris 2022: Argento



L'Instinct Blanc de Noirs

Zona: Baslieux Sous Châtillon

Vitigno: 50% Pinot Meunier
50% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 60 mesi

Dosaggio: Extra-brut 3 g/litro

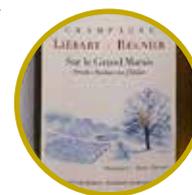
Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti rossi, frutti bianchi, pane grigliato

Gusto: ampio, robusto, strutturato, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche e rosse

★ Wine Enthusiast 2019: 91 punti



Sur Le Grand Marais

Zona: Baslieux Sous Châtillon

Vitigno: 100% Pinot Meunier
parcella "Le Grand Marais"

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 36 mesi

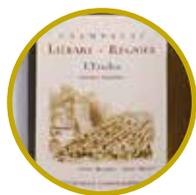
Dosaggio: Nature 0 g/litro

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: albicocca, prugna, crosta di pane

Gusto: secco, deciso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche e rosse



L'Enclos

Zona: Baslieux Sous Châtillon

Vitigno: 100% Petit Meslier
parcella "L'Enclos"

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: minimo 30 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/l

Vista: giallo oro

Olfatto: torba, erba secca, crosta di pane

Gusto: erbaceo, minerale, secco, intenso

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche o rosse, pesce,



Excéla Millésime 2016

Zona: Baslieux Sous Châtillon

Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 60 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti gialli, pesca, albicocca, pane grigliato

Gusto: ampio, sapido, strutturato, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

★ Wine Enthusiast 2019: 94 punti

Champagne

Bernard Naudé



Vallée de la Marne Charly Sur Marne

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

Nella Vallée de la Marne, a Charly sur Marne in Aisne, a metà strada tra Parigi e Reims, la Maison fu creata all'inizio degli anni '70 da Bernard Naudé, passando dalla coltivazione dedicata alla sola vendita delle uve alle grandi maison, alla creazione del proprio marchio e all'elaborazione delle proprie cuvées nell'edificio di famiglia caratterizzato dalla Tour Napoléon che lo sovrasta e che ne è diventata l'emblema.

Oggi Vincent e Fabienne Naudé, la quinta generazione di vignérons, lavorano ancora a stretto contatto con i genitori Bernard e Marie Paule.

Adepti della viticoltura durevole e ragionata da lunghi anni, la famiglia coltiva gli 8 ettari di vigna come un giardino, con passione e minuzia.

La viticoltura durevole permette di preservare il patrimonio viticolo che consiste nel terreno, l'acqua, e l'aria, lasciando alle generazioni future un patrimonio intatto, e regalandoci oggi champagnes di alta qualità.

Per questo lavoro hanno ottenuto la certificazione HVE Haute Valeur Environnementale" (Alto Valore Ambientale) e "VDC -Viticolture Durable Champagne" Viticoltura Durevole Champagne,

La Maison inoltre è affiliata all'associazione Vigneron Indépendant e Champagne de Vignerons.





Brut Tradition

Zona: Charly sur Marne

Vitigno: 90% Pinot Meunier
10% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 14 g/litro

Solfiti totali: 80 mg/L

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: pesche sciropate, violetta, pepe, lime

Gusto: fresco, morbido, armonico, generoso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, pizza, paella, primi piatti

★ **Concours Vignerons Indépendants 2017:**
Oro

★ **Concours Vignerons Indépendants 2019:**
Argento



Brut Prestige Blanc de Noirs

Zona: Charly sur Marne

Vitigno: 50% Pinot Meunier
50% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Solfiti totali: 61 mg/L

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: zenzero, thé, buccia di limone

Gusto: fruttato, carnoso, strutturato

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche e rosse, risotti

★ **Concours Générale Agricole Paris 2016:**
Argento

★ **Concours Vignerons Indépendants 2023:**
Argento



Brut Plénitude Blanc de Blancs

Zona: Charly sur Marne

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 48 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Solfiti totali: 74 mg/L

Vista: giallo oro pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi

Gusto: fruttato, raffinato, fresco, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

★ **Concours Champagne Vignobles 2017:**
Argento

★ **Consours Produit Terroir Capelle 2017:**
Argento



Brut Blanc de Noirs 2014 Millésime

Zona: Charly sur Marne

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 48 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 41 mg/L

Vista: giallo oro

Olfatto: frutti gialli, miele, frutti rossi, biscotti, fichi

Gusto: esotico, potente, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, carni rosse stracotte

Champagne

Proy Goulard

**Vallée de la Marne
Epernay***Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay*

Lucile ed Alexandre, giovani ed intraprendenti, innamorati e rispettosi della loro terra, creano i loro vini, perpetuando una conoscenza ancestrale ed unendo tradizione e viticoltura ragionata e durevole.

Insieme gestiscono una fattoria che comprende 4,5 ettari di vigne situate nel cuore delle eccellenze champenoises, il Pinot Noir della Petite Montagne de Reims, lo Chardonnay della Côte des Blancs ed il Pinot Meunier del Massif de St. Thierry. La cantina è situata ad Epernay, centro nevralgico della produzione di Champagne.

La loro filosofia è volta a rivelare attraverso il loro champagne, il carattere unico del territorio, tramite il lavoro della terra, il rispetto delle piante e l'amore del vino, da lasciare ai loro 3 figli.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale ed è affiliata all'associazione dei Vignerons Indépendant.

**Récoltant
Manipulant**



Brut Tentation

Zona: Epernay

Vitigno: 20% Chardonnay
40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 30 mg/L

Fermentazione: malolattica

Vista: giallo chiaro

Olfatto: pesca, albicocca, vaniglia

Gusto: equilibrato, morbido, fruttato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, pizza

★ Guida Hachette 2017: 1 stella



Brut Grande Réserve

Zona: Epernay

Vitigno: 34% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier
60% di riserva

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 40 mg/L

Fermentazione: malolattica

Vista: giallo dorato

Olfatto: pesca, mirabelles, crosta di pane

Gusto: fresco, setoso, ampio

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche e rosse, risotti

★ Concours Générale Agricole Paris 2018: Argento

★ Terre de Vins 2022: Oro



Brut Tentation Rosé

Zona: Epernay

Vitigno: 20% Chardonnay
40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Fermentazione: malolattica

Vista: rosa lampone

Olfatto: frutti rossi, agrumi, crosta di pane, liquirizia

Gusto: ampio, morbido, fruttato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, affettati, carni grigliate, dessert di frutti rossi

★ Concours Générale Agricole de Paris 2017: Medaglia d'Oro

★ Concours Générale Agricole de Paris 2018: Medaglia d'Oro

★ Concours Vignerons Indépendants 2022: Oro



Funambule

Zona: Epernay

Vitigno: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Vinificazione: 25% acciaio
75% fusti di rovere

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 60 mesi

Dosaggio: Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 30 mg/L

Fermentazione: malolattica

Vista: giallo brillante

Olfatto: nocciola, uvetta, miele

Gusto: equilibrato, raffinato, setoso

Abbinamenti: Aperitivo, foie gras, formaggi

★ Guida Hachette 2019: 2stelle



Ephemère 2014 Blanc de Noirs

Zona: Epernay

Vitigno: 60% Pinot Meunier
40% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 84 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Solfiti totali: 30 mg/L

Fermentazione: malolattica

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti gialli, frutti rossi

Gusto: equilibrato, potente, delicato.

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, formaggi

Montagne de Reims

A nord-ovest di Reims e fino ad Epernay, la Montagne de Reims è un vasto altipiano che poggia su gesso profondo, il quale dona caratteristiche peculiari al Pinot Nero che qui è il principale vitigno. Sede di alcuni tra i più famosi villaggi definiti Grand Cru.

35 Xavier Alexandre

Courmas

37 Jean Baillette Prudhomme

Trois Puits

39 Noël Bazin

Villers Marmery

41 Jérôme Benoît

Marfaux

43 Infinite Eight

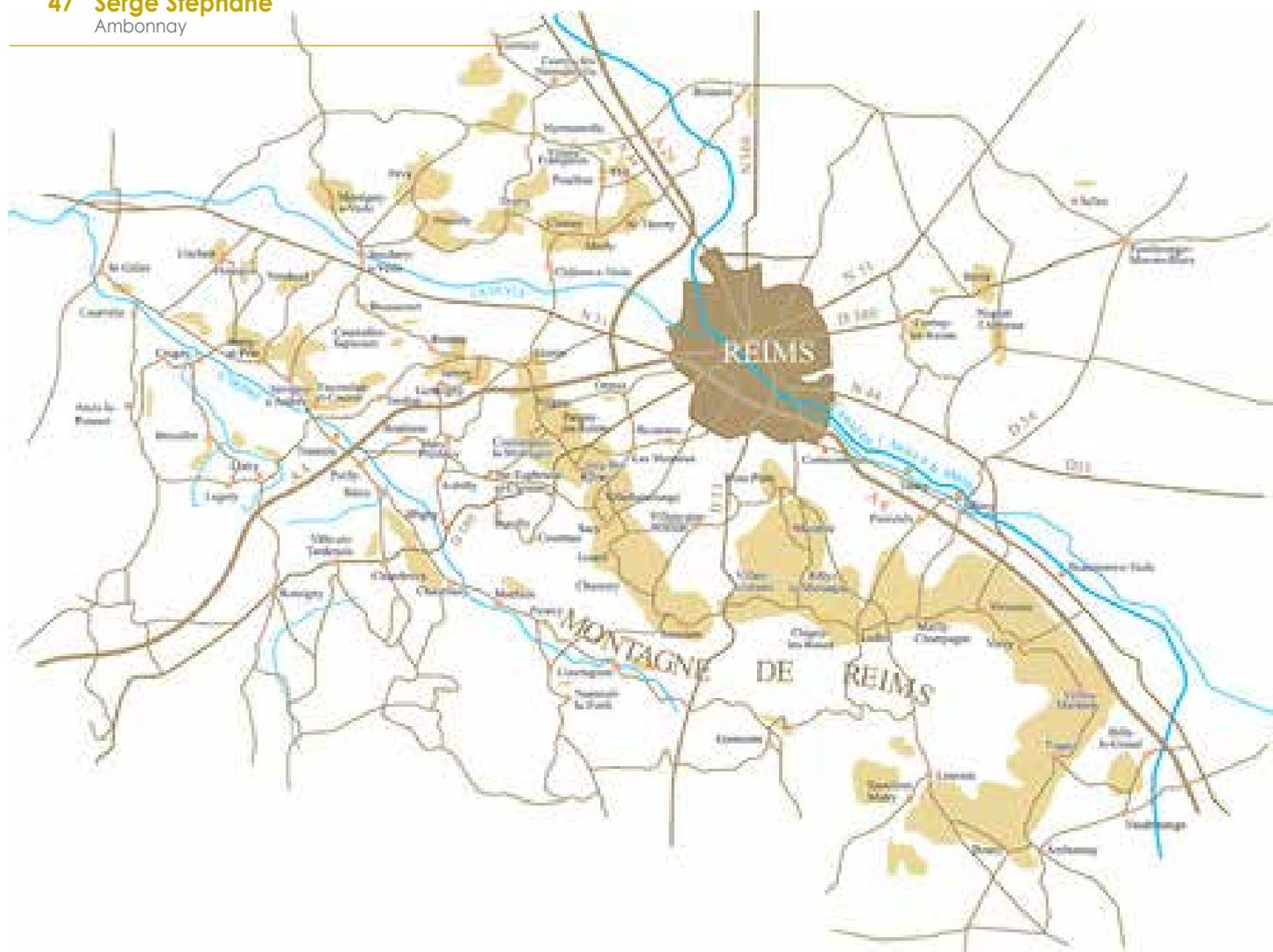
Villedommange

45 Adrien Redon

Trépail

47 Serge Stéphane

Ambonnay



Champagne

Xavier Alexandre

Premier Cru



Montagne de Reims Courmas

Pinot Noir – Pinot Meunier - Chardonnay

Nella parte ovest della Montagne de reims si estendono i 7 ettari della Maison Alexandre, ripartiti in 10 villaggi, di cui classificati Premier Cru di cui noi abbiamo selezionato i vini (Champillon, Coulomnes-la-Montagne, Dizy, Ville-Dommange, Vrigny), ciascuno con caratteristiche peculiari che permettono di selezionare ed assemblare vini con differenti tipicità, tutti diversi e sfaccettati. La scelta di praticare una rigorosa agricoltura ragionata, ha permesso a Xavier, discendente di una famiglia di viticoltori dal 1933, di ottenere il prestigioso certificato HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale).

Oggi, Xavier e la moglie Nathalie elaborano champagnes e Coteaux Champenois con passione, nel pieno rispetto della tradizione, da affiliati alle associazioni dei Vignerons Indépendant e Champagnes de Vignerons, ottenendo numerosi premi e riconoscimenti nei più prestigiosi consorsi e su riviste specializzate.



Récoltant
Manipulant





Authentic'A Premier Cru

Zona: Courmas

Vitigno: 60% Pinot Meunier
40% Chardonnay
40% di riserva

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica parziale

Invecchiamento: da 60 a 72 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 3 g/litro

Fermentazione: malolattica parziale

Vista: giallo dorato

Olfatto: crosta di pane, agrumi, fiori bianchi

Gusto: spiccata acidità, vinoso, secco, elegante

Abbinamenti: Aperitivo, frutti di mare, crostacei, pesce crudo

★ Guida Hachette 2020: 1 stella



Zéro Dosage Premier Cru

Zona: Courmas

Vitigno: 45% Pinot Noir
40% Chardonnay
15% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio

Fermentazione: malolattica parziale

Invecchiamento: minimo 84 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Fermentazione: malolattica parziale

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutti bianchi, agrumi, miele

Gusto: fresco, morbido, elegante

Abbinamenti: Aperitivo, frutti di mare, crostacei, pesce crudo

★ Guida Hachette 2020: 2 stelle



Signature A 2010 Premier Cru

Zona: Courmas

Vitigno: 50% Chardonnay
27% Pinot Noir
23% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica parziale

Invecchiamento: minimo 84 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Vista: giallo dorato

Olfatto: nocciole, caramello, spezie dolci

Gusto: strutturato, complesso, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, foie-gras, formaggi



Millésime 2015 Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Courmas

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica parziale

Invecchiamento: minimo 84 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/l

Fermentazione: malolattica parziale

Vista: giallo dorato

Olfatto: fiori bianchi, ananas, agrumi maturi

Gusto: elegante, untuoso, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, molluschi, ostriche

★ Vinalies Internationales 2021: Argento

★ Decanter 2022: Argento

Champagne

Baillette Prudhomme

Premier Cru

CHAMPAGNE
BAILLETTE-PRUDHOMME
Vignerons Indépendants
PREMIER CRU

Montagne de Reims
Trois-Puits

Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay

Alle pendici della Montagne de Reims, si trova l'azienda familiare giunta alla 5a generazione, con Laureen, coadiuvata dalla madre Marie-France, che coltiva con cura e passione le vigne di famiglia in agricoltura ragionata, si occupa della vinificazione, degli assemblaggi e di tutto quanto concerne la complessa gestione di una Maison di Champagne, con grazia ed eleganza femminili.

