

Patalogo Vini 2020

# 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 ad un microclima ideale, ed alla protezione dei Vosgi, si producono vini bianchi si 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.

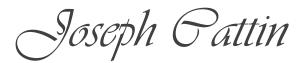
In questa regione si fa scarsissimo uso delle botti e molto raramente si fa fermentazione malolattica, per mantenere intatti i profumi e gli aromi spiccatamente freschi e fruttati di ogni varietà di uva.

La produzione in Alsazia riguarda prevalentemente vini bianchi, circa l'82% della produzione totale, seguito da 8% di vini rossi e rosati ed 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 Côntrolée". La AOC Alsazia si suddivide in tre categorie di qualità: la celebre Alsace Grand Cru AOC (vini dolci di vendemmia tardiva), Alsazia AOC, vini secchi e Crémant d'Alsace AOC. In caso di monovitigno, i vini alsaziani riportano in etichetta il nome dell'uva con cui sono stati prodotti.







### **Sylvaner**



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Allevamento:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

100% Sylvaner Argillo-Calcareo Guyot semplice e doppia Meccanica per cernita e diraspatura Acciaio termoregolato a temperatura controllata tra 18 e 22° 12° 8°-10° 120 mg/L

Voegtlinshoffen - Alsace



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Questo vino si presenta di un bel colore giallo chiaro, con riflessi verdi che sottolineano la sua freschezza caratteristica. Al naso è fresco e leggero con un bouquet discretamente fruttato e floreale: agrumi, fiori bianchi, erba appena tagliata. Al palato è fresco e leggero con note fruttate ed una bella vivacità

#### **Abbinamenti**

Solfiti totali:

Si accorda perfettamente con frutti di mare, pesce e coquillages. Ottimo anche con antipasti a base di affettati.





- Concours de Colmar 2010: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro
- Concours de Colmar 2011: Oro
- Concours de Colmar 2012: Oro
- Concours de Mâcon 2012: Oro
- Concours de Colmar 2013: Oro
- Concours de Mâcon 2013: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2013: Oro
- Praga Wine Trophy 2014: Oro
- Concours de Colmar 2014: Oro
- Concours de Mâcon 2014: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro
- Concours de Colmar 2015: Oro
- Concours International de Lyon 2015: Oro
- Concours Générale Agricole sw Paris 2018: **Oro**
- Concours International de Lyon 2018: Oro
- Concours de Colmar 2018: Oro









### Pinot Blanc Réserve



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Allevamento:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

Voegtlinshoffen - Alsace
100% Pinot Blanc
Argillo-Calcareo
Guyot semplice e doppia
Meccanica per cernita e diraspatura
Acciaio termoregolato
a temperatura controllata tra 18 e 22°
12°
8°-10°
120 mg/L

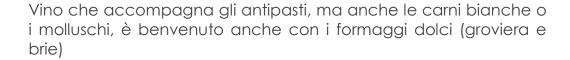


Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Vino giallo pallido con riflessi verdi. Al naso è fresco e fruttato con note di pesca, di mela e floreale. Al palato è tenero, delicato, caratterizzato da freschezza e morbidezza.

#### Abbinamenti

Solfiti Totali:







- Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro
- Concours de Mâcon 2011: Oro
- Concours de Colmar 2011: Oro
- Concours de Colmar 2012: Oro
- Concours de Mâcon 2012: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2013: Oro
- Concours de Mâcon 2014: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro
- Concours International de Lyon 2018: Oro
- Concours de Colmar 2018: Oro









# Riesling Réserve



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Allevamento:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

Argillo-Calcareo
Guyot semplice e doppia
Meccanica per cernita e diraspatura
Acciaio termoregolato
a temperatura controllata tra 18 e 22°
13°
8°-10°
120 mg/L

Voegtlinshoffen - Alsace

100% Rieslina



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Vino di colore giallo pallido con riflessi verdi brillanti che sottolineano la sua caratteristica freschezza. Al naso è fine e pervaso da sottili aromi fruttati (limone, pompelmo e pera) e floreali (fiori bianchi, tiglio). Al palato è franco, secco e minerale con note di pesca.

#### **Abbinamenti**

Solfiti Totali:



Il riesling eccelle con il pesce, le coquillages ed i crostacei. Si accompagna bene anche con le carni bianche e con i formaggi freschi di capra. Tradizionalmente in Alsazia si beve con la choucroute.



- Concours de Mâcon 2010: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro
- Concours de Mâcon 2011: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2011: Oro
- Concours de Colmar 2011: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2012: **Oro**
- Concours de Colmar 2012: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2013: Oro
- Concours de Colmar 2013: Oro
- Concours de Mâcon 2014: Oro
- Concours de Lyon 2014: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro
- Concours de Colmar 2014: Oro
- Concours de Lyon 2015: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro
- Concours de Colmar 2015: Oro
- Concours de Mâcon 2018: Oro
- Concours de Lyon 2018: Oro
- Concours de Colmar 2018: Oro

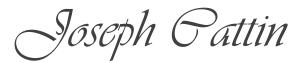


via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304 info@chicchedichampagne.it

www.chicchedichampagne.it

Ifacebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne





### Gewurztraminer Réserve



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Allevamento:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

Guyot semplice e doppia Meccanica per cernita e diraspatura Acciaio termoregolato a temperatura controllata tra 18 e 22° 13° 8°-10° 130 mg/L

Voegtlinshoffen - Alsace

100% Gewurztraminer

Argillo-Calcareo



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Vino di colore giallo oro molto pronunciato. Al naso è potente e complesso con note di frutti maturi e di frutta esotica (litchi e mango). Floreale con note di rosa e di agrumi. Spezie (menta, chiodi di garofano, pepe) e miele. Al palato il suo bouquet intenso sviluppa ricchi aromi di frutti esotici, di rosa, di spezie e di liquirizia. Vino strutturato, ben costruito e con bell'ampiezza.

#### Abbinamenti

Solfiti Totali:



Si può bere da solo o per un aperitivo. Accompagna bene anche i piatti dai sapori decisi come il foie-gras, cucina speziata a base di curry, zenzero, chili, o formaggi forti. Ottimo anche a fine pasto ... meditativo!



- Guida Hachette 2010: 2 stelle
- Concours de Colmar 2010: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro
- Concours de Mâcon 2011: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2011: Oro
- Concours de Colmar 2011: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2012: Oro
- Concours de Colmar 2012: Oro
- Concours de Mâcon 2013: Oro
- Concours de Colmar 2013: Oro
- Concours de Mâcon 2014: Oro
- Praga Wine Trophy 2014: Oro
- Concours de Lyon 2014: Oro
- Concours de Colmar 2014: Oro
- Concours de Lyon 2015: Oro
- Concours de Colmar 2015: Oro
- Concours de Mâcon 2015: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2018: Oro
- Concours de Lyon 2018: Oro
- Concours de Colmar 2018: Oro
- Concours de Mâcon 2018: Oro





via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304 info@chicchedichampagne.it www.chicchedichampagne.it facebook.com/chicchedichampagne

instagram.com/chicchedichampagne





# **Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg**



Zona:Voegtlinshoffen - AlsaceVitigno:100% GewurztraminerTerreno:Marno-CalcareoAllevamento:Guyot semplice e doppiaEsposizione:Sud-Est

Vendemmia:ManualeVinificazione:Acciaio termoregolato

Fermentazione: a temperatura controllata tra 18 e 22°

Affinamento: Rovere

Gradazione alcolica: 14°
Temperatura di servizio: 8°-10°
Solfiti Totali: 140 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore giallo oro, al naso è speziato con note di frutta esotica e rose.

Al palato, mantiene le promesse e spiccano mango e litchies, ha bella rotondità e persistenza.

Vino di grande equilibrio, fresco fine e croccante.





Si può bere da solo o per un aperitivo. Accompagna bene anche i piatti dai sapori decisi come il foie-gras, cucina speziata a base di curry, zenzero, chili, o formaggi forti. Ottimo anche a fine pasto ... meditativo!





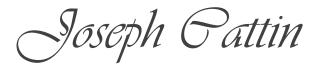












### Pinot Noir Rosé



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Allevamento:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

Voegtlinshoffen - Alsace
100% Pinot Noir
argillo-calcareo
Guyot semplice
Meccanica per cernita e diraspatura
Acciaio
a temperatura controllata tra 18 e 22°
12°
8°-10°
90 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore rosa pallido, brillante e limpido. Al naso presenta note di frutti rossi (ribes lamponi) e di ciliegie. Al palato è decisamente leggero e fruttato.

#### Abbinamenti

Solfiti Totali:

Si accompagna a grigliate di carne o pesce, insalate ed affettati.



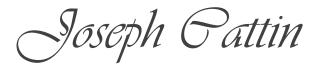












### Crémant d'Alsace



Zona: Voegtlinshoffen - Alsace Vitiano: 70% Pinot Blanc – 30% Auxerrois

Araillo-calcareo Terreno: Età media delle vigne: 20 anni

Vendemmia: Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione Pressatura: Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento sul lievito: minimo 12 mesi

Gradazione alcolica: 12° Temperatura di servizio: 5°-7°

Solfiti Totali: 80 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore giallo dorato, effervescenza abbondante e bella risalita di fini bolle. Al naso è croccante e fruttato, spiccano fiori bianchi, mela, pera e pesca bianca. Al palato freschezza e vivacità danno volume e rilievo. Le bollicine setose e fini conferiscono un finale franco e goloso.

#### Abbinamenti



Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente piatti a base di crostacei e carni bianche. Col dessert, eccelle con torte alla frutta



- Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro
- Concours National Crémants 2011: Oro
- Concours de Colmar 2011: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2011: Oro
- Concours National Crémants 2012: Oro
- Concours de Colmar 2012: Oro
- Concours de Mâcon 2012: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2012: Oro
- Concours National Crémants 2013: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2013: Oro
- Concours National Crémants 2014: Oro
- Concours de Colmar 2014: Oro
- Concours de Lyon 2015: Oro
- Concours de Mâcon 2015: Oro
- Concours de Colmar 2015: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2015: Oro
- Concours de Colmar 2016: Oro
- Concours de Lyon 2016: Oro
- Concours de Mâcon 2016: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2016: Oro











### Crémant d'Alsace Rosé



Zona: Voegtlinshoffen - Alsace Vitiano: 70% Pinot Noir Araillo-calcareo Terreno:

Età media delle vigne: 20 anni Vendemmia: Manuale

Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio Invecchiamento sul lievito: minimo 12 mesi

12° 5°-7° Temperatura di servizio:

Solfiti Totali: 75 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore rosa luminoso, brillante con effervescenza abbondante e dinamica. Bel cordone di bolle fini. Al naso è croccante e fruttato. con note evidenti di frutti bianchi e rossi, presenta una bella complessità rinfrescante e raffinata. Al palato è ricco in aromi e molto fine.

#### Abbinamenti



Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente piatti a base di crostacei, pesce e carni bianche. Col dessert, eccelle con torte ai frutti rossi.





- Concours de Colmar 2010: Oro
- Concours de Mâcon 2011: Oro
- Concours de Lyon 2015: Oro
- Concours de Colmar 2015: Oro
- Concours Générale Agricole de Paris 2015: Oro
- Concours Nationale des Crémants 2016: Oro







### Crémant d'Alsace Sauvage Bio







**Zona:**Vitigno:
Terreno:
Età media delle vigne:

Vendemmia:

Pressatura: Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito: Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: So2:

Voegtlinshoffen - Alsace

50% Pinot Blanc – 50% Chardonnay

Argillo-calcareo

10 anni Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

minimo 18 mesi

12° 5°-7°

75 mg/l



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura biologica. Colore oro brillante con un fine e persistente cordone di bolle. Al naso è fresco e floreale, con note di fiori e frutti bianchi accompagnati da una bella finezza aromatica.

Al palato l'attacco è fresco, poi il vino si apre su una bella struttura con note grigliate. Le bollicine accompagnano tutta la degustazione e sostengono un vino di razza e potente.



#### Abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente a tutto pasto piatti a base di crostacei, coquillages e pesce crudo e cotto.













### Crémant d'Alsace Grande Cuvée 2010



Zona: Voegtlinshoffen - Alsace Vitiano: 80% Pinot Blanc – 20% Auxerrois

Terreno: Araillo-calcareo

Età media delle vigne: 20 anni Vendemmia: Manuale

Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 60 mg/L





Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore luminoso, brillante con riflessi dorati ed un fine e persistente cordone di bolle.

Al naso sprigiona una palette di aromi intensi di frutti bianchi con note di pere di sentore di pane grigliato.

Al palato è poco dosato, delicato e fruttato. Lo sviluppo aromatico sfumato e bilanciato porta in evidenza note di burro e brioche.



#### Abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente a tutto pasto piatti a base di crostacei, coquillages e pesce crudo e cotto.



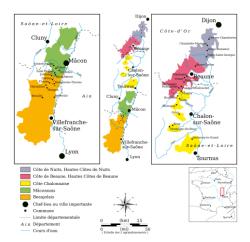








6°-8°





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.

I vini da noi selezionati provengono dalla Côte Chalonnaise e dal Mâconnais, nella bassa Borgogna, zone lontane dai fasti dei grandi nomi, poco conosciute in Italia, ma a nostro parere più interessanti, perché più rurali ed incontaminate, dove la produzione è altamente specializzata, ma artigianale, ed il rapporto qualità/prezzo eccellente. Questo ci permette di portare sulle vostre tavole vini pregiati a prezzi convenienti. Oltre ai più noti Chardonnay e Pinot Nero, abbiamo scelto Aligoté bianco autoctono e Gamay rosso.

In Borgonga si producono inoltre eccellenti vini spumanti, vinificati con metodo classico, che hanno diritto alla denominazione "Crémant de Bourgogne", e che a differenza dello Champagne sono sottoposti ad una pressione inferiore a 5 atmosfere.

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.

In particolare, nello *Chalonnais*, territorio di conformazione argillocalcareo, abbiamo selezionato principalmente vini dai villaggi di Mercurey e Givry, noti per la produzione del Pinot Nero, vitigno nobile e delicato, di cui esistono anche dei Premier Cru.

Più a sud si trova il *Mâconnais*, zona in cui si produce la più alta quantità di vini bianchi di tutta la Borgogna. Il vino più noto del territorio è senza dubbio il Poully-Fuissé, anche se esistono numerose Aoc minori, come il Saint-Véran, piccolissima zona con terreno siliceo, o il Viré Clessé, con terreno marnoso-oxfordiano e calcareo-batoniano, considerate molto interessanti, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.







### Saint-Véran en Réfort



Zona: Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais Vitiano: Terreno: Esposizione: Superficie: Allevamento: Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura Pressatura: Pneumatica lenta e a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio termoregolato Gradazione alcolica: 13° 10°-12° Temperatura di servizio:

Colore luminoso, giallo oro.

Saint-Véran è l'appellazione più a sud della Borgogna. Gradevole al naso, con acidità agrumata, una nota fresca di frutti bianchi con lievi tocchi vanialiati sul finale.

Al palato è sapido, fresco ed avvolgente, persistente e molto raffinato.



#### Abbinamenti

Servitelo come aperitivo. Per il suo carattere polivalente e la sua rotondità, ben si accompagna a piatti a base di pesce, crostacei, volatili e carni bianche.



#### Concours Saint Vincent Mâcon 2009: Bronzo

- Concours de Mâcon 2009: Bronzo
  - Concours Saint Vincent Mâcon 2010: Bronzo
  - Concours Chardonnay du Monde 2010: Argento
  - Concours Chardonnay du Monde 2011: Bronzo
  - Concours Saint Vincent Mâcon 2012: Argento
  - Concours de Mâcon 2012: Bronzo
  - Concours Saint Vincent Mâcon 2013: Argento
  - Concours Saint Vincent de Mâcon 2014: Bronzo
  - Concours International Lyon 2015: Oro
  - Concours Mondial des Féminalise 2015: Oro
  - Concours Saint Vincent de Mâcon 2015: **Oro**
  - Guide Hachette 2017: 2 stelle
  - Concours International de Lyon 2017: Argento
  - Concours Saint Vincent Mâcon 2017: Argento
  - Concours Saint Vincent Mâcon 2018: Oro







100% Chardonnay

Guyot semplice e ad arco

Argillo Calcareo

Sud/Sud-Est

4.4 ha



## Saint-Véran en Réfort Hommage



**Zona:**Vitigno:
Terreno:

Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais
100% Chardonnay
Argillo Calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Est Superficie: 4,4 ha

Allevamento:

Vendemmia:

Pressatura:

Meccanica per cernita e diraspatura

Pneumatica lenta e a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio termoregolato
Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 10°-12°



Vino in produzione dal 2010, "Hommage à Antoine de Saint-Victor" è l'omaggio che il Domaine fa al padre dell'attuale proprietaria, M.me de Milly, il quale ha restaurato e ripiantato la maggior parte delle vigne.

Colore luminoso, giallo oro.

Al naso sprigiona intense note di burro e di brioche con note vanigliate, che riporta al palato, insieme alla freschezza tipica del vitigno e ad una rotondità molto persistente.



#### Abbinamenti

Bianco strutturato ed intenso, perfetto come aperitivo, in abbinamento ad una selezione di formaggi accompagnati, a fine pasto con pasticceria secca o frutta.





- Concours Générale Agricole Paris 2012: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2014: Oro
- Concours Mâcon 2014: Bronzo
- Concours Chardonnay du monde 2015: Argento
- Concours de Féminalise 2015: Argento









### Beaujolais-Village en Besset



Zona: Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais

Vitigno:100% GamayTerreno:Argillo-calcareoEsposizione:Sud/Sud-Est

Superficie:

Vendemmia:

Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione:

Acciaio termoregolato

Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 14-16°



Produzione di nicchia per questo Beaujolais di lunga durata, prodotto a Saint-Véran, sul confine tra Borgogna e Beaujolais. Colore rosso rubino intenso con sfumature porpora, al naso presenta spiccato aroma di frutti rossi (lampone, fragola, ciliegia e mirtilli), con note di cannella e gelsomino, al palato è acidulo, pieno e corposo nonostante la leggerezza data dai pochi tannini, che ne fanno un vino gradevole anche bevuto fresco

#### **Abbinamenti**

Si sposa bene con antipasti leggeri a base di verdura e salumi e con piatti a base di carni bianche, eccellente anche in estate bevuto freddo come un vino bianco ... l'idea in più da provare!



Concours Grands Vins de France Mâcon 2013: Oro











# Domaine du Bicheron

### Mâcon-Péronne



Zona: Vitiano: Terreno: Esposizione: Superficie: Allevamento: Vendemmia:

Vinificazione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti Totali:

Péronne - Bourgogne Mâconnais 100% Chardonnay Argillo Calcareo Sud/Sud-Est 23.5 ha Guyot semplice e ad arco Meccanica per cernita e diraspatura Acciaio termoregolato

> 13.5° 10°-12°

110 mg/L



Azienda familiare dal 1889, attualmente certificata "HVE - Haut Valeur Environnamentale" Alto Valore Ambientale ed affiliata all'associazione "Vigneron Indépendant".

Colore luminoso, giallo oro con riflessi verdastri.

Gradevole al naso, con acidità agrumata di limone verde, finisce su una nota fresca di aromi di frutti bianchi, leggermente mentolato tipico del mâconnais.

#### Abbinamenti



Servitelo come aperitivo. Per il suo carattere polivalente e la sua rotondità, ben si accompagna a piatti a base di pesce, crostacei, volatili e carni bianche



- Concours Grands Vins de Mâcon 1988: Argento
- Concours Grands Vins de Mâcon 1989: Oro
- Concours Grands Vins de Mâcon 1990: Argento
- Concours Grands Vins de Mâcon 1991: Oro
- Concours Grands Vins de Mâcon 1992: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 1998: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 1999: Bronzo
- Challenge Internationale Vins 2002: Argento
- Concours Chardonnay du Monde 2004: Argento
- Concours Vignerons Indépendants 2006: Argento
- Guida Hachette 2009: 3 Stelle
- Guida Hachette 2010: 1 citazione
- Challenge International du Vin 2014: Argento
- Challenge International du Vin 2016: Bronzo
- Concours Grands Vins Mâcon 2016: Oro











# Domaine du Bicheron

### Mâcon-Péronne Fût de Chêne



Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno:100% ChardonnayTerreno:Argillo CalcareoEsposizione:Sud/Sud-EstSuperficie:23,5 ha

Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura Vinificazione: 1 anno in botti di rovere Gradazione alcolica: 13,5°

Temperatura di servizio: 10°-12° Solfiti Totali: 110 mg/L



Azienda familiare dal 1889, attualmente certificata "HVE - Haut Valeur Environnamentale" Alto Valore Ambientale ed affiliata all'associazione "Vigneron Indépendant".

Abito color oro vivo, al naso presenta note di vaniglia e di banane mature; molto persistente al palato, sul finale sprigiona i tipici aromi di burro dati dal rovere.

#### Abbinamenti



Il vino mantiene un'impronta legnosa che si sposa perfettamente con delle lumache, della coda di rospo o dei formaggi di capra



- Challenge Internationale Vins 2002: Argento
- Concours de Mâcon 2002: Argento











# Domaine du Bicheron

### Viré - Clessé



Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay Terreno: Argillo Calcareo Esposizione: Sud/Sud-Est

Superficie: 1 ha
Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione: Acciaio termoregolato
Gradazione alcolica: 13,5°
Temperatura di servizio: 10°-12°
Solfiti Totali: 100 mg/L



Azienda familiare dal 1889, attualmente certificata "HVE - Haut Valeur Environnamentale" Alto Valore Ambientale ed affiliata all'associazione "Vigneron Indépendant".

Con questo Grand Cru, il Domaine de Bicheron ha aggiunto alla sua gamma un vino di prestigio, molto apprezzato dagli intenditori.

Al naso evoca profumi di verbena e di agrumi, al palato frutti esotici maturi e pepe bianco, sapido e persistente, vino di grande carattere e struttura.



#### **Abbinamenti**

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con pesce e carni bianche





- Chardonnay du Monde 2010: Bronzo
- Guida Hachette 2011: 1 citazione
- Chardonnay du Monde 2015: Argento
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- Concours Grands Vins de Mâcon 2016: Argento









## Crémant de Bourgogne



Zona: Péronne - Bourgogne Mâconnais Vitigno: 100% Chardonnay Allevamento: a coda del Mâconnais semplice Vendemmia:

Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione Vinificazione: Acciaio da 24 a 36 mesi Invecchiamento sul lievito: Tempo di conservazione: 3 anni Gradazione alcolica: 12,5° Temperatura di servizio: 7°-10°

Solfiti totali:

Colore giallo intenso accompagnato da fini bolle che formano un delicato cordone ed una spuma ricca e golosa.

Al naso è delicato con profumi di agrumi e frutti esotici (mango, papaia, ananas) che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.



#### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, ma anche un sorbetto di frutta.



#### Concours de Mâcon 2000: Oro

- Chardonnay du Monde 2001: Oro
- Concours de Mâcon 2001: Bronzo
- Chardonnay du Monde 2002: Oro
- Concours de Mâcon 2002: Oro
- Concours de Mâcon 2003: Argento
- Concours de Mâcon 2004: Argento
- Concours de Mâcon 2005: Bronzo
- Chardonnay du Monde 2005: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 2005: Bronzo
- Chardonnay du Monde 2006: Oro
- Concours de Mâcon 2006: Bronzo
- Challenge Internationa du Vin 2007: Bronzo
- Concours de Mâcon 2008: Argento
- Concours International des Crémants 2009: Oro
- Chardonnay du Monde 2014: Argento
- Concours Grands Vins de France 2014: Oro
- Challenge International du Vin 2015: Bronzo











Manuale

80 mg/L



### Mâcon-Igé Château London



Zona: Igé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay
Terreno: Argillo Calcareo
Esposizione: Sud-Ovest

Età della vigna: 9 parcelle di età diverse dal 1920 al 1995

Superficie: 4,75 ha
Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione: in acciaio + 8% in botti di rovere Corrispondente al vigneto del 1920 Fermentazione: a temperatura controllata circa 17°

Invecchiamento:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

a femperatura controllata circa 17°
10 / 12 mesi
13°
10°-12°

Solfiti Totali:



La più grande e reputata appellazione "lieu-dit", è stata una delle prime del Mâconnais nei primi anni '70.

Colore giallo paglierino limpido, al naso sprigiona aromi di frutti gialli maturi (pesca, albicocca, mirabelles).

Al palato è corposo, rotondo e molto persistente, ha grande equilibrio e mineralità complessa. Sul finale regala le tipiche note burrose della regione.