Le vigne sono coltivate in agricoltura ragionata, nel rispetto dell'ambiente, i vini riposano nella bellissima cantina scavata nel gesso e posta a 14 metri di profondità, perfetta per la maturazione di questi vini speciali, la cui particolarità consiste nella grande quantità di vini di riserva perpetua che compongono ogni cuvée.



RM Récoltant
Manipulant





Brut Nature Premier Cru Blanc de Noir

Zona: Trois-Puits

Vitigno: 100% Pinot Noir
33% riserva perpetua

Vinificazione: acciaio e smalto

Invecchiamento: 60 mesi

Dosaggio: Nature Pas Dosé

Solfiti totali: 43 mg/L

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti bianchi, frutti rossi, croissant

Gusto: strutturato, potente, generoso

Abbinamenti: carni rosse, costata, bolliti, cassoeula



Memoris Premier Cru Blanc de Noir

Zona: Trois-Puits

Vitigno: 100% Pinot Noir
33% riserva perpetua

Vinificazione: acciaio e smalto

Invecchiamento: 60mesi

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 40 mg/L

Vista: giallo brillante

Olfatto: frutti rossi maturi, frutta secca

Gusto: equilibrato, completo, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, carni, stufati

★ Guida Hachette 2020: 2 stelle

★ Concours Vignerons Indépendants 2020: Argento



Brut Réserve Premier Cru

Zona: Trois-Puits

Vitigno: 34% Pinot Noir
33% Pinot Meunier
33% Chardonnay
50% riserva perpetua

Vinificazione: acciaio e smalto

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 40 mg/L

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti bianchi, pane tostato, brioche

Gusto: strutturato, generoso, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche, formaggi

★ Guida Hachette 2020: 2 stelle

★ Concours Vignerons Indépendants 2020: Argento



Heritage Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Trois-Puits

Vitigno: 100% Chardonnay
33% riserva perpetua

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: minimo 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 5 g/l

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti bianchi, agrumi, frutta secca

Gusto: fresco, equilibrato, generoso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, molluschi

Champagne

Noël Bazin

Premier Cru

CHAMPAGNE
NOËL BAZIN

1ER CRU - VILLERS-MARMERY - FRANCE

Montagne de Reims
Villers Marmery

Chardonnay - Pinot Noir

Nativi di Villers Marmery e discendenti di viticoltori champenois, Noël e Magali Bazin coltivano i loro 3,30 ettari di vigne, suddivise in 25 parcelle tra i 5 ed i 60 anni di età, nei comuni di Villers Marmery (premier Cru, piccola enclave vocata allo Chardonnay della Montagne de Reims) e Verzy (grand Cru), in agricoltura ragionata, nel rispetto dell'ambiente, secondo il rigido disciplinare; producono circa 18.000 bottiglie l'anno.

In cantina, hanno scelto di utilizzare per ogni cuvée una parte di vini di un'unica vendemmia ed una parte di vini della riserva con metodo Solera, che gli permette di produrre dei Blanc de Blancs atipici, corposi e morbidi, pur con una bella acidità.



RM Récoltant
Manipulant





L'Unanime Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Villers Marmery

Vitigno: 100% Chardonnay
40% riserva Solera
10% in rovere

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: minimo 30 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/l

Vista: oro pallido

Olfatto: fiori d'acacia, mela verde

Gusto: franco, fruttato, fine, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, frutti di mare, molluschi



La révélation Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Villers Marmery

Vitigno: 100% Chardonnay
parcella "Les Basses Alouettes"

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/l

Vista: oro pallido

Olfatto: agrumi, frutti bianchi

Gusto: vivo, cremoso, ampio

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, frutti di mare, molluschi



L'étonnante Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Villers Marmery

Vitigno: 100% Chardonnay
20% riserva Solera

Vinificazione: acciaio

Allevamento: fusti di rovere 12 mesi

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/l

Vista: oro giallo

Olfatto: agrumi canditi, frutta secca

Gusto: complesso, ampio, equilibrato,

Abbinamenti: Formaggi stagionati, foie-gras, pasticceria secca



La pimpante Premier Cru

Zona: Villers Marmery

Vitigno: 90% Chardonnay
10% Pinot Noir
40% riserva Solera

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: minimo 30 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/l

Vista: rosa pallido

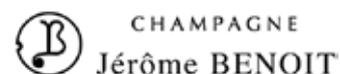
Olfatto: composta di fragole,
pasticceria

Gusto: elegante, aromatico

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, carni bianche

Champagne

Jérôme Benoît



Montagne de Reims

Marfaux*Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay*

Situato a Marfaux, nel cuore dei vigneti di Champagne, tra Reims ed Epernay, sulle colline della Vallée de l'Ardre e la Petite Vallée de la Marne, 5 generazioni di viticoltori si sono tramandati esperienza e passione per arrivare oggi alla gestione di Jérôme Benoît.

Si deve a lui se oggi la maison è passata dallo status di Récoltant-Coopérateur a quello ben più prestigioso ed impegnativo di Récoltant-Manipulant.

Rispettoso dell'ambiente, ha ultimato la conversione di tutte le sue parcelle in agricoltura biologica; tutti i suoi vigneti sono esposti a Sud-Sud/Est ed il suo motto è "Qualità ed espressione del territorio".

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale.

Con grinta e passione ha costruito una modernissima cantina punteggiata da piccole opere d'arte e magnifici lampadari d'autore, perché "nel bello nasce il buono".





Brut Blanc de Noirs

Zona: Marfaux

Vitigno: 70% Pinot Meunier
30% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 8,5 g/litro

Solfiti totali: 42 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutti rossi, crosta di pane

Gusto: rotondo, fresco, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, pasta, pizza



Brut Réserve

Zona: Marfaux

Vitigno: 40% Pinot Noir
35% Pinot Meunier
25% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 53 mg/L

Vista: giallo oro

Olfatto: frutti rossi, agrumi

Gusto: morbido, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, risotti



Blanc de Blancs Extra-Brut

Zona: Marfaux

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro

Solfiti totali: 55 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi

Gusto: fresco, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, coquillages



Brut Rosé

Zona: Marfaux

Vitigno: 45% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
25% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 9 g/litro

Solfiti totali: 42 mg/L

Vista: rosa vivo

Olfatto: frutti rossi, frutta secca

Gusto: equilibrato, fine, vinoso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche



Cuvée Rosé Millésimée 2016

Zona: Marfaux

Vitigno: 45% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
45% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 60 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 44 mg/L

Vista: rosa acceso

Olfatto: frutti rossi, agrumi, miele, pasticceria

Gusto: delicato, equilibrato

Abbinamenti: Foie gras, pietanze al tartufo, crostacei

Champagne

Infinite Eight



Montagne de Reims
Villedommange

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

Dall'incontro e dall'amicizia di due appassionati di champagne, Nicolas Le Tixerant viticoltore e Frank Leroux designer, nasce la Maison, con lo scopo di proporre una selezione specifica.

Unendo le loro capacità hanno creato il marchio Infinite Eight, contraddistinto dal simbolo dell'infinito e dall'inconfondibile etichetta che cambia colore al variare della temperatura della bottiglie; quando il simbolo è rosso, lo champagne è pronto da gustare!

Oggi Nicolas segue i passi del nonno paterno nello sviluppo e nella cura delle vigne che erano state dal padre abbandonate per seguire la carriera dirigenziale nel Comité Champagne.

Una profonda conoscenza dello champagne a 360° porta oggi sulle nostre tavole questi sontuosi champagne dall'immagine moderna e potente.



Négociant
Manipulant





Brut N°8

Zona: Villedommange

Vitigno: 40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay
45 % vini di riserva

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 38 mg/L

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: frutta matura, miele, mandorle

Gusto: citrino, potente, strutturato, setoso, complesso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, pasta, pizza



Cuvée Rubis Extra-Dry

Zona: Villedommange

Vitigno: 40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay
45 % vini di riserva

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Dry 16 g/litro

Solfiti totali: 62 mg/L

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: miele, mandorle

Gusto: citrino, cremoso, setoso

Abbinamenti: Aperitivo, formaggi, dessert



Millésime 2014

Zona: Villedommange

Vitigno: 67% Chardonnay
33% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 8 anni

Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro

Vista: giallo oro intenso

Olfatto: praline, mirabelles, miele

Gusto: armonico, complesso, ampio

Abbinamenti: Primi piatti, pesce, crostacei, molluschi, carni bianche



Blossom

Zona: Villedommange

Vitigno: 34% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 12 g/l

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: fiori, ciliegie, confetti

Gusto: morbido, setoso, complesso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, molluschi, carni, primi



32°F

Zona: Villedommange

Vitigno: 40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay
45% Vini di riserva

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Demi-sec 32 g/l

Vista: giallo oro chiaro

Olfatto: frutta matura, pasticceria, miele

Gusto: morbido, goloso

Abbinamenti: foie-gras, pasticceria, panettone, dolci lievitati

Champagne

Adrien Redon

Premier Cru

CHAMPAGNE
REDON

Montagne de Reims
Trépail

Chardonnay – Pinot Noir

Situata sul versante est della Montagne de Reims, nel cuore del territorio di Trépail, classificato Premier Cru, il vigneto della Maison si estende su 5 ettari, coltivati per l'80% a Chardonnay e per il 20% a Pinot Noir in agricoltura ragionata e durevole, nel rispetto dell'ambiente.

Adrien, figlio e nipote di viticoltori, ha sviluppato fin dalla più tenera età l'amore per la vigna, segue tutte le fasi di lavorazione, sia tra i filari che in cantina, riuscendo a valorizzare nel bicchiere la ricchezza minerale tipica e singolare del terroir di Trépail, grazie alla scelta di produrre champagne a basso dosaggio in liqueur d'expédition, che meglio esalta le caratteristiche di ogni vitigno.

RM Récoltant
Manipulant





un R d'autrefois Premier Cru

Zona: Trépail

Vitigno: 80% Chardonnay
20% Pinot Noir
50% vini di riserva

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 48 mg/L

Vista: giallo limone

Olfatto: fiori bianchi, burro, baguette

Gusto: fresco, armonico, rotondo

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche



l'R du temps Premier Cru

Zona: Trépail

Vitigno: 67% Chardonnay
18% Pinot Noir
15% Trépail Rouge
50% vini di riserva

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: petalo di rosa

Olfatto: biscotto, ribes, fragola, mora

Gusto: fine, vivace, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, carni leggere, dolci



le grand R Premier Cru

Zona: Trépail

Vitigno: 50% Chardonnay
50% Pinot Noir
50% vini di riserva

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: oltre 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: giallo dorato

Olfatto: pane grigliato, pera candita, burro, spezie, sottobosco

Gusto: rotondo, opulento, vinoso, complesso

Abbinamenti: Brasato, stracotto, formaggi



un R de rien Blanc de Blancs Premier Cru

Zona: Trépail

Vitigno: 100% Chardonnay
50% vini di riserva

Vinificazione: Acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: oltre 60 mesi

Dosaggio: Nature Pas Dosé

Solfiti totali: 45 mg/L

Vista: giallo limone

Olfatto: pompelmo, mela, pan di spezie

Gusto: dinamico, gessoso, salino, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, formaggi

Champagne

Serge Stéphane

Grand Cru

CHAMPAGNE
Serge Stéphane

Montagne de Reims **Ambonnay**

Chardonnay - Pinot Noir

Champagne creato in esclusiva per Chicche di Champagne, prodotto dall'antica Maison Récoltant-Manipulant Secondé-Simon sita in Ambonnay.

La storia della Maison, con il nome Secondé-Simon comincia nel 1983, quando Jean-Luc Secondé, figlio di viticoltori champenois, decide di creare la propria azienda insieme alla moglie, a sua volta erede di viticoltori della regione, nel cuore di vigneti della Montagne de Reims, nel villaggio di Ambonnay. Oggi il vigneto della famiglia si estende su 6 ettari interamente piantati a Grand Cru; una vera particolarità che contraddistingue questi champagnes a forte identità.

Il destino della Maison è ora nelle mani di Jérôme Bôle, il genero franco-svizzero di Jean-Luc, infatti la gestione dell'azienda, fin da prima della sua nascita sotto il nome odierno, si è sempre tramandata di suocero in genero, con la complicità attenta e partecipe delle mogli!

Jérôme, ingegnere nucleare, ha radicalmente cambiato vita, portando la sua esperienza moderna in un mondo tradizionale ed ancestrale, convertendo le vigne in agricoltura ragionata, e sfruttando le sue conoscenze per il miglioramento delle cantine. Nella vinificazione, Jérôme è coadiuvato dall'enologo di fama mondiale Nicolas Secondé, figlio di Jean-Luc Secondé.

Lo Champagne Serge-Stéphane è il frutto della stretta collaborazione tra Sergio Cerliani, Nicolas Secondé e Jérôme Bôle, incontro di anime e di mondi, "un italiano, un francese ed uno svizzero"!

Abbiamo scelto di sottolineare il legame tra lo champagne ed il nostro territorio, la Brianza, con una serie di etichette legate agli stili architettonici che hanno caratterizzato il 20esimo secolo, come omaggio alle nostre radici.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale e "VDC – Viticulture Durable Champagne" Viticoltura durevole Champagne ed è affiliata all'associazione Vigneron Indépendant.



Récoltant
Manipulant





Ethnique Tradition Grand Cru

Zona: Ambonnay

Vitigno: 67% Pinot Noir
33% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 56 mg/L

Vista: giallo dorato

Olfatto: frutti rossi, frutti bianchi

Gusto: equilibrato, fresco, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, coquillages



Art Déco Rosé Grand Cru

Zona: Ambonnay

Vitigno: 75% Pinot Noir
25% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 3,5 g/litro

Solfiti totali: 33 mg/L

Vista: rosa salmone

Olfatto: frutti rossi

Gusto: vivace, fresco, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, dessert



Minimalisme Réserve Extra Brut Grand Cru

Zona: Ambonnay

Vitigno: 90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 2 g/litro

Solfiti totali: 43 mg/L

Vista: giallo brillante

Olfatto: frutti rossi, spezie, vaniglia

Gusto: elegante, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, carne, stracotti, risotti

★ Guida Hachette 2024: 1 stella



Optical Millésime 2016 Nature Grand Cru

Zona: Ambonnay

Vitigno: 95% Chardonnay
5% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio

Invecchiamento: 60 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: giallo brillante

Olfatto: spezie, pepe bianco, frutta candita

Gusto: morbido, setoso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carne, stracotti



Grazie all'esperienza maturata con le "Chicche di Champagne", ed al supporto di quanti ci hanno sin qui seguito, la nostra passione per il vino di qualità per tutte le tasche, ci ha portati a percorrere nuove strade, approdando ancora una volta, in regioni di produzione blasonate, ma nelle zone meno note ai più.

Fedeli alla nostra natura e missione, abbiamo ricercato e trovato piccoli produttori di grandi eccellenze che coltivano con passione le loro vigne, attenti alla cura del prodotto ed alla preservazione del territorio, e che seguono la lavorazione in tutte le fasi con perizia e saggezza, tramandate di generazione in generazione.



Le altre bollicine... Crémant

Non solo Champagne quindi, in Francia si chiamano Crémant le bollicine prodotte con metodo classico al di fuori dei confini della Champagne.

L'espressione "Crémant" può essere usata soltanto per vini spumanti di qualità bianchi o rosati appartenenti alle AOC regionali previste dal disciplinare. Tra queste abbiamo privilegiato Alsazia, Borgogna, Bordeaux e Die (Rodano).

Il disciplinare prevede:

- vendemmia manuale
- pressatura soffice di grappoli interi o diraspati
- mosto massimo 100 litri per 150 chili di uva
- affinamento su lieviti di almeno 9 mesi
- commercializzazione almeno dopo 12 mesi dal tirage
- anidride solforosa massima ammessa 150 mg/l
- dosaggio zuccheri massimo 50 g/l
- pressione massima 5 bar

Ogni AOC regionale ammette l'uso di uve specifiche per la produzione dei Crémants:

AOC Crémant d'Alsace: Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Auxerrois e Pinot Gris

AOC Crémant de Bourgogne: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté

AOC Crémant de Bordeaux: Sémillon, Sauvignon, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot

AOC Crémant de Die: Clairette, Aligoté, Muscat à petits grains



Nord-Pas-de-Calais

Picardie

Haute-Normandie

Basse-Normandie

Bretagne

Pays de la Loire

Centre

Ile-de-France

Champagne-Ardenne

Lorraine

Alsace

Alsace

Bourgogne

Franche-Comte

Poitou-Charentes

Limousin

Bourgogne

Rhône-Alpes

Auvergne

Côte du Rhône

Bordeaux

Aquitaine

Midi-Pyrénées

Languedoc-Roussillon

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Provence

Paris

51 ALSACE

52 Domaine Joseph Cattin
Voegtlinshoffen

55 BOURGOGNE

56 Domaine de la Plaigne
Regnié-Durette

58 Domaine du Bicheron
Péronne

60 Domaine Fichet
Igé

62 Domaine Masse
Barizey

65 Domaine Justin Girardin
Santenay

67 Château de Melin
Bligny Les Beaune

69 Domaine Besson
Chablis

71 BORDEAUX

72 Domaine Fournier
Saint Jean de Blaignac

74 Samazeuilh
Galgon

81 CÔTE DU RHÔNE

82 Domaine Michelas - Saint Jemms
Mercuriol

84 Domaine Durieu
Châteauneuf du Pape

86 Domaine du Moulin - Vinson
Vinsobres

88 Ambiance Rhône Terroir
Saint Gilles

90 PROVENCE

91 Domaine les Valentines
La Londe les Maures

93 VALLÉE DE LA LOIRE

94 Domaine Daridan
Cour Cheverny

96 Domaine Des Rabichattes
Les Loges

97 Domaine Roger Champault
Crézancy en Sancerre

99 Domaine Ménard-Gaborit
Monnières

Alsace

Conosciuta nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi vini bianchi, l'Alsazia è anche l'unica regione Francese in cui il nome dell'uva è un elemento primario dell'etichetta.

Pur trovandosi a nord della Francia, in Alsazia, grazie a un microclima ideale, ed alla protezione dei Vosgi, si producono vini bianchi di elevata qualità, con un buon contenuto zuccherino che viene qui completamente trasformato in alcol, dando vita a vini bianchi molto secchi e corposi.

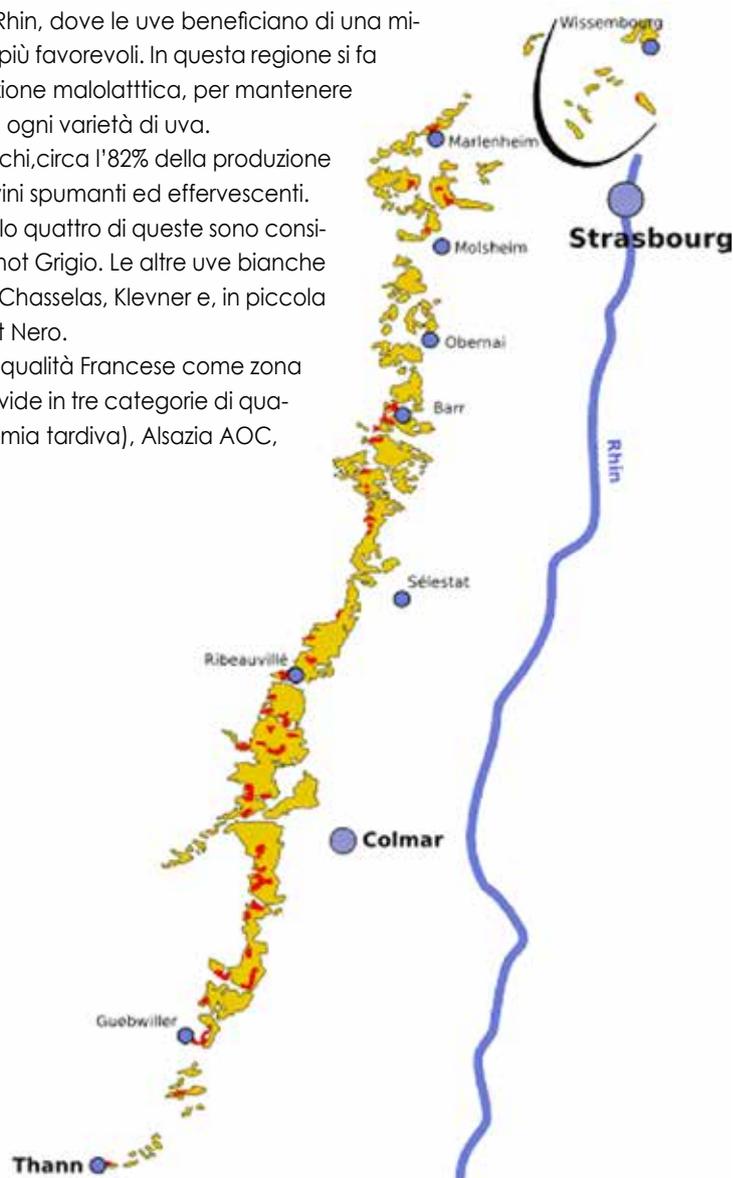
I tipi di suolo più comuni in Alsazia includono sedimenti granitici, sabbiosi, scistosi, vulcanici, argillosi, marnosi e calcarei, dando così vita a vini con diverse qualità e caratteristiche.

La zona che abbiamo selezionato per voi si trova nell'Haut Rhin, dove le uve beneficiano di una migliore esposizione ai raggi del sole e di condizioni climatiche più favorevoli. In questa regione si fa scarsissimo uso delle botti e molto raramente si fa fermentazione malolattica, per mantenere intatti i profumi e gli aromi spiccatamente freschi e fruttati di ogni varietà di uva.

La produzione in Alsazia riguarda prevalentemente vini bianchi, circa l'82% della produzione totale, seguito da 8% di vini rossi e rosati e il restante 10% di vini spumanti ed effervescenti.

Le uve principalmente coltivate in Alsazia sono bianche e solo quattro di queste sono considerate nobili: Gewürztraminer, Riesling, Moscato Bianco e Pinot Grigio. Le altre uve bianche tipiche della regione sono: Pinot Bianco, Sylvaner, Auxerrois, Chasselas, Klevner e, in piccola parte, Chardonnay. L'uva a bacca rossa principale è il Pinot Nero.

La regione vinicola dell'Alsazia è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come zona di "Appellation d'Origine C ntrol e". La AOC Alsazia si suddivide in tre categorie di qualit : la celebre Alsace Grand Cru AOC (vini dolci di vendemmia tardiva), Alsazia AOC, vini secchi e Crémant d'Alsace AOC.



52 Domaine Joseph Cattin

Voegtlinshoffen



JOSEPH CATTIN
Maison Familiale Depuis 1720

Domaine Joseph Cattin

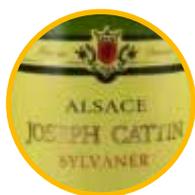
Alsace
Voegtlinshoffen

Sylvaner - Pinot Blanc - Pinot Noir - Riesling - Gewurtztraminer - Auxerrois

Storica cantina fondata nel 1720 da François Cattin, svizzero dello Jura, che oggi, dopo 11 generazioni, può contare su oltre 60 ettari di vigne, situati nel comune di Voegtlinshoffen, nei dintorni di Steinbach e vicino a Colmar, gestite da Jacques Cattin, ingegnere agronomo specializzato in viticoltura ed enologia, e da sua moglie Anais che si occupa dello sviluppo commerciale. Hanno parcelle in Grand Cru d'Alsace, AOC Crémant d'Alsace e AOC Alsace dove coltivano tutti i vitigni della regione come da disciplinare, e due cantine, una antica con le grandi botti "foudres" di rovere, ed una moderna con la cuverie inox e le piccole barriques di rovere francese.

Installazioni moderne al servizio di una cultura ancestrale, per una qualità ottimale.





Sylvaner Tradition AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 100% Sylvaner

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 120 mg/L

Vista: giallo chiaro

Olfatto: agrumi, fiori bianchi, erba appena tagliata

Gusto: fresco, leggero, vivace

Abbinamenti: Antipasti, pesce, affettati, pasta

★ **Concours International de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**



Pinot Blanc Réserve AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 100% Pinot Blanc

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 120 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori, pesca, mela

Gusto: Fresco, morbido, delicato

Abbinamenti: Pesce, carni bianche, formaggi

★ **Concours International de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**



Riesling Réserve AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 100% Riesling

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 120 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, limone, pompelmo, pera

Gusto: franco, secco, minerale

Abbinamenti: Pesce, crostacei, carni bianche

★ **Concours International de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**



Gewurztraminer Réserve - AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 100% Gewurztraminer

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 130 mg/L

Vista: giallo oro

Olfatto: frutta esotica, agrumi, spezie, miele

Gusto: strutturato, complesso, ampio

Abbinamenti: Aperitivo, foie gras, asian food

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**

★ **Concours de Mâcon 2018: Oro**



Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg - AOC Alsace Grand Cru

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 100% Gewurztraminer

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 140 mg/L

Vista: giallo oro

Olfatto: frutta esotica, rose

Gusto: equilibrato, fine, croccante

Abbinamenti: Aperitivo, foie gras, formaggi stagionati

★ **Wine Enthusiat 2016: 92/100**

★ **Decanter World Women Wine Awards 2016: Bronzo**



Pinot Noir Rosé AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 90 mg/L

Vista: rosa pallido

Olfatto: frutti rossi, ribes, ciliegie

Gusto: leggero, fruttato, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, grigliate di carne o pesce, affettati



AOC Crémant d'Alsace

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 70% Pinot Blanc
30% Auxerrois

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: minimo 12 mesi

Solfiti totali: 80 mg/L

Vista: giallo dorato

Olfatto: fiori bianchi, mela, pera, pesca bianca

Gusto: fresco, vivace, setoso

Abbinamenti: Aperitivo, crostacei, carni bianche

★ **Concours de Mâcon 2016: Oro**

★ **Concours Générale Agricole de Paris 2016: Oro**



AOC Crémant d'Alsace Rosé

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 70% Pinot Noir
30% Pinot Blanc

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: minimo 12 mesi

Solfiti totali: 75 mg/L

Vista: rosa luminoso

Olfatto: frutti bianchi, frutti rossi

Gusto: complesso, ricco, fine, rinfrescante

Abbinamenti: Aperitivo, crostacei, carni bianche

★ **Concours Générale Agricole de Paris 2015: Oro**

★ **Concours Nationale des Crémants 2016: Oro**



AOC Crémant d'Alsace Sauvage Bio

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 50% Pinot Blanc
50% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: minimo 18 mesi

Solfiti totali: 75 mg/L

Vista: oro brillante

Olfatto: fiori bianchi, frutti bianchi, pane grigliato

Gusto: fresco, strutturato, potente

Abbinamenti: Aperitivo, crostacei, coquillages, pesce



AOC Crémant d'Alsace Grande Cuvée 2021

Zona: Voegtlinshoffen

Vitigno: 80% Pinot Blanc
20% Auxerrois

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: minimo 36 mesi

Solfiti totali: 60 mg/L

Vista: giallo luminoso

Olfatto: frutti bianchi, pere, pane grigliato, croissant

Gusto: delicato, fruttato, bilanciato

Abbinamenti: Aperitivo, crostacei, coquillages, pesce

Bourgogne

Classe ed eleganza sono le principali caratteristiche dei vini prodotti in Borgogna. Le due uve principali coltivate in questa regione sono lo Chardonnay ed il Pinot Nero, due varietà che producono migliori risultati in climi freschi, infatti la Borgogna è una delle zone più a nord di produzione di vini rossi.

La Borgogna è il regno dei "domaine", cioè un insieme di vigneti, spesso di piccole superfici, dislocati in più zone di uno stesso territorio, a volte anche distanti molti chilometri, ed appartenenti a denominazioni diverse. Questi vigneti sono di proprietà di un'unica entità e le uve provenienti da ogni vigneto sono vinificate separatamente in modo da produrre vini, spesso in piccole quantità, capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone.

I vini di Borgogna non possono essere considerati semplicemente per le caratteristiche generali delle uve utilizzate – principalmente Chardonnay e Pinot Nero – ogni zona, ed addirittura ogni vigneto, esprimono ciascuna, qualità, profumi ed aromi differenti.

Questo concetto che valorizza la grande varietà dei vini prodotti, partendo dalle stesse uve, nasce dal lavoro di studio dei microclimi effettuato nel medioevo dai monaci benedettini e cistercensi che implementarono e svilupparono la coltivazione della vite e la produzione del vino. Oltre ai più noti Chardonnay e Pinot Nero, abbiamo scelto Aligoté bianco autoctono e Gamay rosso.