#### Abbinamenti





- Concours Générale Agricole Parigi 1990: Oro
- Concours Mâcon 1993: Bronzo
- Concours Mâcon1995: Argento
- Concours Générale Agricole Parigi 1999: Argento
- Concours Générale Agricole Parigi 2002: Oro
- Coppa Perraton 2005: Miglior Mâcon Villages dell'Anno
- Concours des Chardonnay du Monde 2006: Argento
- Concours Générale Agricole Parigi 2008: Argento
- Concours Générale Agricole Parigi 2009: **Oro**
- Coppa Perraton 2009: Miglior Mâcon Villages dell'Anno
- Concours Générale Agricole Parigi 2010: Oro
- Concours des Chardonnay du Monde 2011: Oro
- Concours Générale Agricole Parigi 2014: Argento
- Concours de Mâcon 2018: Oro
- Guida Hachette 2019: 1 citazione
- Concours de la Sainte Vincent de Mâcon 2019: Oro









95 mg/L



### Mâcon Rosé



Vitigno:100% GamayTerreno:Argillo-calcareoEsposizione:Sud-EstEtà della vigna:25 anniSuperficie:1,5 ha

Allevamento: Guyot semplice Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura

Macerazione pelliculare a freddo tra 12 e 18 ore

Vinificazione: Acciaio Fermentazione: a temperatura controllata circa 12° - 14°

Gradazione alcolica: 12°
Temperatura di servizio: 10°-12°

Solfiti Totali: 50 mg/L

Questo vino è il frutto di pressatura diretta, senza fermentazione malolattica, scelta compiuta da Olivier Fichet, enologo del Domaine nel 2005, che permette di preservare al massimo gli aromi primari di ribes nero, frutti rossi e pepe bianco, indispensabili per un rosé fresco e fruttato.

Brillante intuizione dell'enologo, dato che dal 2005 questa cuvée ha vinto medaglie d'oro a quasi tutti i concorsi cui ha partecipato.

#### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo e con antipasti a base di pesce o salumi

- Concours Générale Agricole Parigi 2005: Oro
  - Concours Saint Vincent 2006: Oro
    - Concours Saint Vincent 2007: Oro
    - Concours Générale Agricole Parigi 2007: Argento
    - Concours Mâcon 2008: Oro
  - Concours Saint Vincent 2008: Argento
  - Concours Générale Agricole Parigi 2009: Oro
  - Concours Saint Vincent 2009: Oro
  - Concours Mâcon 2010: Oro
  - Concours Saint Vincent 2010: Oro
  - Concours Mâcon 2011: Oro
  - Concours Saint Vincent 2012: Oro
  - Trophée Meilleur Mâcon Rosé de l'année 2012: Argento
  - Concours Saint Vincent 2013: Oro
  - Trophée Meilleur Mâcon Rosé de l'année 2013: Oro
  - Concours Saint Vincent 2014: Argento
  - Concours Générale Agricole Parigi 2014: Argento
  - Concours Générale Agricole Parigi 2015: Argento

















## Crémant de Bourgogne

Zona: Igé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno:100% ChardonnayTerreno:Argillo-calcareoEsposizione:Sud, Sud-EstEtà della vigna:60 anni

Superficie: 0,30 ha
Allevamento: a coda del Mâconnais semplice

Vendemmia: Manuale in casse da 25 kg
Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio a 18° Invecchiamento sul lievito: Acciaio a 18° da 24 a 36 mesi

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

3 anni
12°
7°-10°

Solfiti Totali: 58 mg/L

Questa cuvée esiste dal 1996, anno in cui è stata per la prima volta approntata, per festegaiare l'avvento del 2000.

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne".

Colore giallo delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay sprigiona al naso profumi di frutti gialli e fiori bianchi con una lieve nota agrumata sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

#### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, ma anche un sorbetto di frutta.



- Guida Hachette 1991: Coup de Coeur
- Concours de Mâcon 1994: Bronzo
- Concours des Crémants de France 1995: Oro
- Concours de Mâcon 1996: Bronzo
- Concours de Mâcon 1997: Argento
- Concours des Crémants de France 1998: Oro
- Concours de Mâcon 2002: Bronzo
- Concours de Mâcon 2009: Bronzo
- Challenge International du Vin 2007: Bronzo
- Concours de Mâcon 2008: Argento
- Concours International des Crémants 2009: Oro
- Chardonnay du Monde 2014: Argento
- Concours Grands Vins de France 2014: **Oro**



















### Crémant de Bourgogne Millésime



Zona: Vitigno: Terreno: Esposizione: Età della vigna: Superficie: Allevamento: Vendemmia: Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione Vinificazione: Acciaio a 18° Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi Tempo di conservazione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti Totali: 65 mg/L



Questa cuvée esiste dal 1996, anno in cui è stata per la prima volta approntata, per festeggiare l'avvento del 2000.

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", questo Millésime in dosaggio "Nature" si distingue per freschezza. Colore giallo delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay sprigiona al naso profumi di frutti gialli e fiori bianchi con una lieve nota agrumata sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.



#### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, ma anche un sorbetto di frutta.





Guida Hachette 2019: 1 stella







Igé – Bourgogne Mâconnais

a coda del Mâconnais semplice

Manuale in casse da 25 kg

100% Chardonnay

Argillo-calcareo Sud, Sud-Est

60 anni

0,30 ha

3 anni

12° 7°-10°



## Crémant de Bourgogne Rosé

Igé - Bourgone Mâconnais Zona:

Vitigno: 40% Pinot Noir – 40% Chardonnay – 20% Gamay Terreno: Argillo-calcareo

Sud, Sud-Est Esposizione: 60 anni Età della vigna: Superficie: 0,30 ha

Allevamento: a coda del Mâconnais semplice

Vendemmia: Manuale in casse da 25 kg Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio a 18° Invecchiamento sul lievito: da 18 a 24 mesi Tempo di conservazione: 3 anni

Gradazione alcolica: 12° 7°-10° Temperatura di servizio: Solfiti totali:

Questa cuvée esiste dal 2010, anno in cui è stata per la prima volta approntata.

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", è il frutto dell'assemblaggio giudizioso dei 3 vitigni borgognoni. Colore salmone delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay, unita alla potenza del pinot Noir e alla rotondità del Gamay, sprigiona al naso profumi di frutti rossi, fragola e ribes con una lieve nota citrina sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

#### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, carni bianche anche arrosto.















75 mg/L



### **Bourgogne Chardonnay**



Zona: Fuissé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno:100% ChardonnayTerreno:Argillo CalcareoEsposizione:Sud/Sud-EstEtà della vigna:2004

Superficie: 1,5 ha
Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione: 90% Acciaio termoregolato – 10 % botti rovere
Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 10°-12°

Colore luminoso, vino giovane e fresco, di facile beva, al naso presenta spiccati aromi di acacia e mela con una bella concentrazione e rotondità, sul finale risalta la vaniglia.

Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.



#### Abbinamenti

Servitelo come aperitivo. E' un vino molto facile da abbinare, perfetto con carni bianche, pesce grigliato, formaggi di capra freschi.















## Pouilly-Loché en Chantone



Zona: Fuissé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Terreno: plateau con lieve pendenza argillo-sabbioso

Esposizione: Sud/Sud-Est Età della vigna: Sud/Sud-Est

Superficie: 1,32 ha

Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura Vinificazione: botti rovere

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: 10°-12°

Vino di bella struttura e di grande complessità.

Colore giallo intenso, al naso presenta spiccati aromi di fiori e di frutti maturi, con note legnose di vaniglia a burro.

Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.



Si può servire come aperitivo o per accompagnare crostacei e molluschi, si sposa anche con foie-gras e formaggi.





- Guida Bettane & Desseauve 2015: 14,5/20
- Guida Bettane & Desseauve 2016: 17/20











## Pouilly-Fuissé

Zona: Fuissé – Bourgogne Mâconnais

Vitiano: 100% Chardonnay

Terreno: Limoso, argillo-calcareo e marnoso Esposizione: Sud/Sud-Est Età della vigna: media 50 anni

Superficie: 1,32 ha

Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura Vinificazione: botti rovere

Gradazione alcolica: 13° Temperatura di servizio: 10°-12°

Questo vino è prodotto con le uve di 25 parcelle diverse, tutte in forte pendenza, ma con terreni di natura differente.

Colore luminoso, dotato di grande mineralità, elegante e potente. Spiccati aromi di frutti gialli, con note legnose di burro e pasticceria.

Si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 5 / 8 anni e rivelerà al massimo i suoi profumi ed aromi.

#### **Abbinamenti**

Adatto all'aperitivo o con foie-gras, formaggi stagionati o erborinati, anche di capra e pecora accompagnati da frutta secca e marmellate



- Bourgogne Aujourd'hui 2010: 16.5
- Robert Parker 2011: 86
- Bourgogne Aujourd'hui 2012: 15.5
- Bourgogne Aujourd'hui 2013: 16
- Bettane & Desseuve 2015: 15.5/20



























# Domaine de la Plaigne

### Beaujolais Village Nouveau



Zona:Regnié-Durette - BeaujolaisVitigno:100% Gamay Noir à Jus BlancTerreno:granitico sabbiosoEsposizione:Sud/Sud-OvestEtà della vigna:media 15 anniSuperficie:2,50 ha

Vendemmia: Meccanica controllata Vinificazione: Acciaio termoregolato grappoli interi con CO2 Gradazione alcolica: 12,5°

Temperatura di servizio: 14°-16°



Azienda familiare certificate HVE "Haut Valeur Environnamentale" Alto Valore Ambientale nel 2018 ed affiliata all'associazione dei Vigneron Indépendent.

Vino "Novello" per eccellenza, si beve a partire dal terzo giovedì di novembre fino a febbraio.

Vino profumato e di facile beva, si presenta di un bel colore rosso fragola sostenuto, al naso spiccano gli aromi di sorbetto di ribes nero, fragole e lamponi; al palato è rotondo e grasso, con una bella eleganza.

#### Abbinamenti



Vino conviviale, da servire come aperitivo o con affettati misti, carni bianche e primi piatti di pasta.





- Throphée International Lyon Beaujolais Nouveau 2001: **Oro**
- Throphée International Lyon Beaujolais Nouveau 2002: Oro
- Throphée International Lyon Beaujolais Nouveau 2007: Oro









## **Givry Grand Terroir**





Vitigno:
Terreno:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

Zona:

100% Pinot Noir Argillo-calcareo Manuale Botti di Rovere (30% nuove) Malolattica in barrique 13°



Frutto di agricoltura ragionata e vinificazione molto curata, ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

#### Abbinamenti

Adatto con piatti a base di carne o pesce in intingolo, perfetto nel e col risotto!





- Bettane & Desseauve 2015: 14/20
- Bourgogne Aujourd'hui 2014: 15,5











# Givry 1er Cru La Brûlée



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise 100% Pinot Noir Argillo-calcareo Manuale Botti di Rovere (25% nuove) Malolattica in barrique 13° 14-16°



Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella di Givry denominata "La Brûlée", ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

#### **Abbinamenti**



Perfetto per i grandi pranzi festivi, con primi importanti della tradizione e secondi piatti strutturati a base di carne.





- Guida Hachette 2007: 1 stella
- Concours de Burgundia 2013: Bronzo
- Bourgogne Aujourd'hui 2014: 15,5









### Givry 1er Cru Champ Lalot



Zona: Barizey - Bourgogne Côte Chalonnaise 100% Pinot Noir

Argillo-calcareo

Manuale

Vitigno: Terreno: Vendemmia: Vinificazione: Botti di Rovere (33% nuove) Fermentazione: Malolattica in barrique Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: 14-16°



Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella di Givry denominata "Champ Lalot", ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Massima espressione del Pinot Nero, ha meritato l'appellativo di "Volnay della Côte Chalonnaise".

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

#### **Abbinamenti**



Ben si accompagnerà con primi piatti importanti e secondi strutturati, selvaggina ed intingoli. Il vino per un pasto importante.





- Confrérie des Chevaliers du Tastevin 2011: 1 selezione
- Concours de Burgundia 2012: Argento
- Bourgoane Aujourd'hui 2014: 16
- Vins de France 2014: 15.5
- Bettane & Desseauve 2014: 14,5









## Mercurey 1er Cru Clos l'Evêque



**Zona:**Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno:

100% Pinot Noir

Terreno: Argillo-calcareo Vendemmia: Manuale

Vinificazione:

Botti di Rovere (30% nuove)

Fermentazione:

Malolattica in barrique

Gradazione alcolica: Maioianica in baniqui 13

Temperatura di servizio:

Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella cintata denominata "Clos l'Evêque", ha colore rosso intenso con riflessi purpurei.

Scaraffato rivela al meglio i suoi aromi di frutti maturi, dove spiccano le more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.



#### Abbinamenti

Ben si accompagnerà con primi piatti importanti e secondi strutturati, selvaggina ed intingoli. Il vino per un pasto importante.













14-16°



# Givry Clos de la Brûlée



Barizey - Bourgogne Côte Chalonnaise

Manuale

13°

8°-10°

Malolattica

Zona: Vitigno: 100% Chardonnay Terreno: Argillo Calcareo Vendemmia: Vinificazione: botti di rovere (30% nuove) Fermentazione: Gradazione alcolica:

Colore giallo luminoso per questo Clos, frutto di uve coltivate in un'unica parcella cintata e protetta dai rigori degli inverni di Borgogna.