I vini di Borgogna si dividono in 4 classificazioni:

- Bourgogne – rosso e bianco;
- Village – rosso e bianco, che prende la denominazione dal villaggio di coltivazione, e più specificatamente, per i vini più pregiati, riporta anche il nome del vigneto di coltivazione;
- Premier Cru – rosso e bianco, denominazione assegnata a 562 vigneti in tutta la Borgogna;
- Grand Cru – rosso e bianco, denominazione assegnata solo a 33 vigneti, in etichetta riporta solo il nome del vigneto – questa denominazione è appannaggio dei grandi marchi dell'alta Borgogna.



56 Domaine de la Plaigne

Regnié-Durette

58 Domaine du Bicheron

Péronne

60 Domaine Fichet

Igé

62 Domaine Masse

Barizey

65 Domaine Justin Girardin

Santenay

67 Château de Melin

Bligny Les Beaune

69 Domaine Besson

Chablis

Domaine de la Plaigne

Bourgogne Beaujolais
Regnié-Durette

Chardonnay - Gamay



Domaine familiare giunto oggi alla 5a generazione con l'avvento del figlio Victorien nella gestione dell'azienda al fianco dei genitori Cécile e Gilles, ha un'estensione di più di 15 ettari, in maggior parte vitati a Gamay, vitigno principe della regione.

Le vigne sono condotte in agricoltura tradizionale ragionata, nel rispetto dell'ambiente, che è valso l'ottenimento della certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), e sono piantate per $\frac{3}{4}$ a Gobelet (alberelli singoli) e per $\frac{1}{4}$ a cordone Guyot.

Nella produzione spicca il Beaujolais Villege Nouveau, vino stagionale, di breve macerazione carbonica, eccellente per le proprietà antitumorali, viene vendemmiato in settembre e venduto, secondo disciplinare, a partire dal 3° giovedì di novembre, rosso fresco e fruttato, da bere entro la primavera seguente.





AOC Beaujolais Village Rouge

Zona: Regnié-Durette - Beaujolais

Vitigno: 100% Gamay Noir à Jus Blanc

Vinificazione: Cemento

Vista: rosso rubino profondo

Olfatto: lampone, ribes rosso, ribes nero

Gusto: rotondo, untuoso, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, carni bianche

★ Millésime 2014-Concours Général Agricole
Paris 2015: Oro



AOC Beaujolais Village Rosé

Zona: Regnié-Durette - Beaujolais

Vitigno: 100% Gamay Noir à Jus Blanc

Vinificazione: Cemento

Vista: rosa pallido

Olfatto: lampone, ribes rosso, fragola

Gusto: rotondo, fruttato, equilibrato, leggero

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, dolci



AOC Beaujolais Village Blanc

Zona: Regnié-Durette - Beaujolais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Cemento + 20% rovere

Vista: oro intenso

Olfatto: frutti gialli, fiori bianchi, agrumi

Gusto: fresco, fruttato,

Abbinamenti: Aperitivo, pesce

★ Millésime 2014: Concours Vignerons
Indépendants 2016: Oro



AOC Beaujolais Village Nouveau

Zona: Regnié-Durette - Beaujolais

Vitigno: 100% Gamay Noir à Jus Blanc

Vinificazione: Acciaio termoregolato
grappoli interi con CO2

Vista: rosso fragola

Olfatto: sorbetto di ribes, fragola,
lampone

Gusto: elegante, rotondo, grasso

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, carni bianche

★ Throphée International Lyon Beaujolais
Nouveau 2002: Oro

★ Throphée International Lyon Beaujolais
Nouveau 2007: Oro

Domaine du Bicheron



Bourgogne Côte Mâconnaise
Péronne

Chardonnay

Situato nel sud della Borgogna, il domaine si stende su 53 ettari di vigne piantumate in maggioranza a chardonnay, su un suolo argillo calcareo tipico del mâconnais, e silicioso per la sola AOC Viré-Clessé.

Oggi sono giunti alla 5a generazione di vignaioli indipendenti, con i fratelli Denis e Geneviève affiancati dai giovanissimi figli Quentin, Jonas e Gauthier.

Lavoro della vigna in agricoltura ragionata, nel massimo rispetto della natura che gli è valsa nel 2018 la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale).

Associato Vigneron Indépendant.





AOC Mâcon-Péronne

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 110 mg/L

Vista: giallo oro

Olfatto: mela, lime, menta

Gusto: agrumato, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

★ **Challenge International du Vin 2016:**
Bronzo

★ **Concours Grands Vins Mâcon 2016:** Oro



AOC Mâcon-Péronne Quercus

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 110 mg/L

Vista: giallo oro vivo

Olfatto: vaniglia, banana, burro

Gusto: morbido, rotondo

Abbinamenti: Aperitivo, formaggi



AOC Viré-Clessé

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 100 mg/L

Vista: giallo chiaro

Olfatto: verbena, agrumi, frutti esotici, pepe bianco

Gusto: secco, strutturato, sapido

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

★ **Guida Hachette 2016:** 1 citazione

★ **Concours Grands Vins de Mâcon 2016:**
Argento



AOC Crémant de Bourgogne

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 80 mg/L

Vista: giallo intenso

Olfatto: agrumi, mango, papaia, ananas

Gusto: fresco, minerale, intenso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce

★ **Concours Grands Vins de France 2014:**
Oro

★ **Challenge International du Vin 2015:**
Bronzo

Domaine Fichet



Bourgogne Côte Mâconnaise
Igé

Chardonnay - Gamay - Pinot Noir

Azienda familiare dal 1976, oggi governata da Pierre-Yves ed Olivier Fichet, enologi di fama, coadiuvati nella parte commerciale dalla sorella Marie-Pierre, fu la prima azienda ad avere il coraggio di osare e di staccarsi dalla cooperativa del paese di Igé (siamo nei pressi di Cluny) per creare un domaine indipendente a forte caratterizzazione.

Si stende su 30 ettari di colline argillo calcaree, di cui 21 vitati a chardonnay, 6 a Pinot Nero, 2 a Gamay ed 1 ad Aligoté, tutti lavorati in agricoltura ragionata, alcuni in conversione biologica ed una parcella biologica, che gli sono valsi la prestigiosa certificazione HVE - Haut Valeur Environnementale.

Il domaine vanta numerosi premi e riconoscimenti per i suoi vini molto curati.



AOC Saint-Véran

Zona: Prissé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: in fusti di rovere di cui 20% nuove

Invecchiamento: 10 mesi - batonnage

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, frutti bianchi, vaniglia

Gusto: maturo, untuoso, morbido

Abbinamenti: Aperitivo, carni bianche, pesce, formaggi





AOC Mâcon-Igé "Château London"

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio + 8% in botti di rovere

Invecchiamento: 12 mesi

Solfiti totali: 95 mg/L

Vista: giallo paglierino

Olfatto: frutti gialli, pesca, albicocca, mirabelles

Gusto: corposo, rotondo, equilibrato, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Guida Hachette 2019: 1 citazione

★ Concours de la Sainte Vincent de Mâcon 2019: Oro



AOC Mâcon Rosé

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Gamay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 95 mg/L

Vista: rosa delicato

Olfatto: frutti rossi, ribes nero, pepe bianco

Gusto: fresco, fruttato

Abbinamenti: Aperitivo, affettati, pesce

★ Concours Générale Agricole Parigi 2014: Argento

★ Concours Générale Agricole Parigi 2015: Argento



AOC Pouilly-Fuissé

Zona: Fuissé - Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Rovere

Invecchiamento: 15 mesi - batonnage

Solfiti totali: 90 mg/L

Vista: giallo paglierino

Olfatto: frutti gialli, burro, vaniglia

Gusto: morbido, rotondo, bella acidità

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche



AOC Crémant de Bourgogne

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 58 mg/L

Vista: giallo delicato

Olfatto: frutti gialli, fiori bianchi, agrumi

Gusto: fresco, strutturato, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei

★ Chardonnay du Monde 2014: Argento

★ Concours Grands Vins de France 2014: Oro



AOC Crémant de Bourgogne Rosé

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 40% Pinot Noir

40% Chardonnay

20% Gamay

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: da 18 a 24 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 75 mg/L

Vista: rosa salmone

Olfatto: frutti rossi, fragola, ribes

Gusto: fresco, corposo, citrino

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche



AOC Crémant de Bourgogne Millésime

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi

Solfiti totali: 65 mg/L

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Vista: giallo delicato

Olfatto: frutti gialli, fiori bianchi, agrumi

Gusto: fresco, minerale, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei

★ Guida Hachette 2019: 1 stella

Domaine Masse

Domaine Masse
VIN DE BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise **Barizey**

Chardonnay - Pinot Noir

Nel cuore della Côte Chalonnaise Fabrice Masse coltiva in agricoltura ragionata, che gli è valsa nel 2019 la certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), le vigne di famiglia, con l'aiuto dello zio Roland, enologo, divenuto direttore degli Hospices de Beaune.

Lavoro rigoroso, attento e pulito in vigna. Fabrice preferisce limitare il vigore delle vigne, non concimandole, per creare il giusto stress che rende le uve più sostanziose. Nell'antica cantina, dominano le piccole barriques di rovere francese, dalle quali elabora vini eleganti, con tannini setosi, fruttati e golosi.





AOC Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

Zona: Barizey - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: 50% acciaio
50% in rovere

Fermentazione: malolattica

Vista: giallo luminoso

Olfatto: agrumi, frutti bianchi, fiori bianchi, brioche

Gusto: intenso, fresco, persistente

Abbinamenti: aperitivo, pesce, carni bianche, pizza



AOC Aligoté Granit Vieilles Vignes

Zona: Barizey - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Aligoté

Vinificazione: cemento e rovere

Invecchiamento: 10 mesi in fusti di rovere

Gradazione alcolica: 12,5°

Vista: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, agrumi, pietra focaia

Gusto: minerale, sapido, persistente

Abbinamenti: Carni bianche, pesce verdure



AOC Givry "Clos de la Brûlée"

Zona: Givry - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Rovere (30% nuove)

Vista: giallo luminoso

Olfatto: frutti gialli, fiori bianchi, brioche, burro

Gusto: morbido, untuoso, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, foie gras, formaggi

★ **Concours de Burgundia 2012: Oro**

★ **Bettane & Desseauve 2015: 15/20**



AOC Montagny 1er Cru Les Terroirs

Zona: Montagny - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: 50% acciaio- 50% botti rovere

Vista: giallo luminoso

Olfatto: fiori bianchi, frutti gialli maturi, brioche

Gusto: morbido, setoso, potente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche, foie gras, formaggi



AOC Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

Zona: Barizey - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio e rovere (15% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, mora, ribes rosso

Gusto: elegante, strutturato, morbido

Abbinamenti: Primi piatti, zuppa di pesce, carni bianche e rosse



AOC Bourgogne Côte d'Or Clos Margot

Zona: Nuits St. Georges - Côte d'Or

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio e rovere (15% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, mora, ribes nero

Gusto: strutturato, elegante

Abbinamenti: Primi piatti, zuppa di pesce, carni bianche e rosse



AOC Nuits St. Georges Les Deux Terres

Zona: Nuits St. Georges – Côte des Nuits

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: acciaio e rovere (30% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, mora, ribes nero

Gusto: strutturato, elegante

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, risotti



AOC Givry 1er Cru "La Brulée"

Zona: Givry - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Rovere (25% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, mora, ribes nero, spezie dolci

Gusto: strutturato, elegante, tannini lievi

Abbinamenti: Carni rosse, stracotti

★ **Concours de Burgundia 2013:** Bronzo

★ **Bourgogne Aujourd'hui 2014:** 15,5



AOC Givry 1er Cru "Champ Lalot"

Zona: Givry - Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Rovere (33% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, mora, ribes nero, spezie dolci

Gusto: strutturato, elegante, tannini lievi

Abbinamenti: Carni rosse, stracotti, selvaggina

★ **Vins de France 2014:** 15,5

★ **Bettane & Desseauve 2014:** 14,5



AOC Mercurey Les Terroirs

Zona: Mercurey – Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir Parcelle

Vinificazione: acciaio e rovere

Invecchiamento: 14 mesi in fusti di rovere 25% nuovi

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: frutti rossi, ciliegie, frutti neri

Gusto: tannini morbidi, completo, equilibrato

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, grigliate, stufati, pesce arrosto

Domaine Justin Girardin

JUSTIN GIRARDIN

Bourgogne Côte de Beaune
Santenay

Pinot Noir - Chardonnay

Un giovanissimo vigneron che, dopo aver terminato gli studi al Lycée Viticole di Beaune, per un anno ha girato il mondo per lavorare nelle vigne australiane, sudafricane e cilene.

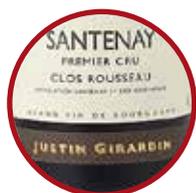
Al suo rientro, ha chiesto al padre Jean di affidargli una parcella da poter coltivare e vinificare secondo le sue idee ed esperienze.

Il padre lo ha posto davanti ad una scelta: tutto o niente, così, nel 2016, a soli 22 anni Justin si è trovato sulle spalle l'intera azienda di famiglia, che con lui è alla 13ma generazione.

Audace e determinato, è coadiuvato dal padre che non lesina consigli in vigna ed in cantina, e dalla madre Valérie per il lato commerciale.

I suoi vini esprimono il tocco di modernità e creatività della sua giovane età, pur mostrando una certa matura complessità, data dalle radici ben piantate nella fertile terra di Borgogna.





AOC Santenay 1er Cru "Clos Rousseau"

Zona: Santenay - Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 73 mg/L

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi maturi

Gusto: morbido, strutturato, tannini lievi

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, intingoli, risotti



AOC Savigny Les Beaux 1er Cru "Les Peuillets"

Zona: Santenay - Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 73 mg/L

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, more, ribes

Gusto: fine, morbido, persistente

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, intingoli, risotti



AOC Chassagne Montrachet 1er Cru Clos St. Jean

Zona: Chassagne-Montrachet - Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi e neri, spezie

Gusto: potente, ricco, elegante

Abbinamenti: Pasta al ragù, selvaggina, formaggi



AOC Pommard

Zona: Pommard - Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

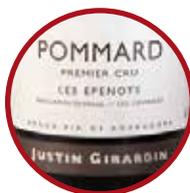
Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, lampone, spezie

Gusto: potente, rotondo, elegante

Abbinamenti: Pasta al ragù, selvaggina, formaggi



AOC Pommard 1er Cru Les Epenots

Zona: Pommard - Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 50 mg/L

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti neri, mora, spezie

Gusto: denso, rotondo, elegante, tannini setosi

Abbinamenti: Pasta al ragù, selvaggina, formaggi

Domaine du Château de Melin

CHÂTEAU DE
MELIN

Bourgogne Côte de Beaune
Auxey Duresses

Pinot Noir - Chardonnay

A partire dalla rivoluzione francese, sei generazioni si sono succedute nello sviluppo della coltivazione dell'azienda. Oggi Arnaud Derats-Dumay gestisce insieme a sua moglie e a suo figlio i 22 ettari di vigne suddivise tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits.