Vino intenso e fresco, presenta lievi note di frutti gialli e fiori bianchi, sul finale svela aromi di brioche e burro dati dal rovere. Persistente e morbido.

Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.



#### Abbinamenti

Temperatura di servizio:

Per un aperitivo importante, accompagnato da foie-gras o a fine pasto con formaggi erborinati o stagionati, anche di capra e pecora.









Bettane & Desseauve 2015: 15/20











# Givry 1er Cru en Choué



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Età della vigna:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise
100% Chardonnay
Argillo Calcareo
50 anni
Manuale
botti di rovere (30% nuove)
Malolattica
13°
8°-10°

Colore giallo luminoso per questo 1<sup>er</sup> Cru, frutto di uve coltivate in un'unica parcella denominata "en Choué".

Vino intenso e fresco, presenta lievi note di frutti gialli e fiori bianchi, sul finale svela aromi di brioche e burro dati dal rovere. Persistente e morbido.

Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.



#### Abbinamenti

Per un aperitivo importante, accompagnato da foie-gras o a fine pasto con formaggi erborinati o stagionati, anche di capra e pecora.















## Gamay Cuvée 1395

Zona: Vitiano:

Terreno:

Vendemmia:

Vinificazione:

Affinamento:

Fermentazione



Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise

70% Gamay – 30% Pinot Noir Argillo-calcareo Manuale Accigio 7 mesi in botti di rovere Malolattica in barrique Tecnica di produzione: Biologica e biodinamica

Gradazione alcolica: 12,5° Temperatura di servizio: 14-16° Solfiti totali: 56 ma/L



Questo vino è il frutto di una parcella di vecchie piante del 1979 e di alcune ancor più vecchie, risalenti al 1959. Il nome della cuvée da riferimento all'anno 1395, in cui Filippo l'Ardito, Duca di Borgogna, vietava la coltivazione del Gamay in Borgogna ... dopo 600 anni il Gamay viene ancora coltivato con grande successo.

Di colore rosso scuro con riflessi purpurei, al naso è inizialmente un po' chiuso, poi si apre su note di fragola e pepe bianco. Al palato i tannini soavi danno una dimensione quasi "cioccolatosa", freschezza e facile beva.



#### **Abbinamenti**

Goloso in aperitivo, si accompagna ad antipasti, verdure, formaggi e carni bianchi ... da provare con la pizza.



- Harold Hamersma 2010: 1 citazione
- Guida Revue Vins de France 2011: 1 citazione
- Guida Revue Vins de France 2015: 14/20











### Bourgogne Côte Chalonnaise en Cortechat



Zona: Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: Terreno: Vendemmia: Vinificazione:

Affinamento: Fermentazione

Tecnica di produzione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti totali: 100% Pinot Noir Argillo-calcareo Manuale Acciaio 10 mesi in botti di rovere Malolattica in barrique Biologica e biodinamica 13° 14-16°

48 mg/L



Una vera chicca, questo vino è il frutto di una parcella a basse rese, di cui abbiamo disponibili poche bottiglie ogni anno.

Vino di colore rosso intenso con riflessi scuri. Al naso presenta forte sentore di frutti neri e rossi, con lievi note floreali.

Al palato è molto potente e denso con tannini importanti, grande freschezza in finale.

Già pronto da bere, maturerà ancora per 2/3 anni.



#### Abbinamenti

Adatto a primi piatti corposi (pasta al forno, risotti) e a secondi piatti a base di carni rosse, anche in intingolo.





- 57° Chanteflitage 2012: Coup de Coeur
- Guida Hachette 2012: Coup de Coeur
- Bettane & Desseauve 2013: 1 citazione
- Concours de la Côte Chalonnaise 2014: Oro
- Bourgogne Aujourd'hui 2015: Oro 18/20







instagram.com/chicchedichampagne



### **Mercurey Le Saut Muchiau**



Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno:
Terreno:
Età della vigna:
Vendemmia:
Vinificazione:
Affinamento:

100% Pinot Noir
Argillo-calcareo
Hai 45 anni
Manuale
Acciaio

Fermentazione Malolattica in barrique
Tecnica di produzione: Biologica e biodinamica
Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 14-16°
Solfiti totali: 45 mg/L



Vino ottenuto dai vitigni piantati più di 45 anni fa nella parcella denominata "Le Saut Muchiau".

Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Al naso presenta intensi aromi di frutti rossi maturi, che si ritrovano nel palato, marcato dalla forza del terreno con sentori di ciliegie e frutti neri. Vino morbido ed equilibrato.

Essendo ancora giovane, richiede lo scaraffamento per ossigenarsi ed aprirsi al meglio.

Vino di conserva, si manterrà benissimo per 7/9 anni e svelerà aromi terziari complessi.



#### Abbinamenti

Zona:

Da abbinare ai piatti importanti della tradizione (cassoeula, trippa), a selvaggina o a formaggi stagionati.



- Concours Côte Chalonnaise 2011: Oro
  - Bourgogne Aujourd'hui 2012: 1 citazione
  - Bettane & Desseauve 2015: 14,5/20
  - Revue de Vin de France 2016: 16,5/20
  - Guida Hachette 2016: 1 citazione







instagram.com/chicchedichampagne



## Aligoté



Zona: Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno: 100% Aligoté
Terreno: Calcareo
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: Inox e botti di rovere (30% nuove)
Fermentazione: Malolattica

Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Malolattica
13°
8°-10°
68 mg/L

Vino autoctono della Borgogna, questa cuvée è prodotta da vigne di più di 60 anni ... un vero giovincello!

Colore giallo pallido per questo vino leggero ed aromatico che offre sentori puliti di fiori bianchi con lievi note agrumate che finiscono nella pietra focaia. Minerale e sapido, di lunga persistenza.

Per veri amatori del vitigno!



#### Abbinamenti

Perfetto in aperitivo, si accompagna ad antipasti, verdure, pesce crudo e grigliato





Guida Hachette 2016: 1 citazione











### **Mercurey Les Obus**



Zona: Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise Vitiano: 100% Chardonnay Terreno: Calcareo Vendemmia: Manuale Vinificazione: Inox e botti di rovere (30% nuove) Fermentazione: Malolattica Gradazione alcolica: 13° 8°-10° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 59 mg/L

I vitigni che producono questo vino sono stati piantati metà 20 anni fa e metà 60 anni fa, nella prestigiosa parcella "Les Obus". Colore giallo di media intensità, chiaro e brillante.

Al naso è potente, con sentori di frutti bianchi ben maturi, ed un legno molto fine. Gusto intenso, potente e complesso, con lievi note burrose sul finale, mantiene grande freschezza e mineralità.



#### Abbinamenti

Per un aperitivo importante, accompagnato da foie-gras o a fine pasto con formaggi erborinati o stagionati, anche di capra e pecora.





- Dal 2011: Vino dell'ambasciatore dei Paesi Bassi in Francia
- Bettane & Desseauve 2014: 1 citazione
- Guida Hachette 2014: 1 citazione
- Revue de Vins de France 2016: 15/20











## **Bourgogne Vielles Vignes**

Santenay – Bourgogne Côte de Beaune Zona:

Vitiano: 100% Pinot Noir Terreno: Argillo-calcareo Età media: 50 anni Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio e rovere Affinamento: Malolattica in barrique Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: 14-16° 50 mg/l Solfiti totali:

Dal 1570 la famiglia Girardin coltiva le sue vigne e produce i propri vini a Santenay. Nel 1982, Vincent Girardin ha diviso l'azienda in 4 più piccole che ha lasciato in eredità a ciascuno dei suoi 4 figli. Oggi Justin Girardin, 26 anni, gestisce e segue a 360° l'azienda ereditata dal padre, Jacques, figlio di Vincent, in agricoltura ragionata, nel rispetto della natura e di un prodotto accurato e sano.

Colore rosso rubino, al naso è fresco ed elegante con note fruttate di more e cassis, al palato è morbido, strutturato, fruttato e fresco.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con ali anni svelerà intatti i suoi aromi.

#### Abbinamenti

Adatto con piatti a base di carne, grigliata o in intingolo, pasta al raaù, lasaane, risotti.

























## Santenay 1er Cru Clos Rousseau

Zona:

Solfiti totali:

Santenay – Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno:
Terreno:
Età media:
Vendemmia:
Vinificazione:
Affinamento:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:

Argillo-calcareo 45 anni Manuale Acciaio e rovere Malolattica in barrique 13°

100% Pinot Noir

14-16° 50 mg/l



Dal 1570 la famiglia Girardin coltiva le sue vigne e produce i propri vini a Santenay. Nel 1982, Vincent Girardin ha diviso l'azienda in 4 più piccole che ha lasciato in eredità a ciascuno dei suoi 4 figli. Oggi Justin Girardin, 26 anni, gestisce e segue a 360° l'azienda ereditata dal padre, Jacques, figlio di Vincent, in agricoltura ragionata, nel rispetto della natura e di un prodotto accurato e sano.

Colore rosso rubino, al naso è vinoso ed elegante con note spiccate di frutti rossi e neri maturi, more, cassis, al palato è morbido, strutturato, fruttato, con tannini lievi.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.



#### **Abbinamenti**

Adatto con piatti a base di carne, grigliata o in intingolo, pasta al ragù, lasagne, risotti, selvaggina o formaggi stagionati.











### Savigny Les Beaune 1er Cru Leu Peuillets

Santenay – Bourgogne Côte de Beaune Zona:

Vitigno: 100% Pinot Noir Terreno: Argillo-calcareo Età media: 50 anni Vendemmia: Manuale Vinificazione: Acciaio e rovere

Affinamento: Malolattica in barrique Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 14-16° Solfiti totali: 50 ma/l

Dal 1570 la famiglia Girardin coltiva le sue vigne e produce i propri vini a Santenay. Nel 1982, Vincent Girardin ha diviso l'azienda in 4 più piccole che ha lasciato in eredità a ciascuno dei suoi 4 figli. Oggi Justin Girardin, 26 anni, gestisce e segue a 360° l'azienda ereditata dal padre, Jacques, figlio di Vincent, in agricoltura ragionata, nel rispetto della natura e di un prodotto accurato e

Colore rosso rubino, al naso è morbido ed elegante con note spiccate di frutti rossi e neri maturi, more, cassis, al palato è dotato di una bella struttura pur mantenendo grande finezza, morbido, fruttato, con tannini lievi.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.

#### **Abbinamenti**

Adatto con piatti a base di agnello, anatra, pasta al ragù, lasagne, risotti, selvaggina o formaggi stagionati.



















## Savigny les Beaune

Zona: Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Terreno: Argillo-calcareo con marne bianche Parcella: "Aux Fourches", "Dessus des Vernots", "Les Primentiers" Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio e rovere

Affinamento: Malolattica in barrique

Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 14-16°

Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Blignylès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Colore rosso rubino, il carattere di ciliegie all'acqua vite predomina sugli altri aromi di frutti rossi e tabacco. I tannini sono maturi e ben strutturati; se scaraffato, svelerà al meglio i suoi profumi.

Può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.

#### Abbinamenti

Adatto con affettati, torte salate, carni bianche e rosse anche in intingolo.

- Château du Clos de Vougeot 2012: Tasteviné
- Concours Générale Agricole Paris 2013: Bronzo
- Château du Clos de Vougeot 2013: Tasteviné
- Château du Clos de Vougeot 2014: Tasteviné
- Guida Hachette 2015: 1 stella
- Château du Clos de Vougeot 2015: Tasteviné
- Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento
- Guida Hachette 2017: 1 stella
- Guida Hachette 2018: 1 stella

















### **Pommard**

Vitiano:

Zona: Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune

100% Pinot Noir

Terreno: Argillo-calcareo con marne bianche Parcelle: Les Petits Noizons, La Croix Blanche

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Cuves aperte Affinamento: Malolattica in barrique

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: 14-16°

Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Blianvlès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Rosso rubino profondo, al naso è molto espressivo, con un bouquet di aromi molto presente, su note di cerfoglio, piccoli frutti rossi e spezie. Al palato è carnoso, copioso, strutturato, potente, con tannini fini ed eleganti.

Vino con grande potenziale di conserva.

#### **Abbinamenti**

Piatti della tradizione invernale, cassoela, trippa, cinghiale, asino, cervo.