La vinificazione ha ancora oggi luogo nell'antica cuverie di Sampigny les Maranges, mentre l'invecchiamento dei vini e l'imbottigliamento avvengono nelle cantine del castello "de Melin" ad Auxey Duresses, antica e bellissima dimora, loro casa, di cui una parte è adibita a chambre d'hôte.

Dal 2009 hanno terminato la conversione biologica di tutte le parcelle e dal 2012 i loro vini si fregiano della certificazione Eco_Cert Bio.





AOC Chassagne-Montrachet "Les Battaudes"

Zona: Côte de Beaune - Chassagne-Montrachet

Vitigno: Chardonnay Parcelle "Les Battaudes"

Vinificazione: Rovere francese - 20% fusti nuovi

Invecchiamento: 12 mesi in fusti di rovere

Vista: giallo oro con riflessi verdi

Olfatto: acacia, nocciola, pane tostato

Gusto: potente, equilibrato, minerale

Abbinamenti: Carni bianche, pesce e crostacei, foie-gras



AOC Meursault "Les Grands Charrons"

Zona: Côte de Beaune - Meursault

Vitigno: Chardonnay Parcelle "Les Grands Charrons"

Vinificazione: Rovere francese - 15% fusti nuovi

Invecchiamento: 12 mesi in fusti di rovere

Vista: giallo dorato

Olfatto: fiori bianchi, frutti bianchi

Gusto: setoso, equilibrato, untuoso, fresco, persistente

Abbinamenti: Carni bianche, pesce e crostacei, foie-gras



AOC Gevrey-Chambertin

Zona: Côte de Beaune - Gevrey-Chambertin

Vitigno: Pinot Noir Parcelle "La Platière" e "La Justice"

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: 12 mesi in fusti di rovere 25% nuovi

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: ribes, frutti rossi, muschio, pelliccia, liquirizia

Gusto: potente, tannini morbidi, solido, elegante

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, grigliate, stufati, pesce arrosto

★ Challenge Millésime Bio 2020: Argento

★ Challenge Millésime Bio 2108: Oro



AOC Maranges Premier Cru "Clos des Rois"

Zona: Côte de Beaune - Maranges

Vitigno: Pinot Noir Parcelle "Clos des Rois"

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: 14 mesi in fusti di rovere 25% nuovi

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: frutti rossi, more, ribes nero

Gusto: potente, tannini morbidi, completo, equilibrato

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, grigliate, stufati, pesce arrosto

★ Concours Grands Vins de France 2021: Argento

★ Concours Générale Agricole 2106: Argento

Domaine Besson



Bourgogne Chablis
Chablis

Chardonnay

Domaine familiare che negli ultimi anni ha vissuto una vera e propria rivoluzione giovane, con l'avvento dei figli del patriarca che si sono suddivisi i compiti.

Adrien, il figlio minore, diplomato in viticoltura ed enologia si prende cura della coltivazione delle vigne in agricoltura ragionata; Camille, la primogenita, laureata in enologia all'università di Digione, che si occupa dell'elaborazione dei vini in cantina.

E' lei che dà ai suoi chablis finezza, espressione della mineralità del territorio, privilegiando le micro vinificazioni parcellari ed affinamenti lunghi con un lieve tocco di rovere per regalare femminile eleganza.

Nell'autunno 2018 è stata premiata a Beaune vincitrice del trofeo "Giovani talenti di Borgogna", grande ricompensa ai suoi sforzi, soprattutto perché ottenuta con i vini del 2016, annata molto complicata, funestata da imponenti gelate primaverili.





AOC Petit Chablis

Zona: Chablis

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 74 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, limone, pompelmo

Gusto: fresco, sapido, delicato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce

★ Tim Atkin MW Burgundy Special Report
2016: 87/100



AOC Chablis

Zona: Chablis

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio termoregolato +
3% in rovere

Solfiti totali: 74 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, limone, pompelmo, fiori
bianchi

Gusto: fresco, sapido, delicato,
minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, primi

★ Tim Atkin Burgundy Special Report 2016:
88/100

★ Decanter 2017: 93/100



AOC Chablis 1er Cru "Montmains"

Zona: Chablis

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio termoregolato +
5% in rovere

Solfiti totali: 74 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: agrumi, limone, fiori bianchi

Gusto: potente, sapido, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni
bianche

★ Decanter World Women Awards 2015:
91/100

★ Concours Générale Agricole Paris 2017:
Argento



AOC Chablis Grand Cru "Vaudésir"

Zona: Chablis

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio termoregolato +
8% in rovere

Solfiti totali: 74 mg/L

Vista: giallo dorato pallido

Olfatto: fiori bianchi, tiglio, acacia, burro

Gusto: morbido, equilibrato, elegante

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni
bianche, formaggi

★ Robert Parker 2017: 91/100

★ Wine Enthusiast 2018: 93/100

Bordeaux

La regione di Bordeaux è la zona che più di ogni altra ha consentito alla Francia di diventare un grande paese produttore di vino. Un successo ottenuto grazie alle particolari condizioni climatiche della regione, l'attenzione per la qualità, la vicinanza alle più battute rotte commerciali e una lunga tradizione.

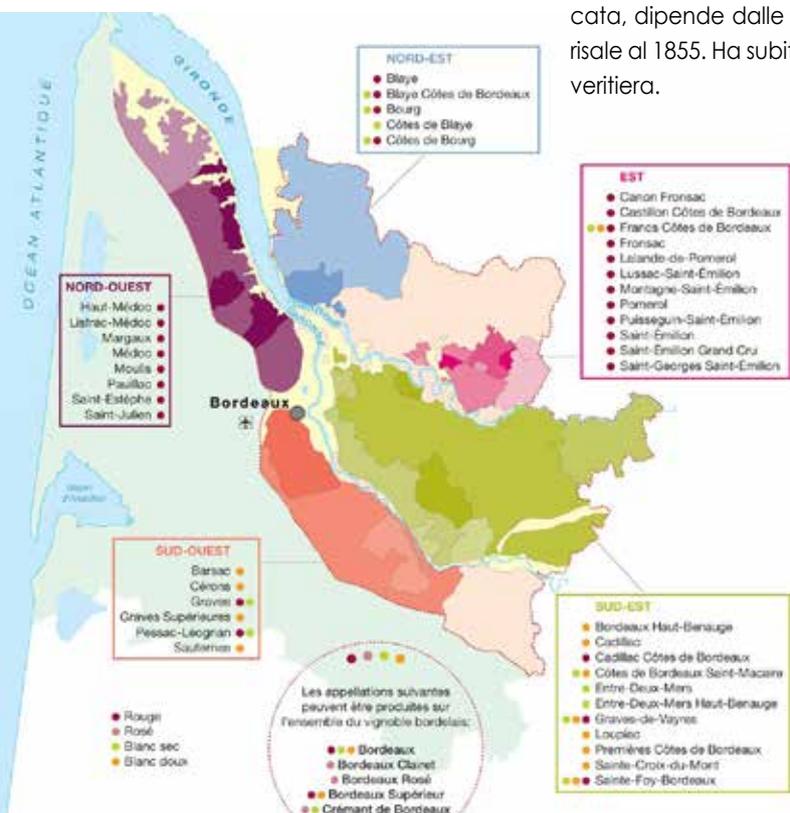
In questa regione si producono fra i vini più costosi e rinomati del mondo, ed è proprio in questa zona che ha avuto origine il modello di enologia più imitato del mondo, non solo per la produzione dei vini rossi, ma anche dei vini muffati o bottrizzati. Nonostante i vini più costosi di Bordeaux siano molto rinomati nel mondo, questi costituiscono in realtà una minima percentuale della produzione totale. In generale, in Bordeaux troviamo buoni vini con prezzi molto accessibili. Bordeaux produce prevalentemente vini rossi, che rappresentano circa l'80% della produzione totale, e la fama dei suoi vini è legata all'eleganza, all'intensità dei sapori, all'imponente struttura e potenza.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono le tre uve principali con cui si producono i vini rossi di Bordeaux, un conubio che ha reso questa composizione celebre in tutto il mondo come uvaggio Bordolese che spesso si trova in moltissimi vini prodotti nel mondo. Si coltivano inoltre Malbec, Petit Verdot, ed in piccola parte il Carmenère, antichissimo vitigno autoctono del Bordeaux, andato in disuso a causa della sua bassa resa, da poco ripiantato per le peculiarità delle sue uve.

Le uve a bacca bianca che si coltivano in questa regione sono Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle e Ugni Blanc, un'uva molto diffusa e che fu introdotta dall'Italia probabilmente nel XIV secolo e nota con il nome di Trebbiano Toscano. La presenza dei due fiumi Garonna e Gironda e la vicinanza dell'Oceano Atlantico, con la presenza mitigatrice della Corrente del Golfo, fanno del Bordeaux una zona ottimale per la coltivazione della vite, unitamente ai terreni ghiaiosi della regione che assicurano un eccellente drenaggio dell'acqua.

Bordeaux è nota per essere la regione degli "château", dei "cru" e dei "terroir", tre termini che hanno permesso all'enologia della regione di creare un sistema di qualità e di renderla famosa nel mondo. La classificazione dei Bordeaux è molto complicata, dipende dalle singole zone di produzione, addirittura a volte dai singoli paesi, e risale al 1855. Ha subito negli anni alcune variazioni, ma risulta in molti casi vetusta e non veritiera.

L'esperienza ci insegna che queste indicazioni non dovrebbero essere considerate come segnali assoluti e indiscutibili di qualità. Nel Bordeaux, così come in qualunque altra regione vinicola del mondo, la qualità è un concetto e un presupposto che si realizza principalmente grazie alla serietà e alla correttezza di ogni singolo produttore e, soprattutto, al modo in cui utilizza le condizioni ambientali e produttive del luogo in cui opera.



72 Domaine Fournier
Saint Jean de Blaignac

74 Samazeuilh
Galgon

Domaine Fournier



Bordeaux - Sud Est
Saint Jean de Blaignac

*Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Sauvignon Gris -
Sauvignon Blanc - Sémillon - Ugnly Blanc - Muscadelle*

Nel banco Sud-Est di Bordeaux, Château familiare dal 1895, attualmente gestito dalla 5a generazione, Sylvaine e Yannick Fournier.

La proprietà è composta da due Châteaux, l'uno, il Bonhoste a Saint Jean de Blaignac, nel Libournais, sulla riva sinistra della Dordogna, l'altro a Monbazillac, nei pressi di Bergerac, nel cuore del Périgord, per un totale di 44 ettari vitati.

Grazie al rigoroso lavoro in vigna in agricoltura ragionata, nel 2013 hanno ottenuto la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), garanzia di rispetto per l'ambiente e l'ecosistema che permette di ottenere vini sani e di alta qualità.

Associato Vigneron Indépendant.





Château de Bonhoste AOC Cuvée Prestige Bordeaux Blanc Sec

Zona: Saint Jean de Blaignac - Sud/Est

Vitigno: 90% Sauvignon Gris
10% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Barriques

Solfiti totali: 53 mg/L

Vista: giallo pallido

Olfatto: frutta secca, burro, frutta esotica

Gusto: minerale, ampio, carnoso, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Guida Hachette 2011: 1 citazione

★ Bettane & Desseauve 2011: 14/20



Château de Bonhoste AOC Bordeaux Rosé

Zona: Saint Jean de Blaignac - Sud/Est

Vitigno: 50% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 83 mg/L

Vista: rosa ribes

Olfatto: fiori bianchi, ribes, garofano, erba

Gusto: fresco, morbido, equilibrato,

vivace

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, affettati

★ Concours de Bordeaux 2018: Bronzo

★ Guida Hachette 2018: 1 stella



Château la Moulière AOC Bergerac Rouge Cuvée Prestige

Zona: Bergerac - Sud/Est

Vitigno: 70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 62 mg/L

Vista: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, prugne, ciliegia, cuoio, fumo

Gusto: corposo, rotondo, equilibrato, fresco, tannini morbidi

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, stracotti

★ Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione

★ Concours des Vins de Bordeaux 2007: Medaglia d'Oro



Château la Moulière AOC Côtes de Bergerac Blanc Moelleux

Zona: Bergerac - Sud/Est

Vitigno: 60% Sémillon
30% Sauvignon
10% Muscadelle

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 220 mg/L

Vendemmia: tardiva

Vista: giallo pallido

Olfatto: albicocca, fichi secchi, limone

Gusto: morbido, vivo, fresco

Abbinamenti: Foie gras, formaggi stagionati



Château de Bonhoste AOC Crémant de Bordeaux

Zona: Saint Jean de Blaignac - Sud/Est

Vitigno: 70% Sémillon
30% Ugni Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 55 mg/L

Vista: oro pallido

Olfatto: frutta secca, ananas, pietra focaia

Gusto: fresco, vivo, strutturato, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, pesce

★ Concours Crémants de Bordeaux 2016: Medaglia d'Oro

★ Selezionato da Gordon Ramsey



Château de Bonhoste AOC Crémant de Bordeaux Rosé

Zona: Saint Jean de Blaignac - Sud/Est

Vitigno: 70% Cabernet Franc
30% Merlot

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 83 mg/L

Vista: salmone pallido

Olfatto: frutti rossi, lampone, ribes, crosta di pane

Gusto: fresco, vivo, equilibrato

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, affettati, carni bianche e rosse

★ Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione

Samazeuilh

SAMAZEUILH &
Vignobles Xavier Milhade

Bordeaux Galgon

*Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Carmenère -
Malbec - Sauvignon Blanc - Sémillon*

Nella piena tradizione della regione vinicola più famosa al mondo, i più importanti produttori di Bordeaux, fungono anche da "Negozianti", permettendo così ai più piccoli produttori della zona di arrivare ovunque nel mondo.

Questo ha fatto fino ad oggi l'eccentrico patriarca nonché enologo di fama Xavier Milhade, patron di Samazeuilh (azienda commerciale di negozio internazionale) e degli Châteaux Recougne, Boutisse, Tour Bayard.

Il futuro dell'azienda sono i fratelli Marc ed Elodie Milhade che ben hanno raccolto il testimone di tanto padre, attualmente l'azienda produce nel complesso circa un milione di bottiglie l'anno sull'insieme dei 3 Châteaux con un'estensione di circa 150 ettari vitati nel triangolo d'oro dell'est "Fronsac – Pomerol – Saint'Emilion", raccogliendo premi e riconoscimenti, e continuando la commercializzazione di piccoli produttori interessanti e promettenti.





AOC Xavier Milhade Bordeaux Rouge

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: cemento

Vista: rosso rubino scuro

Olfatto: ciliegia, mora, mirtillo

Gusto: morbido, equilibrato

Abbinamenti: Carni bianche e rosse, grigliate, stufati



AOC Xavier Milhade Bordeaux Blanc

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 34% Sauvignon Gris
33% Sauvignon Blanc
33% Sémillon

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: cemento

Vista: giallo dorato

Olfatto: agrumi, pompelmo, mela verde

Gusto: secco, fresco, fruttato, acidulo

Abbinamenti: Aperitivo, frutti di mare, insalate



Xavier Milhade VdF Vol Libre Merlot

Zona: Galgon - Est

Vitigno: Merlot "Parcelle Cantarini"

Vinificazione: Acciaio e cemento

Invecchiamento: 12 mesi

Senza Solfiti

Vista: rosso nero

Olfatto: frutti rossi, cioccolato

Gusto: concentrato, rotondo

Abbinamenti: Carni bianche e rosse grigliate, affettati



Xavier Milhade VdF Vol Libre

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc
parcella "Les Cabanes"

Vinificazione: Acciaio e cemento

Invecchiamento: 5 mesi

Senza Solfiti

Vista: giallo chiaro

Olfatto: fiori di campo, frutta fresca

Gusto: franco, goloso, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, crostacei, pizza



Château Montcabrier AOC Bordeaux Supérieur

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 85% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 76 mg/L

Colore: rosso rubino profondo

Olfatto: frutti rossi, mora, liquirizia, caffè

Gusto: potente, equilibrato, elegante

Abbinamenti: Carni rosse, formaggi

★ Concours de Bruxelles 2017: Argento

★ Decanter WWA 2017: Bronzo



Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 77% Merlot
14% Cabernet Franc
9% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + cemento

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 68 mg/L

Colore: rosso rubino profondo

Olfatto: frutti rossi, mora, liquirizia, caffè

Gusto: potente, equilibrato, elegante

Abbinamenti: Carni rosse, formaggi

★ Sakura Japan WWA 2018: Medaglia d'Argento

★ Wine Spectator 2018: 86 pts



Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur Cuvée Carmenère

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 85% Carmenère

10% Merlot

5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + cemento

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 45 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: spezie dolci, frutta, liquirizia,

Gusto: rotondo, equilibrato, elegante

Abbinamenti: Carni rosse o bianche, formaggi

★ **Concours de Lyon 2014:** Medaglia d'Oro

★ **Concours de Lyon 2016:** Medaglia d'Oro



Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur Terra Recognita

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 100% Merlot

Vinificazione: Acciaio + cemento

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 39 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, liquirizia, spezie, cuoio

Gusto: potente, strutturato, setoso,

elegante

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati



Château Recougne AOC Bordeaux Blanc

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 50% Sémillon

50% Sauvignon blanc

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 75 mg/L

Colore: giallo paglierino

Olfatto: agrumi, frutti bianchi

Gusto: sapido, secco, citrino

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, faraona al limone

★ **Concours de Lyon 2012:** Medaglia d'Argento



Château Tour Bayard AOC Montagne Saint-Emilion

Zona: Montagne Saint Emilion - Est

Vitigno: 80% Merlot

20% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 60 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: ciliegia, lampone, spezie

Gusto: potente, strutturato, elegante

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi

★ **Mondus Vini 2018:** Argento

★ **Gilbert & Gaillard 2018:** Oro



Château Tour Bayard AOC Montagne Saint-Emilion L'angelot

Zona: Montagne Saint Emilion - Est

Vitigno: 95% Malbec

5% Merlot

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 35 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: ribes, menta, spezie, legno di cedro

Gusto: potente, corposo, fine

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

★ **Guida Hachette 2018:** 3 stelle Coup de Coeur

★ **Wine Enthusiast 2015:** 91 Oro



Château Boutisse AOC Saint-Emilion Grand Cru

Zona: Saint Emilion - Est

Vitigno: 88% Merlot

11% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet franc

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 90 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: spezie dolci, caffè, caramello, vaniglia

Gusto: potente, vellutato, corposo

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

★ **International Wine Awards Mundus Vini 2018:** Silver

★ **Sakura Japan WWA 2018:** Oro



Château des Bardes AOC Saint-Emilion Grand Cru

Zona: Saint Emilion - Est

Vitigno: 88% Merlot

11% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet franc

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 90 mg/L

Colore: rosso nero

Olfatto: ciliegie, caffè, spezie, vaniglia

Gusto: potente, strutturato, morbido

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

★ Sakura Awards 2018: Oro

★ Gilbert & Gaillard 2018: Oro



Château Cadet AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé

Zona: Galgon - Est

Vitigno: 100% Merlot

Vinificazione: Cemento + barrique

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, pepe bianco,

liquirizia, vaniglia

Gusto: ampio, ricco, tannini solidi

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

★ Yves Beck 2018: 92/100

★ Vinous 2018: 91/100



Château au Pont de Guîtres AOC Lalande de Pomerol

Zona: Bordeaux - Est

Vitigno: 80% Merlot

20% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio e cemento

Solfiti totali: 61 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, mora, spezie

Gusto: morbido, carnoso, equilibrato

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

★ Guida Gilbert & Gaillard 2016: 84/100

★ Guida Hachette 2018: 1 stella



Château Saint Remy AOC Fronsac

Zona: Fronsac - Est

Vitigno: 80% Merlot

15% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + barrique

Solfiti totali: 55 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, mora, ciliegia

Gusto: morbido, elegante

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

★ Concours de Bordeaux 2016: Oro

★ Concours de Bordeaux 2018: Oro



Château de Lugey AOC Graves

Zona: Graves - Sud/Ovest

Vitigno: 50% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Vista: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, spezie, mandorla, caffè

Gusto: intenso, potente, tannini morbidi

Abbinamenti: Pasta al ragù, risotti, carni rosse e selvaggina



Comte de Sénejac AOC Haut Médoc

Zona: Le Pian - Nord/Ovest

Vitigno: 63% Merlot

37% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio + barrique

Solfiti totali: 76 mg/L

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: prugna, confettura di fragole, liquirizia, caffè

Gusto: potente, equilibrato, morbido

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina

★ Concours de Lyon 2016: Medaglia d'Oro

★ Sakura Awards 2018: Medaglia d'Oro



Château Le Coteau AOC Margaux

Zona: Arzac –Nord/Ovest

Vitigno: 65% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
8% Cabernet Franc
2% Petit Verdot

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Solfiti totalia: 41 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: erbaceo, frutti neri, cuoio,
tabacco, vaniglia

Gusto: corposo, potente, setoso

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina,
cinghiale, formaggi stagionati



Château de Pédesclaux AOC Pauillac Fleur de Pédesclaux

Zona: Pauillac - Nord/Ovest

Vitigno: 100% Merlot

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totalia: 71 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, liquirizia, caffè, spezie

Gusto: potente, elegante, setoso

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina,
agnello, capretto, formaggi stagionati

★ J Suckling 2015: 90

★ A. Galloni 2017: 88



Château Clauzet AOC Saint-Estèphe

Zona: Saint-Estèphe - Nord/Ovest

Vitigno: 55% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
3% Petit Verdot
2% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio + barrique

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, lampone, kiwi

Gusto: equilibrato, potente

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina,
agnello, capretto, formaggi stagionati

★ Concours Générale Agricole Paris 2017: Oro



Baron des Galets AOC Saint Julien

Zona: Saint-Loubes - Nord/Ovest

Vitigno: 60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Vinificazione: Acciaio e cemento

Solfiti totalia: 57 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, liquirizia, spezie, cuoio

Gusto: corposo, strutturato, fine

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina,
agnello, capretto, formaggi stagionati



Château la Gironie AOC Monbazillac Blanc Moelleux

Zona: Monbazillac - Est

Vitigno: 50% Sémillon
40% Muscadelle
10% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Cemento

Vendemmia: tardiva

Colore: giallo dorato

Olfatto: mela, pesca, pera, crema,
canditi

Gusto: morbido, cremoso, goloso

Abbinamenti: Aperitivo, foie gras,
formaggi, dessert

"I Grand Cru"

Abbiamo selezionato per voi i vini più pregiati di Bordeaux, che si fregiano della denominazione Grand Cru, delle cantine più blasonate e delle migliori annate.

Questa selezione può variare a seconda della reperibilità sul mercato dei vini pregiati.

Non esitate a contattarci per disponibilità ed aggiornamenti.



Château Cantemerle AOC Haut-Médoc 2016 Grand Cru Classé

Zona: Macau - Nord-Ovest

Vitigno: 52% Cabernet Sauvignon
39% Merlot
5% Cabernet Franc
4% Petit Verdot

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: 12 mesi in barriques (40% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: tabacco, ribes nero, chiodi di garofano

Gusto: potente, elegante, molto persistente

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, stufati, capretto, agnello

Annata: ★★★★★



Château Durfort-Vivens AOC Margaux 2009 2ème Grand Cru Classé

Zona: Margaux - Nord-Ovest

Vitigno: 75% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
5% Cabernet Franc

Vinificazione: legno e cemento

Invecchiamento: 18 mesi in barriques (45% nuove)

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: violetta, spezie dolci, pepe bianco, frutti rossi

Gusto: ricco, morbido, potente, molto persistente

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, stufati speziati allo zenzero

Annata: ★★★★★

★ Decanter: 17,5 pts

★ Bettane & Desseauve: 18/20



Château Margaux AOC Margaux 2000 Pavillon Rouge

Zona: Margaux - Nord-Ovest

Vitigno: Cabernet Sauvignon
Merlot
Cabernet Franc
Petit Verdot

Vinificazione: acciaio e legno

Invecchiamento: 24 mesi in barriques (40% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: cedro, spezie, ciliegie nere

Gusto: raffinato, elegante, morbido, molto persistente

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, stufati, capretto, agnello

Annata: ★★★★★

★ Robert Parker: 89/100

★ Wine Spectator: 94/100



Clos du Marquis AOC Saint Julien 2010 Grand Cru Classé

Zona: Saint Julien Beychevelle - Nord-Ovest

Vitigno: 75% Cabernet Sauvignon
17% Merlot
8% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento: 12 mesi in barriques (40% nuove)

Vista: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, liquirizia, spezie

Gusto: potente, elegante, molto persistente

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, stufati, capretto, agnello

Annata: ★★★★★



Domaine de Chevalier AOC Pessac-Léognan 2016 Grand Cru Classé de Graves

Zona: Pessac-Léognan - Ovest

Vitigno: 50% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
5% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

Vinificazione: acciaio, legno e cemento

Invecchiamento: 18 mesi in barriques (35% nuove) con batonnage

Vista: rosso rubino scuro

Olfatto: frutti rossi e neri, balsamico, pepe

Gusto: raffinato, potente, tannini morbidi

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, stufati, capretto, agnello

Annata: ★★★★★



Château Olivier AOC Pessac-Léognan 2005 Grand Cru Classé de Graves

Zona: Pessac-Léognan - Ovest

Vitigno: 45% Cabernet Sauvignon
45% Merlot
10% Cabernet Franc

Vinificazione: legno e cemento

Fermentazione: malolattica

Invecchiamento: 12 mesi in barriques
(35% nuove)

Vista: rosso rubino scuro, purpureo

Olfatto: ciliegia nera, ribes nero, spezie,
erbaceo, catrame

Gusto: ricco, morbido, potente, molto
persistente

Abbinamenti: Carni rosse grigliate,
stufati, capretto, agnello

Annata: ★★★★★

★ Decanter: 18/20 pts 4 stelle

★ Robert Parker: 86/88



Château Suduiraut AOC Sauternes 2015 Premier Cru Classé en 1855

Zona: Preignac - Sud Ouest

Vitigno: 94% Sémillon
6% Sauvignon Blanc

Vinificazione: rovere francese

Invecchiamento: 18 mesi in barriques di
rovere (50% nuove - 50% di un vino)

Vista: giallo dorato intenso

Olfatto: miele, verbena, spezie dolci,
affumicato

Gusto: soave, potente, elegante fresco

Abbinamenti: Foie-gras, formaggi
erborinati e stagionati, dessert

Annata: ★★★★★

Côte du Rhône

La regione è suddivisa in due parti, la Valle del Rodano Settentrionale e la Valle del Rodano Meridionale, divise idealmente da una fascia di territorio di circa 50 chilometri. Delle due aree, certamente quella settentrionale è la più celebre, poiché qui si trovano due delle maggiori denominazioni dell'intera regione: Côte-Rôtie e Hermitage.

Le aree della Valle del Rodano non rappresentano solamente una divisione geografica, esse definiscono anche due precisi stili di produzione enologica. Nella parte settentrionale i vini sono generalmente prodotti con un unico tipo di uva, mentre nella parte meridionale sono più tipici i vini prodotti dall'assemblaggio di più uve.

Côte du Rhône Settentrionale

La produzione enologica tende prevalentemente all'esaltazione di vini monovarietali, i rossi sono prodotti quasi esclusivamente con uva Syrah dal tipico sentore di pepe nero. Le principali uve a bacca bianca dell'area sono Marsanne e Roussanne - utilizzate quasi sempre insieme nella produzione dei vini - e il Viognier, un'uva che sta riscuotendo un forte interesse anche nei vigneti del resto del mondo.

Protagonista assoluto dei vini rossi della Valle del Rodano Settentrionale è certamente l'**Hermitage**. I migliori vigneti di Hermitage sono coltivati nelle pareti collinari esposte a sud. Il Syrah produce vini robusti con aromi complessi e ricchi. Ai piedi della collina di Hermitage si trova l'area vinicola di **Crozes-Hermitage** in cui si producono vini rossi e bianchi con le stesse uve utilizzate per Hermitage.

Saint-Joseph è un'area vinicola piuttosto vasta e che si trova sulla riva sinistra del fiume Rodano. Questa denominazione fu riconosciuta nel 1956. I vini rossi di quest'area sono prodotti con Syrah, mentre i vini bianchi sono prodotti con Marsanne e piccole aggiunte di Roussanne.

Côte du Rhône Meridionale

Nella Valle del Rodano Meridionale le condizioni cambiano totalmente, qui i vini sono quasi sempre l'espressione di miscele che esaltano la grande varietà delle uve coltivate. Fra le principali uve a bacca rossa spiccano Grenache Noir, Mourvèdre e Cinsaut, mentre fra le uve a bacca bianca il ruolo del protagonista è interpretato da Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc. La zona di maggiore riferimento di questa regione è certamente Châteauneuf-du-Pape con i suoi celebri vini rossi.