Château du Clos de Vougeot 2008: Tasteviné

- Concours Générale Agricole 2011: Argento
- Château du Clos de Vougeot 2012: Tasteviné
- Château du Clos de Vougeot 2014: Tasteviné
- Bourgogne Aujourd'hui 2014: 1 selezione
- Château du Clos de Vougeot 2016: Tasteviné
- Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento





















## Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières

Zona: Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune

Vitiano: 100% Pinot Noir

Terreno: calcareo con argille rosse profonde

Parcelle: Les Valozières Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Cuves aperte

Affinamento: Malolattica in barrique Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: 14-16°

Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Blianvlès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Una gran bella potenza si sviluppa da questo vino sia sul piano aromatico che su quello strutturale. Al naso è ricco e complesso con aromi di frutta candita, ciliegie e cacao. Tannini maturi e fondenti, sul finale lascia una sensazione "cioccolatosa" e mentolata.

Vino robusto con grande potenziale di conserva.

#### **Abbinamenti**

Piatti della tradizione invernale, cassoela, trippa, cinghiale, asino, cervo ... o per premiarsi con un dolce al cioccolato!

- Château du Clos de Vougeot 2012: Tasteviné
- Guida Hachette 2012: 1 citazione
- Château du Clos de Vougeot 2014: Tasteviné
- Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento
- Bourgogne Aujourd'hui 2015: 1 selezione
- Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento
- Guida Hachette 2018: 1 stella
- Concours Générale Agricole Paris 2018: Bronzo



















## Pernand Vergelesses 1er Cru Les Fichots



Zona: Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Terreno: calcareo con argille rosse profonde

Parcella: Les Fichots Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Cuves aperte

Affinamento: Malolattica in barrique

Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 14-16°



Frutto del lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, dell'attenta vinificazione e del lento affinamento, questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e limpido.

Al naso è potente, complesso e gradevole su note di fragola, cassis e cuoio.

Al palato è franco, i tannini sono fini e fondanti su una struttura solida ed ampia. Lunga persistenza.

Vino robusto con potenziale di conserva massimo di 10 anni, esprimerà il suo picco intorno ai 5 anni.





Piatti della tradizione invernale, cassoela, trippa, cinghiale, asino, cervo ... o per premiarsi con un dolce al cioccolato!





- Château du Clos de Vougeot 2017: MAJEUR Tasteviné
- Concours de Féminalise 2017: **Oro**
- Bourgogne Aujourd'hui 2018: 1 selezione
- Guida Hachette 2020: citazione









### Meursault Les Chevalières



Zona: Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Chardonnay

Terreno: argillo calcareo con deposito siliceo

Parcella: Les Chevalières Età della vigna: 50 anni

Vendemmia: Manuale Vinificazione: Rovere

Fermentazione: a temperatura controllata

Affin amonto:

Affinamento: barrique Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 8°-10°



Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Blignylès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Color oro luminoso, vino fresco con un piacevole tocco aromatico di boccioli di rosa e frutta secca, con lievi tocchi burrosi al naso ed al palato.

Al palato è rinfrescante e di bella costituzione si conserverà 10 anni.



#### Abbinamenti

Pesce grigliato o in intingolo, carni bianche, formaggi di capra.





- Guida Hachette 2008: 1 citazione
- Concours Générale Agricole 2011: Oro
- Concours Générale Agricole 2013: Oro
- Guida Hachette 2014: 1 citazione
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- Guida Hachette 2017: 1 stella









### Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean



Zona: Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Chardonnay

Terreno: argillo calcareo con deposito siliceo

Parcella: Les Rebichets
Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: a temperatura controllata

Affinamento: barrique
Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 8°-10°



Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Blignylès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Color oro laminato marcato con riflessi verdi. I suoi aromi di biancospino, acacia e cerfoglio si mischiano alla verbena e alla nocciola. Il silicio ricorda la mineralità profonda di un vino a volte un po' tostato, con profumo spontaneo di burro fresco. Con l'invecchiamento assume profumi di miele pe pera matura. Al palato è grasso, morbido e persistente.



#### **Abbinamenti**

Carni bianche nobili, pesce cucinato, anche speziato, salmone.



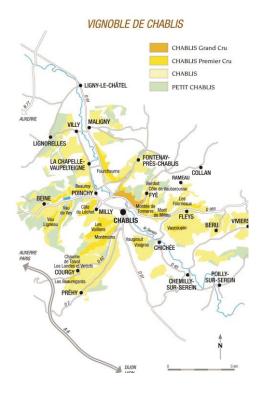


- Bourgogne Aujourd'hui 2016: 1 citazione
- Guida Hachette 2017: 1 stella
- Guida Hachette 2018: 1 stella









## Bourgogne Chablis

Un capitolo a parte spetta allo Chablis, sinonimo noto in tutto il mondo di Chardonnay fresco, secco e minerale.

La storia enologica di Chablis inizia con l'arrivo degli antichi romani durante la colonizzazione delle antiche terre di Francia con lo scopo di estendere i confini del proprio impero. Com'è noto, gli antichi romani erano soliti introdurre la coltivazione della vite - e quindi la produzione di vino - in tutti i luoghi che riuscivano a conquistare.

La prima citazione scritta di Chablis risale al 510. La coltivazione della vite, e quindi anche la produzione di vino, subì un forte sviluppo - qui come altrove in Europa - grazie all'attività di monaci appartenenti ai diversi ordini religiosi, in particolare i cistercensi che, con molta probabilità, introdussero lo Chardonnay a Chablis.

L'area vinicola di Chablis è riconosciuta dal sistema di qualità francese come *AOC* (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione d'Origine Controllata) e appartiene alla regione vinicola della Borgogna. I vini di Chablis sono prodotti con uva Chardonnay, pertanto bianchi, e la tecnica prevalentemente impiegata prevede l'uso di vasche d'acciaio, mentre la barrique è poco diffusa. I vini di Chablis sono classificati, dal livello più basso a quello più alto, in:

Petit Chablis

Chablis

Chablis Premier Cru

Chablis Grand Cru.

In termini di produzione, oltre l'80% è destinata ai vini appartenenti alle categorie *Petit Chablis* e *Chablis*. Nonostante esistano 40 vigneti appartenenti alla denominazione *Chablis Premier Cru*, solamente 12 di questi sono considerati di maggiore prestigio: Beauroy, Côte de Léchet, Fourchaume, Les Fourneaux, Mélinots, Montée de Tonnerre, **Montmains**, Monts de Milieu, Vaillons, Vaucoupin, Vaudevay e Vosgros. Ancora più ristretta la categoria degli *Chablis Grand Cru* composta da appena sette vigneti (*climat*): Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur e **Vaudésirs**.

Le rigide condizioni meteorologiche e la particolare composizione del suolo riescono a conferire ai vini di Chablis quel carattere minerale e assolutamente personale, una freschezza difficilmente esprimibile altrove, qualità che hanno reso famosi i vini di questa zona come *Chardonnay venuto dal freddo*.







## Domaine Besson

### **Petit Chablis**



Zona: Chablis – Bourgogne Chablis

Vitigno:100% ChardonnayTerreno:Argillo-calcareoSuperficie:2,83 haEsposizione:Sud-est

Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura Vinificazione: Acciaio termoregolato Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 8°-10°
Solfiti totali: 74 mg/L



Maison familiare dal 1902, attualmente gestita dai giovani fratelli Camille e Adrien, ambedue enologi, che coltivano le antiche e prestigiose vigne in agricoltura ragionata producendo 100.000 bottiglie l'anno. Sono anche affiliati all'associazione dei Vignerons Indépendants.

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo.

Al palato mantiene le promesse olfattive, è sapido e iodato, persistente, fresco e delicato.

#### Abbinamenti

Da abbinare a piatti di pesce crudo e cotto





Tim Atkin MW Burgundy Special Report 2016: 87/100













### Chablis



Zona: Chablis – Bourgogne Chablis 100% Chardonnay Vitiano:

Terreno: Argillo-calcareo Superficie: 8 ha

Esposizione: Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione: Acciaio termoregolato + 3% in rovere Gradazione alcolica: 8°-10° Temperatura di servizio:

Solfiti totali: 74 mg/L



Maison familiare dal 1902, attualmente gestita dai giovani fratelli Camille e Adrien, ambedue enologi, che coltivano le antiche e prestigiose vigne in agricoltura ragionata producendo 100.000 bottiglie l'anno. Sono anche affiliati all'associazione dei Vignerons Indépendants.

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi.

Al palato mantiene le promesse olfattive, con un finale marcato da una leggera mineralità, è sapido e iodato, persistente, fresco e delicato.



#### **Abbinamenti**

Da abbinare a piatti di pesce crudo e cotto, perfetto anche come aperitivo.



- Decanter Awards 2016: 86/100
  - Tim Atkin Burgundy Special Report 2016: 88/100
  - Decanter 2017: 93/100









Sud-est





### Chablis Premier Cru Montmains



Chablis – Bourgogne Chablis Zona: 100% Chardonnay Vitiano:

Terreno: Argillo-calcareo Superficie: 5,24 ha Esposizione: Sud-est

Vendemmia: Manuale Vinificazione: Acciaio termoregolato + 5% in rovere Gradazione alcolica: 12.5°

8°-10° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 74 mg/L

Maison familiare dal 1902, attualmente gestita dai giovani fratelli Camille e Adrien, ambedue enologi, che coltivano le antiche e prestigiose vigne in agricoltura ragionata producendo 100.000 bottiglie l'anno. Sono anche affiliati all'associazione dei Vignerons Indépendants.

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi.

Al palato mantiene le promesse olfattive, con un finale marcato da una leggera mineralità, è sapido e iodato, persistente, fresco e potente.





Da abbinare a piatti di pesce crudo e cotto, carni bianche e volatili, perfetto anche come aperitivo.



- Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento
- Decanter World Women Awards 2015: 91/100
- Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento

















### Chablis Grand Cru Vaudésir



Zona: Chablis – Bourgogne Chablis

Vitigno:100% ChardonnayTerreno:Argillo-calcareoSuperficie:1,43 ha

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio termoregolato + 8% in rovere Gradazione alcolica: 12,5° Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 74 mg/L



Maison familiare dal 1902, attualmente gestita dai giovani fratelli Camille e Adrien, ambedue enologi, che coltivano le antiche e prestigiose vigne in agricoltura ragionata producendo 100.000 bottiglie l'anno. Sono anche affiliati all'associazione dei Vignerons Indépendants.

Colore giallo pallido con riflessi dorati, limpido, al naso è complesso, armonioso con sentori di fiori bianchi, acacia e tiglio e note burrose, date dall'affinamento di una parte in rovere per 18 mesi, e minerali.

Al palato è morbido e fine, con grande equilibrio tra la mineralità e le note burrose.



#### Abbinamenti

Da abbinare a piatti di pesce crudo e cotto, carni bianche e volatili, perfetto anche come aperitivo.



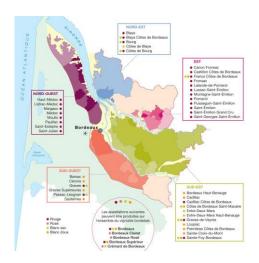


- Robert Parker 2015: 89/100
- Decanter World Women Awards 2015: 91/100
- Concours Générale Agricole Paris 2017: Oro
- Robert Parker 2017: 91/100
- Wine Enthusiast 2018: 93/100









## 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 ed 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 botritizzati. 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 connubio che ha reso questa composizione celebre in tutto il mondo come uvaggio Bordolese e 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

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.

secolo e nota con il nome di Trebbiano Toscano.

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.





instagram.com/chicchedichampagne





## Phâteau la Moulière

## Bergerac Rouge Cuvée Prestige



**Zona:**Vitigno:

Terreno:

Superficie:

Vendemmia:

Vinificazione:

Solfiti totali:

Fermentazione:

Invecchiamento:

Zona di produzione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

**Bergerac – Bordeaux – Sud/Est** 70% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc Argillo Calcareo

> 14 ha Meccanica per diraspatura Acciaio termoregolato

Acciaio fermoregolato Malolattica Barriques Est 13,5°

> 18° - 20° 62 mg/L



Assemblaggio bordolese tipico, in cui il Merlot apporta rotondità e corpo, il Cabernet Sauvignon la ricchezza in tannini ed il Cabernet Franc morbidezza e finezza.

Vino frutto di agricoltura ragionata, da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione Vignerons Indépendants, ha un bel colore rosso granato scuro, profondo e limpido. Il bouquet, molto complesso, associa i frutti rossi cotti ed il nocciolo di ciliegia, con sentori di cuoio e di fumo. Al palato, corposo e rotondo, è equilibrato, con una buona freschezza che prolunga il finale di sapore di prugne e ciliegie.



#### Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse grigliate o in intingolo, selvaggina di piuma e di pelo.