Châteauneuf-du Pape è l'area vinicola più celebre della Valle del Rodano Meridionale e si trova a pochi chilometri a nord dalla città di Avignone. Quest'area è particolarmente celebre per i vini rossi nella cui composizione possono essere utilizzate ben 13 varietà di uve diverse, sia rosse, sia bianche. In realtà il numero esatto di uve ammesse è 14 poiché in genere la Grenache Blanc viene semplicemente considerata come Grenache, il nome con cui si definisce l'omonima e importante uva a bacca rossa. Le uve rosse ammesse per la produzione dello Châteauneuf-du-Pape Rosso sono Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsaut, Muscardin, Counoise, Vaccarèse e Terret Noir, mentre le uve bianche sono Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul e Picardan



82 Domaine Michelas - Saint Jemms

Mercuriol

84 Domaine Durieu

Châteauneuf du Pape

86 Domaine du Moulin - Vinson

Vinsobres

88 Ambiance Rhône Terroir

Saint Gilles

Domaine Michelas - Saint Jemms



Côte du Rhône - Nord
Mercurol

Syrah - Roussanne - Marsanne

Situato ai piedi della spettacolare collina dell'Hermitage (uno dei vini più pregiati di Francia, prodotto con uve coltivate unicamente su questa collina, le viti hanno la caratteristica forma ad albero e vengono lavorate solo a mano, data la forte pendenza delle coste), il domaine è gestito dai 4 fratelli Michelas, che coltivano le vigne poste sulle due sponde del Rodano in agricoltura ragionata, che gli è valsa la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (alto Valore Ambientale) nel 2014, e numerosi premi e riconoscimenti. Vinificano ed affinano in acciaio, barriques di rovere francese e giare di terracotta italiane. Associati Vigneron Indépendant.





IGP Collines Rhodaniennes Syrah de St. Jemms

Zona: Mercuriol - Côte du Rhône Nord
Vitigno: 100% Syrah
Vinificazione: Cemento
Solfiti totali: 25 mg/L
Colore: rosso granato
Olfatto: frutti neri, mora, ribes
Gusto: fresco, rotondo
Abbinamenti: Antipasti, affettati, primi piatti, carne



AOC Crozes-Hermitage "La Chasselière"

Zona: Mercuriol - Côte du Rhône Nord
Vitigno: 100% Syrah
Vinificazione: Acciaio - barrique - foudres
Fermentazione: malolattica
Solfiti totali: 24 mg/L
Colore: rosso granato
Olfatto: frutti neri, mora, liquirizia
Gusto: equilibrato, complesso, setoso
Abbinamenti: Carni, stracotti, selvaggina
 ★ Guida Hachette 2019: 2 stelle
 ★ Guida Hachette 2020: 1 stella



AOC Hermitage "Terres d'Arce"

Zona: Mercuriol - Côte du Rhône Nord
Vitigno: 100% Syrah
Vinificazione: Acciaio - barrique
Fermentazione: malolattica
Solfiti totali: 26 mg/L
Colore: rosso rubino
Olfatto: lampone, mora, spezie
Gusto: potente, strutturato, elegante,
Abbinamenti: Carni, stracotti, selvaggina, formaggi stagionati
 ★ Decanter World Wine Awards 2015: 4 stelle ½
 ★ Concours Vignérons Indépendants 2018: Argento



AOC Crozes-Hermitage "Signature"

Zona: Mercuriol - Côte du Rhône Nord
Vitigno: 60% Roussanne
 40% Marsanne
Vinificazione: Acciaio - barrique
Solfiti totali: 23 mg/L
Colore: giallo dorato
Olfatto: pesche, albicocche secche, agrumi
Gusto: grasso, pieno, corposo
Abbinamenti: Pesce, carni bianche
 ★ Salon Vins Tain l'Hermitage 2018: Oro
 ★ Guida Hachette 2019: 1 stella

Domaine Durieu



Côte du Rhône - Sud Châteauneuf du Pape

*Syrah - Grenache - Carignan - Cinsault - Mourvèdre -
Counoise - Roussanne - Grenache Blanc - Bourboulenc - Clairette*

Il Domaine Durieu si è costruito a piccoli passi sotto l'impulso di Paul Durieu a partire dagli anni 70.

Le vigne provengono dalla famiglia Avril per le AOC Châteauneuf du Pape e dalla famiglia Durieu per le AOC Côte du Rhône, Plan de Dieu e Ventoux, ed annoverano anche vigne molto antiche, alcune anteriori alla prima guerra mondiale.

Attualmente le vigne sono curate dalle mani capaci di François Durieu ed i vini sono elaborati dal fratello Vincent, enologo, con cura e rigore che sono valsi numerosi premi.

Associati Vigneron Indépendant.





AOC Ventoux

Zona: Châteauneuf du Pape - Sud

Vitigno: 70% Grenache
30% Syrah

Vinificazione: Acciaio smaltato + cemento

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti neri, mora, spezie

Gusto: franco, potente, croccante

Abbinamenti: Antipasti, affettati, carni bianche e rosse

★ Robert Parker 2016: 88+



AOC Côte du Rhône

Zona: Châteauneuf du Pape - Sud

Vitigno: 50% Carignan
20% Grenache
15% Syrah
15% Cinsault

Vinificazione: Acciaio + cemento

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti neri, pepe nero, spezie

Gusto: franco, potente, strutturato

Abbinamenti: Carni rosse, lasagne

★ Robert Parker 2016: 90/100



AOC Côte du Rhône Village Plan de Dieu "Henry Durieu"

Zona: Châteauneuf du Pape - Sud

Vitigno: 90% Grenache
5% Carignan
5% Mourvèdre

Vinificazione: Separata per ogni vitigno - Acciaio - cemento - barrique

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti di bosco, spezie, caffè

Gusto: corposo, strutturato, setoso

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina

★ Guida Hachette 2011: 1 stella

★ Robert Parker 2016: 89/91



AOC Châteauneuf du Pape

Zona: Châteauneuf du Pape - Sud

Vitigno: 80% Grenache
10% Syrah
5% Mourvèdre
3% Cinsault
2% Counoise

Vinificazione: Cemento

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, spezie, pepe nero, chiodi di garofano

Gusto: bilanciato, potente, ricco

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, stracotti formaggi stagionati

★ Robert Parker 2015: 90/100

★ Robert Parker 2016: 89-91/100



AOC Châteauneuf du Pape - L'éperdu

Zona: Châteauneuf du Pape - Sud

Vitigno: 100% Grenache (vigne tra 60 e 100 anni)

Vinificazione: Rovere

Fermentazione: malolattica

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, fiori di campo, spezie

Gusto: complesso, fine, potente

Abbinamenti: Piatti invernali della tradizione, stracotti

★ Robert Parker 2016: 91-93/100



AOC Châteauneuf du Pape - Blanc

Zona: Châteauneuf du Pape - Sud

Vitigno: 80% Roussanne
15% Grenache blanc
5% Clairette

Vinificazione: Acciaio

Colore: giallo pallido

Olfatto: fiori bianchi, mela, pesca

Gusto: strutturato, potente, untuoso

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Robert Parker 2016: 91/100

Domaine du Moulin - Vinson

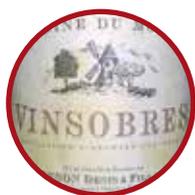
Côte du Rhône - Sud
Vinsobres

Grenache - Syrah - Cinsault - Clairette - Viognier - Ugnly Blanc

Piccola azienda indipendente, situata nella parte meridionale della Valle del Rodano, in un pittoresco villaggio che ha dato il suo nome ad una delle più giovani AOC francesi, il "Vinsobres" vino rosso nato nel 2006.

Attualmente gestita dalla 4a generazione, i 2 giovani fratelli Vinson, Charles addetto alla vinificazione e Joseph esperto vignaiolo, lavorano in agricoltura ragionata e producono anche un ottimo olio da olive di varietà Tanches tipiche della zona di Nyon in quantità limitatissima, coadiuvati dai grintosi genitori.





AOC Vinsobres Cuvée ++

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 60% Grenache
40% Syrah

Vinificazione: Acciaio e barrique

Fermentazione: malolattica

Solfiti totali: 52 mg/L

Colore: rosso scuro

Olfatto: fico, oliva, pepe nero

Gusto: ampio, corposo, potente

Abbinamenti: Agnello, anatra, formaggi
di carattere

★ Guida Hachette 2012: 1 stella

★ Guida Hachette 2015: 1 stella



AOC Côtes du Rhône Rosé

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 60% Grenache
20% Cinsault
10% Carignan
10% Syrah

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 102 mg/L

Colore: rosa vivace

Olfatto: frutti rossi, spezie

Gusto: fresco, rotondo

Abbinamenti: Minestrone, affettati,
grigliate



AOC Côtes du Rhône Blanc

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 85% Clairette
10% Viognier
5% Ugni Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 118 mg/L

Colore: giallo pallido

Olfatto: agrumi, mele, erba limoncina

Gusto: fresco, vivace

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, affettati

★ Guida Hachette 2009: 2 stelle e Coup de
Cœur

★ Guida Hachette 2012: 2 stelle

Ambiance Rhône Terroir



Côte du Rhône - Sud Saint Gilles

Grenache Noir - Syrah - Mourvèdre - Cinsault - Roussanne - Viognier - Grenache Blanc

Dall'impegno instancabile di Jérôme Castillon, deus ex machina di Château l'Ermitage, nasce questo progetto di unione commerciale tra piccoli produttori indipendenti di diverse zone della variegata Valle del Rodano meridionale, volto alla commercializzazione di piccole appellazioni pressoché sconosciute ai più.

Noi abbiamo selezionato:

- Domaine le Colombier, 22 ettari di vigne nel cuore dell'appellazione Vacqueyras, tutti convertiti in agricoltura biologica, retto da Jean-Louis Maurre.
- Château l'Ermitage d'Auzan in agricoltura biologica, vigneto di 80 ettari in Camargue, beneficia di un micro clima marino/mediterraneo, su un suolo di gres rodaniano che accrescono la palette aromatica dei vini prodotti da 3 generazioni di Castillon presenti in azienda Michel il nonno, Jérôme il padre e Tanguy il figlio. I vini di Jérôme riflettono esattamente il suo carattere aperto, solare, creativo ed eclettico. Azienda certificata BIO dal 2020.



Domaine Le Colombier AOC Vacqueyras "Vieilles Vignes"

Zona: Vacqueyras - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 80% Grenache
20% Mourvèdre

Vinificazione: Cemento

Solfiti totali: 40 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: ribes nero, caffè, spezie, cacao

Gusto: corposo, strutturato, setoso

Abbinamenti: Agnello, anatra, formaggi

★ Robert Parker 2015: 93/100

★ Robert Parker 2016: 94/100





AOC Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Blanc

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 70% Roussanne

20% Viognier

10% Grenache

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 90 mg/L

Colore: giallo sole

Olfatto: pesca, litchie, mandorla, miele, nocciola

Gusto: fresco, equilibrato, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Guida Hachette 2019: 1 stella

★ Guida Hachette 2020: 2 stelle



AOC Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Rosé

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 100% Mourvèdre

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 90 mg/L

Colore: rosa peonia

Olfatto: Litchie, lampone, crema pasticceria, nocciola

Gusto: fresco, corposo, esotico

Abbinamenti: Aperitivo, carni speziate, pesce

★ Robert Parker 2016: 90/100

★ Guida Hachette 2018: 2 stelle



AOC Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Rouge

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 45% Syrah

45% Mourvèdre

10% Grenache Noir

Vinificazione: Cemento e barrique

Solfiti totali: 60 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, spezie, cuoio

Gusto: potente, strutturato, morbido

Abbinamenti: Carni rosse, stracotti, selvaggina

★ Guida Hachette 2018: 1 stella

★ Wine Spectator 2019: 90/100



AOC Costières de Nîmes Chateau l'Ermite d'Auzan

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 60% Roussanne

20% Viognier

20% Grenache Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 80 mg/L

Colore: giallo sole con riflessi verdi

Olfatto: Frutti e fiori bianchi, pesca, litchi

Gusto: Rotondo, fresco e persistente

Abbinamenti: carni bianche grigliate, pesce

★ Wine Spectator 2021: 88 pts

★ International Wine Report 2021: 91 pts



AOC Costières de Nîmes Chateau l'Ermite d'Auzan

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 50% Grenache

50% Cinsault

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 85 mg/L

Colore: rosa salmonato

Olfatto: Frutti rossi, lampone, ribes nero

Gusto: Ricco e fresco, frutti rossi

Abbinamenti: carni grigliate, cucina esotica e speziata, affettati

★ Challenge Millésime Bio 2021: Argento

★ Decanter 2021: 99pts



AOC Costières de Nîmes Chateau l'Ermite d'Auzan

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 40% Syrah

30% Mourvèdre

30% Grenache

Vinificazione: Cemento

Solfiti totali: 60 mg/L

Colore: rosso granato brillante

Olfatto: Ribes nero, vaniglia, cannella

Gusto: Pieno ed ampio, tannini morbidi

Abbinamenti: carni rosse grigliate o stufate, formaggi

★ Wine Spectator 2021: 90pts

Provence

La Provenza è fra le zone più antiche della Francia dove si è iniziata la coltivazione della vite e la produzione di vino. Il periodo esatto nel quale la viticoltura fu introdotta nella Provenza è però incerto e oggetto di controversie.

Notizie certe sulla coltivazione della vite e sulla produzione dei vini in questa regione cominciano ai tempi dei galli, grazie anche all'influsso della cultura e della tradizione enologica degli antichi Romani.

Per gran parte del 1800, la Provenza appartenne al Regno di Sardegna, periodo durante il quale furono introdotte diverse varietà di uve italiane, ancora oggi presenti nella regione. Alla fine del XIX secolo nella regione, esattamente come in altre aree vinicole dell'Europa, fece la sua comparsa la fillossera, devastando i vigneti e segnando un brusco arresto per la viticoltura e la produzione di vino. I vini della Provenza sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Francia.

Vin de Table, Vin de Pays, Vin D'Appellation d'Origine Contrôlée "VDQS", Appellation d'Origine Contrôlée "AOC": Bandol, Bellet, Cassis, Coteaux d'Aix-En-Provence et Les Baux-De-Provence, Coteaux Varois, Côtes de Provence, Palette e Vin de Corse.

La Provenza si trova nella parte sud-orientale della Francia, lungo la costa del mare Mediterraneo, una posizione che ha introdotto nella regione abitudini e culture tipiche del bacino mediterraneo, a partire dalla cucina. Solo recentemente i vini della Provenza stanno guadagnando i consensi degli appassionati, dopo che nella regione si è iniziato un cambiamento radicale verso la produzione di qualità. La Provenza è famosa per i suoi vini rosati, tuttavia non mancano interessanti esempi di vini rossi e bianchi, prodotti con uve di origine francese e italiana. Le principali varietà di uve a bacca bianca coltivate in Provenza sono: Bourboulenc, Chardonnay, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Sauvignon Blanc, Sémillon, Ugni Blanc, conosciuto in Italia come Trebbiano Toscano, e Vermentino, qui conosciuto con il nome di Rolle. Le principali varietà a bacca rossa della Provenza sono: Braquet, in Italia Brachetto, Cabernet Sauvignon, Calitor, Carignan, Cinsaut, Folle Noir, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Tibouren, Sciacarello e Nielluccio, nome con il quale si identifica il Sangiovese in Corsica. Abbiamo selezionato vini AOC Côtes de Provence. Il territorio di questa denominazione inizia subito dopo la città di Tolone e si estende fino alla città di Sanit-Tropez, lungo la costa. I vigneti, spesso letteralmente "pieds dans l'eau", danno vini molto iodati che riflettono il calore del sole e l'influenza del mare, insieme alle varie caratteristiche del suolo.



91 Domaine les Valentines

La Londe les Maures

Domaine les Valentines

Provence – Côtes de Provence
La Londe les Maures

Rolle - Ugnly Blanc - Grenache - Cinsault - Carignan - Syrah

Cantina familiare indipendente dal 1997, situata nella fascia costiera della Provenza, che si stende su 50 ettari di scisti, dove il mistral accarezza le diverse varietà di vitigni coltivate, con le quali vengono prodotti al 75% i famosi rosé di Provenza, 15% di vini rossi e 10% di vini bianchi, in agricoltura biologica.

Rispetto per l'ambiente e rigosità in cantina sono le linee guida della famiglia Pons-Massenot.





AOC Côtes de Provence Caprice de Clémentine

Zona: La Londe les Maures

Vitigno: 50% Syrah
30% Grenache
20% Carignan

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 72 mg/L

Colore: rosso granato

Olfatto: frutti rossi, spezie, cuoio

Gusto: potente, strutturato, morbido

Abbinamenti: Carni grigliate, agnello



AOC Côtes de Provence Caprice de Clémentine

Zona: La Londe les Maures

Vitigno: 80% Rolle
20% Ugni Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 73 mg/L

Colore: giallo chiaro

Olfatto: frutti bianchi, limone, lavanda,
macchia mediterranea

Gusto: fresco, sapido, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, pesce,
coquillages



AOC Côtes de Provence Caprice de Clémentine

Zona: La Londe les Maures

Vitigno: 70% Grenache
30% Cinsault

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 71 mg/L

Colore: salmone chiaro

Olfatto: frutti rossi, lavanda, mimosa,
rosmarino

Gusto: franco, iodato, fresco

Abbinamenti: Aperitivo, affettati,
grigliate di carne o pesce

★ Veritage Miami 2016: Argento

★ GuidaHachette Rosé 2016/17: 1 citazione

Vallée de la Loire

Dal punto di vista enologico, la Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti ed estese della Francia. Territorio piuttosto vasto con caratteristiche ambientali diverse, qui si producono diversi stili di vini, dai bianchi ai rossi, dai rosati agli spumanti e perfino vini dolci. La Valle della Loira è principalmente conosciuta nel mondo per la produzione di vini bianchi, ed in particolare quelli prodotti con le uve Sauvignon Blanc e Chenin Blanc, tuttavia anche la produzione di vini rossi è piuttosto interessante e, in particolare, quelli da uve Cabernet Franc e Gamay. La Valle della Loira è inoltre celebre per un altro vino bianco, prodotto nella zona più occidentale della regione, intorno alla città di Nantes: il Muscadet. Questo vino, solitamente apprezzato negli abbinamenti con i crostacei, rappresenta la principale produzione in termini di quantità ed è prodotto con l'uva Melon de Bourgogne, qui chiamata Muscadet.

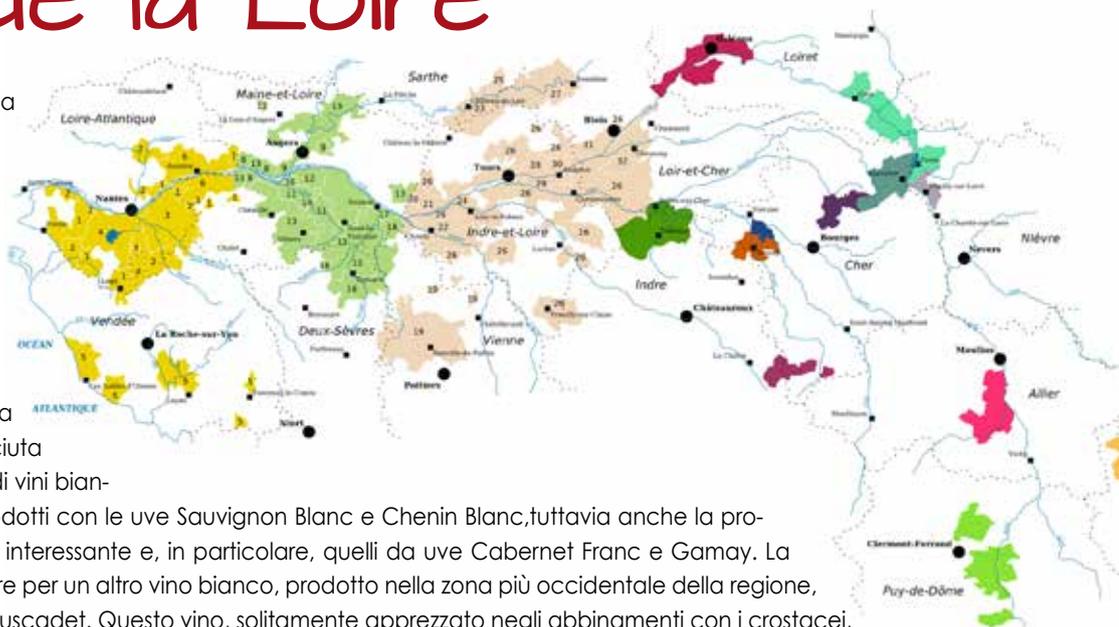
Le uve bianche principalmente coltivate nella Valle della Loira includono Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Muscadet, Arbois, Chardonnay, Folle Blanche e Romorantin. Fra le uve a bacca rossa troviamo Cabernet Franc, Gamay, Grolleau, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Malbec (qui noto con il nome di Côt), Pineau d'Aunis e Pinot Meunier.

La Valle della Loira è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione di Origine Controllata). Da un punto di vista vinicolo, la Valle della Loira è suddivisa in diverse zone.

Nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica, intorno alla città di Nantes, si trova l'area di produzione del Muscadet, nella parte centrale si trovano le aree di Anjou-Saumur e Touraine, mentre nella parte orientale, poco a sud di Orléans, si trovano le due aree di produzione di Sancerre e Pouilly-Fumé.

I vini da Sauvignon Blanc di quest'area esprimono caratteristiche organolettiche come in nessun'altra parte del mondo, con aromi di pietra focaia, vegetali e perfino affumicati, una qualità che ha determinato il nome con cui spesso si conosce il Sauvignon Blanc in queste terre: Blanc Fumé. In quest'area il Sauvignon Blanc, grazie anche al clima particolarmente fresco, esprime un'acidità piuttosto spiccata che contribuisce alla finezza e all'eleganza di questi vini.

Una menzione speciale per il Romorantin, vitigno autoctono della regione, che viene prodotto solo nei comuni di Romorantin e Cour Cheverny, vite introdotta nel 1519 da Francesco I°.



94 Domaine Daridan

Cour Cheverny

96 Domaine Des Rabichattes

Les Loges

97 Domaine Roger Champault

Crézancy en Sancerre

99 Domaine Ménard-Gaborit

Monnières

Domaine Daridan



Vallée de la Loire - Touraine
Cour Cheverny

Sauvignon - Chardonnay - Romorantin

Situato a Cour Cheverny, vicino al Castello di Chambord, nella Valle della Loira, domaine familiare di 21 ettari, condotto in agricoltura ragionata dalle mani esperte di Benoît Daridan, vigneron alla settima generazione. La tipicità dell'azienda è data da una parcella di 4,5 ettari di vigna di 50 anni di un vitigno raro ed unico al mondo, il Romorantin, che fu qui introdotto da Francesco I°, padre putativo della viticoltura in Francia.





AOC Cheverny Blanc

Zona: Cour Cheverny - Touraine

Vitigno: 80% Sauvignon
20% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Colore: giallo chiaro

Olfatto: frutti esotici, ananas, mango

Gusto: sapido, untuoso, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche



AOCCour Cheverny Vieilles Vignes

Zona: Cour Cheverny - Touraine

Vitigno: 100% Romorantin

Vinificazione: Acciaio

Colore: giallo pallido

Olfatto: pietra focaia, frutti gialli, confettura

Gusto: franco, equilibrato, untuoso, fine

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche

Domaine Des Rabichattes



Vallée de la Loire - Pouilly Fumé
Les Loges

Sauvignon Blanc

Azienda familiare giunta alla 6a generazione, posta sulla riva destra della Loira. Oggi Vincent e Fabrice Grebet coltivano in conversione biologica, Sauvignon Blanc e Chasselas sui tre terroir dominanti della regione, il calcareo situato sul plateau des Girarmes, le marne tra Saint-Andelain e Les Loges ed in infine argilla e silicio nel comune di Puyzac, su un'estensione di 23 ettari.



AOC Pouilly Fumé

Zona: Les Loges – Pouilly Fumé

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 110 mg/L

Colore: giallo oro pallido

Olfatto: frutti esotici, litchies, petali di rosa

Gusto: intenso, carnoso, rotondo

Abbinamenti: Pesce crudo, coquillages, carni bianche

★ **Concours Vins Bourges 2013: Bronzo**

★ **Concours Vignerons Indépendants 2015: Bronzo**



Domaine Roger Champault



Vallée de la Loire - Sancerre
Crézancy en Sancerre

Sauvignon Blanc - Pinot Noir

Cantina familiare dal 1752 le cui vigne si stendono oggi su 22 ettari in AOC Sancerre e Menetou-Salon, su suoli differenti che caratterizzano il terroir di Sancerre, terra argillo calcarea su marne kimmeridgiane del giurassico superiore, ed argillo-ferrosi con grès del cretaceo barremiano che conferiscono il caratteristico aroma di pietra focaia.

I fratelli Claude e Laurent gestiscono il lavoro in vigna ed in cantina nel pieno rispetto dell'ambiente, lavoro manuale rigoroso che gli è valso nel 2014 la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale.





AOC Sancerre Blanc Les Pierris

Zona: Crézancy en Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 55 mg/L

Colore: giallo paglierino

Olfatto: frutti bianchi, agrumi, fiori di campo

Gusto: fresco, intenso, persistente

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, frutti di mare, formaggi

★ **Servito al banchetto nuziale della Principessa Victoria di Svezia**



AOC Sancerre Rosé Les Pierris

Zona: Crézancy en Sancerre

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 50 mg/L

Colore: rosa pallido

Olfatto: frutti rossi, amarena, ciliegia

Gusto: espressivo, vivace

Abbinamenti: Aperitivo, grigliate di carne o pesce, affettati



AOC Sancerre Rouge Les Pierris

Zona: Crézancy en Sancerre

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 42 mg/L

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi, amarena, fragola

Gusto: morbido, setoso, fine

Abbinamenti: Affettati, carni bianche e rosse



AOC Sancerre Blanc Côte de Champtin

Zona: Crézancy en Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Rovere

Solfiti totali: 55 mg/L

Colore: giallo oro

Olfatto: frutti esotici, nocciola

Gusto: strutturato, rotondo

Abbinamenti: Carni bianche, volatili



AOC Menetou-Salon Blanc Le Clos de la Cure

Zona: Crézancy en Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 70 mg/L

Colore: giallo chiaro

Olfatto: agrumi, citronella, frutti esotici

Gusto: fresco, equilibrato, persistente

Abbinamenti: Pesce, crostacei

Domaine Ménard-Gaborit



Vallée de la Loire - Région Ouest
Monnières

Melon de Bourgogne

A sud di Nantes, all'estremo Ovest della Valle della Loira, si stendono i vigneti della famiglia Ménard, capitanata da Philippe con sua moglie Pascale e dal fratello Thierry, raggiunti oggi dal figlio François, giovane viticoltore globe-trotter che porta nuova linfa ed apre un nuovo capitolo "senza solfiti" e bio. Unico vitigno coltivato il Melon de Bourgogne, uva bianca, frutto dell'incrocio tra il Pinot Noir ed il Gouais blanc (oramai scomparso). Vitigno molto delicato che ben si adatta al territorio che lo ospita, regione posta alla stessa latitudine della Borgogna, ma caratterizzata dal freddo clima oceanico, mitigato dalla grande massa d'acqua dolce della Loira. Unico vino prodotto AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, declinato in diverse appellazioni, ognuna espressione di parcelle uniche. Azienda familiare dal 1734, dal 2015 l'azienda ha ottenuto la certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale) ed è oggi in fase di conversione biologica.





AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Cuvée Les Princes

Zona: Monnières - Région Ouest

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: minimo 6 mesi su lieviti

Colore: giallo chiaro

Olfatto: fiori bianchi, agrumi, mela verde

Gusto: iodato, sapido, fresco, minerale

Abbinamenti: Aperitivo, ostriche, frutti di mare

★ **Concours Agricole 2019: Argento**



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Monnières Saint Fiacre

Zona: Monnières - Région Ouest

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: 36 mesi su lieviti

Colore: giallo oro

Olfatto: frutti esotici, frutta secca

Gusto: intenso, rotondo, corposo

Abbinamenti: Aperitivo, carni



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Contre-Courant

Zona: Monnières - Région Ouest

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: minimo 6 mesi su lieviti

Senza Solfiti aggiunti

Colore: giallo chiaro

Olfatto: frutti bianchi, pera, mela, fiori bianchi

Gusto: iodato, fresco, intenso

Senza solfiti aggiunti

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, coquillages, ostriche



IGP Loire Chardonnay

Zona: Monnières - Région Ouest

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: cemento con piastrelle di vetro

Colore: giallo chiaro

Olfatto: agrumi, frutti bianchi

Gusto: fresco, secco, leggero

Abbinamenti: Aperitivo, pesce, carni bianche

Chicche di Champagne

Cerliani snc di Cerliani Sergio e Stefano Roberto

via Garibaldi 42 - 20811 Cesano Maderno (MI)
tel. +39 0362.502386 - cell. +39 393.8246304
info@chicchedichampagne.it

C.F. e P.IVA 03318380965

Design:
Studio Calabiana Milano

Edizione:
Ottobre 2023



chicchedichampagne.it