- Cocncours des Vignerons Indépendants 2018: Argento
- Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione
- Concours des Vins de Bordeaux 2007: Medaglia d'Oro













## Phâteau la Moulière

## Côtes de Bergerac Blanc Moelleux



Zona: Bergerac – Bordeaux – Sud/Est

Vitigno: 60% Sémillion - 30% Sauvignon – 10% Muscadelle Terreno: Argillo Calcareo con deposito siliceo Esposizione: Sud

Superficie: 14 ha

Vendemmia: Tardiva manuale Vinificazione: in acciaio termoregolato

Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 220 mg/L



Assemblaggio tipico bordolese in cui il Sauvignon apporta gli aromi fruttati tipici e la freschezza, il Sémillon finezza e rotondità ed il Muscadelle le note floreali.

Vino frutto di agricoltura ragionata, da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione Vignerons Indépendants.

Vino bianco dolce frutto di vendemmia tardiva, gli acini sovramaturati donano ricchezza alcolica e zuccherina, mantenendo i profumi tipici del Bordeaux

Abito giallo molto pallido, fresco, vivo, limpido e brillante. Al naso è fresco e fruttato, sprigiona aromi di albicocca e di fichi secchi, con una nota acidula di limone. Al palato, morbido e vivo, più rotondo e dolce, sviluppa piacevoli sapori fruttati che persistono lungamente nel finale.



#### Abbinamenti

Da accompagnare a foie-gras, formaggi erborinati piccanti e a lunga stagionatura, anche di pecora o capra, si sposa anche a fine pasto con pasticceria secca, per i francesi è perfetto anche come aperitivo!















## Château de Bonhoste

## Cuvée Prestige Bordeaux Blanc Sec



Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est

90% Sauvignon Gris – 10% Sauvignon Blanc Argillo-Calcareo

Terreno: Argillo-Calcareo Esposizione: Sud-Est Superficie: 44 ha

Vendemmia: Manuale con cernita sul piede

Vinificazione: Barriques

Fermentazione: in barriques con bâtonnage settimanale Zona di Produzione: Est

Gradazione alcolica: 12,5°
Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 53 mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione Vignerons Indépendants, si presenta limpido e brillante, di colore giallo pallido; al naso è potente ed elegante e sprigiona aromi di frutta secca grigliata (nocciole e mandorle), con un delicato tocco burroso ed infine, note minerali e lievemente affumicate. Al palato è ampio e carnoso, con una buona freschezza e tanto volume. Sul finale è persistente e saporito, lascia sapori di frutti bianchi ed esotici, armoniosamente sposati a note legnose.



#### Abbinamenti

Zona:

Vitiano:

Si accompagna con antipasti a base di pesce, verdure o carni bianche, perfetto con frutti di mare e pesce crudo.



- Guida Hachette 2019: 1 stella
- Guida Hachette 2018: 1 stella
- Concours Vignerons Indépendants 2016: Medaglia d'Argento
- Guida Hubert 2015/2016: 4 calici e 1/2
- Concours Mondial du Sauvigno 2014: Medaglia d'Oro
- Concours de Bordeaux 2014: Medaglia d'Argento
- Guida Hachette 2014: 1 citazione
- Guida Dussert-Gerber 2014: 1 citazione
- Guida Millésimes 2013: 1 citazione
- Guida Hubert 2013: 1 citazione
- Guida Bettane & Desseauve 2013: 14,5/20
- Decanter Magazine 2012: 4 stelle
- Terre des Vins 2012: 15/20
- Guida Bettane & Desseauve 2012: 15/20
- Guida Hachette 2011: 1 citazione
- Bettane & Desseauve 2011: 14/20













## Château de Bonhoste

### **Bordeaux Rosé**

Zona:

Vitigno:



Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est

50% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon

20% Cabernet Franc

Terreno: Argillo-calcareo Vendemmia: Meccanica per diraspatura

Vinificazione: Acciaio

Metodo di lavorazione: "Saignée" di uve rosse

Fermentazione: a temperatura controllata

Zona di produzione: Est Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 8°-10° Solfiti totali: 83 mg/L



Assemblaggio tipico bordolese, in cui il Merlot porta rotondità e corpo, il Cabernet Sauvignon la ricchezza in tannini ed il Cabernet Franc morbidezza e finezza.

Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione Vignerons Indépendants, ha un bel color ribes pallido, limpido e brillante. Al naso è fruttato e floreale con un fresco tocco vegetale, richiama il ribes rosso, il ribes nero, il garofano e l'erba appena tagliata. Leggermente "perlant" da principio, al palato si rivela fresco, morbido e tenero al contempo, con un buon equilibrio ed una piacevole vivacità che persiste a lungo su sapori di caramella acidula ai frutti rossi ... du Bordeaux mais Rosé!



#### Abbinamenti

SI accompagna con antipasti a base di pesce, verdure o carni bianche, perfetto con salumi e grigliate.



- Guida Hubert 2008: 5° classificato su 205 vini
- Guida Hubert 2009: 5 stelle
- Guida Bettane & Desseauve 2009: 15/20
- Oscar des vins de Bordeaux 2011
- Guida Bettane & Desseauve 2011: 14,5/20
- Concours de Bordeaux 2011: Medaglia d'Oro
- Guida Bettane & Desseauve 2012: 13,5/20
- Guida Hubert 2012: 1 citazione
- Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione
- Guida Millésimes 2013: 1 citazione
- Guida Hubert 2014: 1 citazione
- Guida Bettane & Desseauve 2014: 14/20
- Concours Vignerons Indépendants 2016: Argento
- Concours de Bordeaux 2018: Bronzo
- Guida Hachette 2018: 1 stella





via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304 info@chicchedichampagne.it www.chicchedichampagne.it facebook.com/chicchedichampagne instagram.com/chicchedichampagne





## Château de Sonhoste

### Crémant de Bordeaux



Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est

70% Sémillon – 30% Ugni Blanc Argillo-calcareo

44 ha

Superficie: Manuale con selezione dei grappoli Vendemmia: Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Zona di produzione: Est Gradazione alcolica: 12°

6°-8° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 55 mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale - Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione **Vianerons** Indépendants.

Assemblaggio bordolese in cui il Sémillon apporta finezza e rotondità e l'Ugny Blanc freschezza.

Abito oro pallido che sprigiona bollicine e spuma molto fine.

Al naso è elegante e delicato con aromi di frutta secca (nocciole e mandorle), di frutti esotici (mango e ananas) e di note minerali di pietra focaia.

Al palato, fresco e vivo, con una bella struttura e grande persistenza con note minerali fresche e fruttate.



#### **Abbinamenti**



Zona:

Vitigno:

Terreno:

- Concours Crémants de Bordeaux 2012: Medaglia d'Argento
- Concours Crémants de Bordeaux 2013: Medaglia d'Oro
- Guida Dussert-Gerbert 2014: 1 citazione
- Concours Crémants de Bordeaux 2016: Medaglia d'Oro
- Selezionato da Gordon Ramsey









instagram.com/chicchedichampagne





**Zona:**Vitigno:

Terreno:

## Château de Bonhoste

### Crémant de Bordeaux Rosé



Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est

70% Cabernet Franc – 30% Merlot

Argillo-calcareo 44 ha

Superficie: 44 ha Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli

Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Zona di produzione: Est Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 6°-8°
Solfiti totali: 83 mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione Vignerons Indépendants.

Assemblaggio bordolese in cui il Cabernet Franc apporta finezza e morbidezza ed il Merlot rotondità e corpo.

Abito salmone molto pallido ma vivo, con bella spuma e bollicine molto fini, al naso evoca i frutti rossi aciduli (ribes rosso, ribes nero e lampone), così come la crosta di pane fresco.

Al palato è fresco, vivo e bene equilibrato, con una piacevole persistenza che lascia sapori fruttati.



#### Abbinamenti

Per un aperitivo goloso o a tutto pasto con pesce crudo e cotto o carni grigliate.





Guida Dussert-Gerbert 2013: 1 citazione













## Château de Bonhoste

### **SO<sup>2</sup> Libre Bordeaux Rouge**



Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est

Vitigno: 100% Merlot Terreno: Argillo Calcareo Superficie: 14 ha

Vendemmia: Meccanica per diraspatura
Vinificazione: Acciaio termoregolato
Fermentazione: Malolattica

Invecchiamento:

Zona di produzione:

Gradazione alcolica:

Barriques

Est

13.5°

Temperatura di servizio: 14° - 15° Solfiti totali: SENZA SOLFITI - **0** mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnamentale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione Vignerons Indépendant.

Prodotto atipico, di sole uve Merlot, e soprattutto SENZA Solfiti, frutto di tradizione ed innovazione, ha un bel colore rosso rubino con riflessi violetti, limpido e brillante.

Al naso è franco, con aromi di cassis, prugne e ciliegie, al palato ritroviamo la freschezza dei frutti, un vino morbido, rotondo ed untuoso.

Pronto da gustare, va consumato entro 2 anni.



#### **Abbinamenti**

Zona:

Si accompagna con carni rosse grigliate o in intingolo, selvaggina di piuma e di pelo.











## Château Montcabrier

## **Bordeaux Supérieur**



Zona: Galgon – Bordeaux - Est

Vitiano: 85% Merlot – 10% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon Silicio-Argilloso su fondo ferroso Terreno: Esposizione: Sud/Sud-Est

Età della vigna: vigneto familiare dal 1938 Superficie: 70 ha

Vendemmia: Meccanica per diraspatura Vinificazione: Acciaio termoregolato + cemento

Fermentazione: Malolattica Zona di produzione: Est – Fronsac, Pomerol

Gradazione alcolica: 13° Temperatura di servizio: 18° Solfiti totali: 76 mg/L



Colore granata profondo, al naso regala aromi di frutti rossi, al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato. Un vino concentrato ed equilibrato nei tannini fini.

Pronto da bere, è un vino che dura a lungo negli anni.

#### **Abbinamenti**



Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello e capretto, adatto anche a formaggi di carattere.





- Concours de Bruxelles 2008: Argento
- Guida Hachette 2009: 2 stelle
- Concours de Bordeaux 2010: Bronzo
- Guida Hachette 2010: 2 stelle
- Concours de Bordeaux 2011: Oro
- Decanter WWA 2011: Argento
- IWC 2013: Bronzo
- SMV Canada 2013: Argento
- Decanter Magazine 2013: 3 stelle
- Sakura Awards Japan 2013: Argento
- Concours de Lyon 2016: Oro
- Concours de Bruxelles 2017: Argento
- Decanter WWA 2017: Bronzo









# Phâteau Recougne

## **Bordeaux Supérieur**



Zona: Galgon – Bordeaux - Est

Vitiano: 77% Merlot – 14% Cabernet Franc 9% Cabernet Sauvignon

Silicio-Argilloso su fondo ferroso Terreno: Esposizione: Sud/Sud-Est

Età della vigna: vigneto familiare dal 1938

Superficie: 80 ha Vendemmia: Meccanica per diraspatura Vinificazione: Acciaio termoregolato + cemento

Fermentazione: Malolattica

Zona di produzione: Est – Fronsac, Pomerol

Gradazione alcolica: 13,5° Temperatura di servizio: 18° 68 mg/L

Solfiti totali:



Le uve utilizzate per produrre questo vino sono situate in collina, in una zona riconosciuta come una delle migliori dell'AOC Bordeaux Supérieur.

Colore rubino profondo, al naso regala aromi di frutti rossi e more, al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato. Un vino concentrato ed equilibrato nei tannini fini.

Pronto da bere, è un vino che dura a lungo negli anni.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello e capretto, adatto anche a formaggi di carattere.

- Wine Spectator 2009: voto 88
- Robert Parker 2011: voto 87/89
- Concours Générale Agricole Paris 2012: Medaglia d'Oro
- Decanter magazine 2012: 3 stelle
- Concours de Bordeaux 2013: Medaglia d'Argento
- Decanter WWA 2013: Medaglia di Bronzo
- Concours Générale Agricole de Paris 2014: Medaglia d'Argento
- Concours de Lyon 2015: Medaglia d'Oro
- Concours de Bruxelles 2015: Medaglia d'Oro
- Guida Hachette 2016: 2 stelle ♥ Coup de Coeur
- Gilbert & Gaillard 2017: Medaglia d'Oro
- Berliner Trophy 2018: Medaglia d'Oro
- Sakura Japan WWA 2018: Medaglia d'Argento
- Wine Spectator 2018: 86 pts

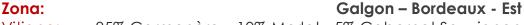








## Cuvée Carmenère Bordeaux Supérieur



Vitigno: 85% Carmenère – 10% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon Terreno: Silicio-Argilloso su fondo ferroso

Esposizione: Sud/Sud-Est Età della vigna: vigneto familiare dal 1938

Superficie: Vigneto tarrilliare dal 1736 totale 100 ha

Vendemmia:Manuale con cernita selettivaVinificazione:Acciaio termoregolato + cemento

Fermentazione: Malolattica

Zona di produzione: Est – Fronsac, Pomerol Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 18° - 20°
Solfiti totali: 45 mg/L

Il Carmenère, vitigno originario della regione bordolese, è quasi scomparso durante la crisi della fillossera del XIX secolo.

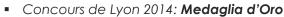
Xavier Milhade ha deciso di recuperarne delle vecchie piante nei primi anni 2000, ed è attualmente uno dei maggiori produttori della regione. Questo vitigno, di difficile coltivazione e bassa resa, tuttavia ben si è adattato all'evoluzione climatica degli ultimi anni.

Vino ricco, dotato di una bella brillantezza, rotondo e di carattere. Adatto all'invecchiamento.

Belle note di spezie dolci e di frutta fresca, al palato si sente innanzitutto la liquirizia, seguita da una vellutata rotondità fruttata, tannini eleganti e molto fini. Bel ventaglio aromatico

#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse o bianche grigliate e formaggi anche stagionati.



Concours de Lyon 2016: Medaglia d'Oro













## Terra Recognita Bordeaux Supérieur



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Esposizione:
Età della vigna:
Superficie:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Zona di produzione:
Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Acciaio termoregolato + cemento Malolattica Est – Fronsac, Pomerol 14,5° 18° - 20° 39 mg/L

Galgon – Bordeaux - Est

Argilla blu su fondo ferroso

vigneto familiare dal 1938

Meccanica per diraspatura

100% Merlot

Sud/Sud-Est

totale 100 ha



Attraverso questa nuova cuvée nata con l'emblematico millesimo 2015, la 4a generazione rappresentata da *Elodie* e *Marc Milhade* ha voluto rendere omaggio alla storia familiare ed all'esperienza trasmessa di generazione in generazione dal 1938, un ritorno alle origini, con l'utilizzo di sole uve merlot della prima parcella di famiglia.

Bordeaux Supérieur di grande personalità che sposa eleganza, freschezza, opulenza e morbidezza del merlot.

Colore granato intenso, molto denso, rileva tannini setosi sottolineati da una leggera nota legnosa al naso sottili sentori di frutti rossi con note spiccate di liquirizia, accompagnati da spezie dolci ed un fondo di cuoio, una grande persistenza aromatica al palato.

Pronto da bere ha un potenziale di conserva sino a 40 anni.

Si consiglia di arieggiare i decanter almeno un'ora prima di consumarlo.



#### Abbinamenti











## Château des Bardes

### Saint-Emilion Grand Cru



Zona: Saint Emilion - Bordeaux - Est

Vitigno: 88% Merlot – 11% Cabernet Sauvignon

Terreno: 1% Cabernet Franc Altipiano calcareo

Esposizione: Sud-Est Superficie: 24 ha

Vendemmia:Manuale con cernita selettivaVinificazione:Acciaio termoregolatoFermentazione:Malolattica in barrique

Affinamento: su lieviti fini in fusti di rovere e batonnage Zona di produzione: Est – Saint Emilion (classificato UNESCO)

Zona di produzione: Est – Saint Emilion (classificato UNESCO) Gradazione alcolica: 13,5° Temperatura di servizio: 18° - 20°

Solfiti Totali: 90 mg/L



Lo Château dove si produce questo vino è situato sull'altipiano argillo-calcareo dell'AOC Saint-Emilion Grand Cru.

Colore profondo rosso-nero, al naso presenta un bouquet caldo ed intenso di moka e spezie zuccherine.

Al palato rileva tannini fermi, con aromi profondi di ciliegie nere, avviluppate da sottili note vanigliate. Molto persistente.

Pronto da bere, si conserverà a lungo nel tempo, maturando ulteriormente. Decantare e servire a temperatura ambiente.

#### Abbinamenti





- Concours Générale Agricole Paris 2009: Oro
- Decanter WWA 2010: Argento
- Concours de Bordeaux 2011: Argento
- Concours des Féminalise 2013: **Oro**
- Sommelier WWA 2013: Argento
- Concours de Bordeaux 2013: Argento
- Concours Générale Agricole Paris 2012: Bronzo
- IWC (nlternational Wine Challenge) 2013: Bronzo
- Concours Générale Agricole Paris 2013: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2014: Oro
- Concours de Bruxelles 2015: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2016: Oro
- Concours de Bordeaux 2016: **Oro**
- Sakura Awards 2016: Oro
- Sakura Awards 2017: Argento
- Sakura Awards 2018: Oro
- Gilbert & Gaillard 2018: Oro









## Saint-Emilion Grand Cru

Zona: Saint Emilion – Bordeaux - Est

Vitigno: 88% Merlot – 11% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet Franc

Terreno: Altipiano calcareo Esposizione: Sud-Est

Superficie: 24 ha

Vendemmia:Manuale con cernita selettivaVinificazione:Acciaio termoregolatoFermentazione:Malolattica in barrique

Affinamento: su lieviti fini in fusti di rovere e batonnage Zona di produzione: Est – Saint Emilion (classificato UNESCO)

Gradazione alcolica: Est – Saint Emilion (Classificato UNESCO)

Temperatura di servizio: 13,5°

Solfiti totali: 90 mg/L



Colore rubino scuro, al naso presenta aromi di spezie dolci ,moka e caramello.

Al palato è vellutato con tannini eleganti, con aromi leggermente vanigliati. Molto persistente.

Pronto da bere, si conserverà molto a lungo nel tempo, maturando ulteriormente. Un vino da conservare in cantina!

Decantare e servire a temperatura ambiente.

#### Abbinamenti



- Guida Hachette2006: 1 stella
- Decanter WWA (World Women Awards) 2007: Medaglia di Bronzo
- Concours de Bruxelles 2007: Medaglia d'Argento
- Wine Spectator 2008: 91
- Robert Parker 2009:89
- Wine Spectator 2010: 91
- Guida Hachette 2014: 1 stella
- Sakura Japan WWA 2017: Oro
- International Wine Awards Mondus Vini 2017: Oro
- Robert Parker 2017: 90 pts
- Concours de Bordeaux 2017: Oro
- International Wine Awards Mundus Vini 2018: Silver
- Sakura Japan WWA 2018: Oro

















## Château Moulin du Cadet

### Saint-Emilion Grand Cru Classé



Zona: Saint Emilion – Bordeaux - Est

Vitigno: 100% Merlot
Terreno: Altipiano calcareo
Esposizione: Sud-Est
Superficie: 2,85 ha

Vendemmia:

Vinificazione:

Vinificazione:

Fermentazione:

Affinamento:

Manuale con cernita selettiva

Cemento termoregolato

Malolattica in barrique

Zona di produzione: Est – Saint Emilion (classificato UNESCO) Gradazione alcolica: 13,5° Temperatura di servizio: 18° - 20°



Lo Château dove si produce questo vino è situato sull'altipiano argillocalcareo dell'AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé.

Di antica fama, i vini del Moulin du Cadet ottennero una medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi del 1867.

Colore rubino scuro, al naso presenta aromi di fragoline di bosco, fragole, pepe bianco, liquirizia, vaniglia, mirtilli con note leggermente affumicate e legnose.

Al palato emergono i frutti neri con note speziate e di sottobosco insieme a tannini solidi per un gusto ampio e ricco. Un vino da conservare a lungo in cantina!

Decantare e servire a temperatura ambiente.



#### Abbinamenti





- James Suckling 2014: 91/100
- James Suckling 2015: 91/100
- Yves Beck 2018: 92/100
- Vinous 2018: 91/100







# Château Tour Bayard

### **Montagne Saint-Emilion**



Vitiano: 80% Merlot – 20% Cabernet Franc Terreno: Costa argillo-calcarea su suolo poco profondo

Esposizione: Sud - Sud-Est

7 ha Superficie:

Vendemmia: Manuale con cernita selettiva Vinificazione: Acciaio termoregolato Affinamento: barriques di rovere

Zona di produzione: Est Gradazione alcolica: 13,5°

Solfiti totali: 60 mg/L

Frutto di agricoltura ragionata, strettamente con uso limitato di pesticidi, è un vino di gran carattere, figlio di un territorio d'eccezione e di un lavoro rispettoso della natura, tutto manuale. Ha colore rubino granato, e presenta aromi di ciliegia candita e di lampone, insieme ad un fondo speziato.

Vino corposo e persistente con tannini potenti.

Pronto da bere si conserva molto a lungo negli anni.

#### **Abbinamenti**

Temperatura di servizio:

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.

Concours Générale Agricole Paris 2016: Oro

Concours de Féminalise 2017: Oro

WWA Decanter 2017: Bronzo

Concours de Lyon 2017: Argento

Berliner Trophy 2018: **Oro** 

Sakura Awards 2018: **Oro** WWA Decanter 2018: Bronzo

Mondus Vini 2018: Argento

• Gilbert & Gaillard 2018: Oro









18° - 20°

# Château Tour Bayard

## Montagne Saint-Emilion – L'angelot



Vitigno: 95% Malbec – 5% Merlot

Terreno: Costa argillo-calcarea su suolo poco profondo

Esposizione: Sud - Sud-Est Superficie: 0,7 ha

Vendemmia: Manuale con cernita selettiva

Vinificazione: Acciaio termoregolato
Affinamento: barriques di rovere

Zona di produzione: Est
Gradazione alcolica: 15°

Temperatura di servizio: 18° - 20° Solfiti totali: 35 mg/L

L'Angelot proviene da uve di un territorio d'eccezione, dal lavoro di tutta una famiglia, dall'esperienza di 3 generazioni e da un vitigno atipico a Saint Emilion, il Malbec.

Il nome è l'omaggio reso al "padre" dello Château.

Colore rubino carico, tannini potenti, aromi di cassis, menta e legno di cedro, su una base leggermente speziata.

Pronto da bere, ha un potenziale di conservazione di 20 anni in cantina, sdraiato al buio.

Assolutamente da provare!

#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.

■ Guida Hachette 2018: 3 stelle Coup de Cœur

Wine Enthusiast 2015: 91 Oro

17















# Château Saint Remy

### **Fronsac**

Zona:

Fronsac – Bordeaux - Est

Vitiano:

80% Merlot – 15% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon

Terreno:

altipiano e coste argillo-calcaree

Superficie: Età media della vigna:

15 anni

15 ha

Esposizione:

Sud - Sud-Est

Vendemmia:

Manuale con cernita selettiva

Vinificazione:

Acciaio termoregolato

Affinamento:

barriques Est

Zona di produzione: Gradazione alcolica:

14,5° 18° - 20°

Temperatura di servizio: Solfiti totali:

55 mg/L



Vino di colore rosso rubino intenso, con tannini potenti ma morbidi. Al naso presenta aromi di frutti rossi e neri maturi, visciole e more. Si ritrovano queste sensazioni in un palato morbido e di buona persistenza.

Una bottiglia piacevole e sincera





Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina e formaggi stagionati.



- Guida Hachette 2014: Citazione
- Concours de Bordeaux 2016: Oro
- Concours de Bordeaux 2018: Oro









# Château au Zont de Guîtres

### Lalande de Pomerol



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Esposizione:
Superficie:
Vendemmia:
Vinificazione:

Zona di produzione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti totali: Lalande de Pomerol – Bordeaux - Est 80% Merlot – 20% Cabernet Franc argillo ciottoloso Sud - Sud-Est 21 ha Manuale con cernita selettiva Acciaio e cemento termoregolato Est 13° 18° - 20°

61 mg/L



Vino di colore rosso granato giovane, ha un bel naso di frutti rossi e neri maturi con un retrogusto di spezie, legnoso e vegetale. Al palato note di frutti maturi e spezie, grazie alla forza dei tannini gentili, il vino risulta morbido, carnoso, equilibrato e persistente. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.

#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.





- Guida Hachette 2009: 1 stella
- Guida Hachette 2013: 1 citazione
- Guida Gilbert & Gaillard 2014: 87/100
- Guida Gilbert & Gaillard 2015: +90 Oro
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- Guida Gilbert & Gaillard 2016: 84/100
- Guida Hachette 2018: 1 stella













## **Graves Rouge**



Zona: Vitiano: Terreno: Esposizione: Età della vigna: Superficie: Vendemmia: Vinificazione: Fermentazione: Zona di produzione: Gradazione alcolica:

Graves - Bordeaux - Sud/Ovest 50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon Sabbioso ciotoloso Sud/Sud-Est 50 anni 12 ha Meccanica per diraspatura Acciaio termoregolato Malolattica in barriques Sud-Ovest 12.5° 18° - 20°



Colore rosso tegola brillante, presenta una rotondità interessante, al naso è complesso e svela aromi di frutti rossi e spezie. Molto morbido al palato, con note di mandorle tostate e di caffè che completano di aromi fruttati.

Finale fresco ed intenso.

Temperatura di servizio:

Pronto da bere, è un vino che dura a lungo negli anni.

#### **Abbinamenti**



Si accompagna a primi piatti quali lasagne, risotti di carne e salsiccia, carni rosse, selvaggina, agnello e capretto. Adatto anche con formaggi di carattere.











# Comte de Sénéjac

### Haut-Médoc

Zona:

Vitiano:

Terreno:

Esposizione:



Le Pian - Bordeaux - Nord/Ovest

63% Merlot – 37% Cabernet Sauvignon Graves (terreni terziari della Gironda)

Sud/Sud-Est 35 anni

13,5°

Età della vigna: Superficie: 39 ha

Vendemmia: Manuale con cernita selettiva Vinificazione: Acciaio termoregolato

Fermentazione: Malolattica Affinamento: Barriques

Zona di produzione: Nord-Ovest Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 18° - 20°

Solfiti totali: 76 mg/L



Il vigneto sorge su un'antica baronia e le prime vigne furono piantate nel XVI° secolo.

Di colore rubino profondo, al naso è intenso e marcato da note di prugna e confettura di fragole, con sentori di liquirizia.

Al palato è equilibrato con una struttura morbida ma potente. Finale sui tannini setosi e note torrefatte che regalano una bella persistenza aromatica.

Pronto da bere, si mantiene per almeno 10 anni.

Da decantare prima di bere.



#### Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello, capretto e formaggi stagionati.





- Concours de Lyon 2014: Medaglia d'Argento
- Concours des Féminalises 2014: Medaglia d'Oro
- International Wine Challenge 2014: Medaglia di Bronzo
- Concours de Lyon 2016: Medaglia d'Oro
- Sakura Awards 2018: Medaglia d'Oro









### Saint-Julien



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Esposizione:
Vendemmia:
Vinificazione:
Zona di produzione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Saint-Loubes – Bordeaux – Nord/Ovest 60% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot argillo ciottoloso Sud - Sud-Est Manuale con cernita selettiva Acciaio e cemento termoregolato Nord-Ovest 13,5° 18° - 20°

57 ma/L

温。

Vino di colore rubino con sfumature viola.

AL naso ha un bouquet fiammeggiante di frutti neri, con note di liquirizia, spezie, erbe aromatiche e cuoio.

Al palato è corposo, con tannini morbidi, equilibrato e persistente. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.

#### Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.













# Château de Zédesclaux

### Pauillac – Fleur de Pédesclaux



Zona: Pauillac - Bordeaux - Nord/Ovest Vitiano: 100% Merlot Terreno: argillo ciottoloso Esposizione: Sud - Sud-Est Vendemmia: Manuale con cernita selettiva Vinificazione: Acciaio termoregolato Zona di produzione: Nord-Ovest Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

Solfiti totali: 71 ma/L Vino prestigioso, appartenente alla classificazione AOC Pauillac 5ème Grand Cru Classé, ha la particolarità di essere un

monovitigno, fondato sul merlot, che dona tenerezza e dolcezza.

Colore Granato scuro e profondo.

Al naso svela aromi di frutti rossi intensi e croccanti, con note di torrefazione, spezie e liquirizia.

Al palato ha tannini morbidi, goloso e setoso. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.



- J Suckling 2015: 90
- A. Galloni 2017: 88









13°

17° - 18°

# Phâteau Milles Roses

## Margaux



Vitigno: 40% Merlot – 60% Cabernet Sauvignon Terreno: graves quaternario della Gironda Esposizione: Sud - Sud-Est

Superficie: 4 ha

Vendemmia:Manuale con cernita selettivaVinificazione:Acciaio termoregolatoFermentazione:malolattica in barriques

Affinamento: barriques

Zona di produzione: Altopiano di Arsac Margaux

Gradazione alcolica:

Allopiano di Alsac Margaux

13°

Temperatura di servizio: 18° - 20° Solfiti totali: 38 mg/L



Sul territorio di Margaux ci sono le migliori condizioni per produrre grandi vini. Questo anche perché il Médoc gode di un microclima unico, fortemente caratterizzato dalla presenza delle due masse d'acqua che la circondano, la Gironda e l'Oceano Atlantico.

Ha colore granato con un'esplosione di riflessi malva. Al naso presenta multiple note speziate e di mandorle amare, ma anche vanigliate, di alcol e di lampone, di torta alle prugne e di malva.

Al palato la frutta è nascosta dall'allevamento in barrique che domina un po', ma non in modo pesante. Tannini densi e serrati, grasso e persistente con una lieve acidità che lo rende nervoso. Un grande vino da conservare che si mantiene a lungo nel tempo



#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.



#### 🚺 🕨 Decai

- Decanter 2010: Medaglia di Bronzo
- Decanter 2011 Medaglia d'Argento
- Financial Times 2011: 16.5/20
- La Revue du Vin de France 2011: 16/20
- Decanter 2012: Medaglia d'Argento
- Decanter 2013: 16/20
- Guida Hubert 2013: 4 bicchieri su 5







# Château Clauzet

# Saint-Estèphe

Zona: Vitiano:

Terreno:

Vendemmia:

Vinificazione:

Saint-Estèphe – Bordeaux – Nord/Ovest 55% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot

3% Petit Verdot -2% Cabernet Franc

Graves profondo

Manuale con cernita selettiva

Cemento termoregolato

Barrique malolattica

Nord-Ovest

13° 18° - 20°

Affinamento: Fermentazione: Zona di produzione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

Vino fruttato, complesso con tannini di qualità, rotondi e ben presenti. La finezza, l'eleganza, l'equilibrio e la sensualità dominano fino alla fine della degustazione.

Si presenta di colore rubino intenso, scuro e brillante.

Al naso svela aromi di lampone, piccoli frutti rossi selvatici, con note di kiwi, fresco molto gradevole, complesso e di bella intensità.

Al palato è equilibrato con sapori di frutti rossi, cassis e more. La potenza sale in dolcezza favorendo rotondità e finezza. Il palato si riempie di sapori carezzevoli e guadagna in potenza sul finale con una nota legnosa sottile e piacevole, lungo e fruttato.

#### **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.

Concours Générale Agricole Paris 2017: Oro













# Phâteau Recougne

### **Bordeaux Blanc**



Zona: Galgon - Bordeaux - Est

Vitigno: 50% Sauvignon Blanc – 50% Sémillon Terreno: Silicio-Argilloso su fondo ferroso Esposizione: Sud/Sud-Est

Superficie: totale 100 ha

Vendemmia: Meccanica per diraspatura Vinificazione: Acciaio termoregolato + cemento

Zona di Produzione: Est Gradazione alcolica: 13° Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 53 mg/L



Le uve utilizzate per produrre questo vino sono situate in collina, in una zona riconosciuta come una delle migliori dell'AOC Bordeaux.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta aromi di pompelmo e mela verde.

Al palato è sapido, secco, citrino e molto fruttato, con un finale fresco ed acudulo.

#### Abbinamenti



Di può bere come aperitivo o per accompagnare frutti di mare, pesce o carni bianche, data la spiccata citrinità, sarà perfetto con una faraona al limone.



- Concours Générale d'Aquitaine 2006: Oro
- Wine Spectator 2010: 84/100
- Challenge International du Vin 2011: Argento
- Decanter 2012: Bronzo
- Concours Lyon 2013: Argento











### Monbazillac Blanc Moelleux



Zona: Monbazillac – Bordeaux - Est

Vitigno: 50% Sémillion - 40% Muscadelle – 10% Sauvignon Blanc Terreno: Argilla, ghiaia, pietra calcarea Esposizione: Sud Vendemmia: Tardiva manuale

Venderninia.

Vinificazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Tardiva manuale
cemento
cemento
3°
13°
8°-10°

Assemblaggio tipico bordolese in cui il Sauvignon apporta gli aromi fruttati tipici e la freschezza, il Sémillon finezza e rotondità ed il Muscadelle le note floreali.

Vino bianco dolce frutto di vendemmia tardiva, gli acini sovramaturati donano ricchezza alcolica e zuccherina, mantenendo i profumi tipici del Bordeaux.

Colore giallo dorato profondo, ampio al naso con note di mela, pesca e pera ed un fondo di crema alla vaniglia. Al palato ha buona corrispondenza con il naso, insieme a note di un bel mix di frutta matura, dove risalta maggiormente la vaniglia. Sentori di arancia candita e nota minerale nel finale. Di corpo abbastanza dolce, morbido e cremoso, ben equilibrato con una modesta acidità.





Da accompagnare a foie-gras, formaggi erborinati piccanti e a lunga stagionatura, anche di pecora o capra, si sposa anche a fine pasto con pasticceria secca, per i francesi è perfetto anche come aperitivo!













# Pôte 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

La Valle del Rodano è certamente la zona Francese in cui si coltivano il maggior numero di varietà diverse e utilizzate per la produzione di vini AOC. Fra le uve a bacca bianca quelle principalmente coltivate sono: Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Muscat Blanc à Petits Grains, Picardan, Picpoul, Roussanne, Ugni Blanc e Viognier. Fra le uve a bacca rossa si ricordano Calitor, Carignan, Cinsaut, Counoise, Grenache Noir, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Terret Noir e Vaccarèse.

Le principali denominazioni AOC definite nella parte settentrionale sono: Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, St.-Joseph, Condrieu e Château-Grillet. Fra le principali denominazioni AOC dell'area meridionale si ricordano: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône-Villages, Beaumes-de-Venise e Tayel.

#### 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.

#### Hermitage e Crozes-Hermitage

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

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, Clairete e Bourboulenc. La zona di maggiore riferimento di questa regione è certamente Châteauneuf-du-Pape con i suoi celebri vini rossi

#### Châteauneuf-du Pape

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.









## VDP Collines Rhodaniennes – Syrah de St. Jemms



Zona: Mercurol – Côte du Rhône Nord

Vitigno: 100% Syrah
Terreno: Argillo-calcareo

Esposizione: Sud Vendemmia: Meccanica

Pressatura: Pneumatica lenta e a bassa pressione Vinificazione: Cemento

Gradazione alcolica: 12°
Temperatura di servizio: 16-18°
Solfiti totali: 25 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Colore granato profondo, al naso presenta un esplosivo bouquet d'aromi, dominato dalla freschezza del ribes nero.

Al palato l'attacco è fresco sulle note di mora e ribes nero, una bella rotondità lascia spazio a dei tannini importanti.

#### Abbinamenti



Si accompagna ad antipasti di salumi, grigliate di carne, spezzatini e primi piatti a base di carne quali lasagne o pasta al ragù.















# Crozes-Hermitage La Chasselière



Zona: Mercurol – Côte du Rhône Nord

Vitigno: 100% Syrah

Terreno: Argillo-calcareo areato dai ciottoli del Rodano

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio – barriques

Fermentazione: a temperatura controllata da 15 a 18°

Malolattica

Affinamento: barriques e foudres 12 mesi in cantina sdraiato da 6 a 10 anni

Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 18°

Solfiti totali: 24 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants

Colore granato profondo, al naso il profumo è dominato dai frutti neri, more e ribes, leggermente sottolineato da note di liquirizia. Al palato è un vino equilibrato e complesso, la freschezza dell'attacco offre belle note di ribes e di composta di fragole per lasciare finalmente il posto a un finale sublimato da tannini ricchi e setosi.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna a piatti della tradizione invernale, a base di carne, selvaggina o a formaggi stagionati.





- Decanter World Wine Awards 2014: 3 stelle
- Guida Gilbert & Gaillard 2015: 91/100
- International Wine Cellar 2015: 91/100
- Robert Parker 2015: 89/100
- Decanter World Wide Awards 2015: 3 stelle ½
- Concours Vingérons Indépendants 2018: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2018: Oro
- Guida Hachette 2019: 2 stelle
- Guida Hachette 2020: 1 stella













# Hermitage – Terres d'Arce



Zona: Mercurol - Côte du Rhône Nord Vitiano:

100% Svrah

Terreno: Granito di rocce metamorfiche

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio - barriques

Fermentazione: a temperatura controllata da 18 a30° malolattica

Durata: in cantina sdraiato da 8 a 12 anni

Gradazione alcolica: 13° 18° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 26 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione **Vianerons** Indépendants.

Colore rubino sostenuto con riflessi violetti.

Al naso presenta una rara finezza, il bouquet d'aromi offre note di lamponi e di more sottolineato da un lieve profumo di spezie.

Al palato è ricco ed equilibrato, sviluppa sapori di frutti rossi ben maturi che si stemperano nell'eleganza di una bella persistenza dai tannini setosi.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna a piatti della tradizione invernale, a base di carne, selvaggina o a formaggi stagionati.





- Decanter World Wine Awards 2011: 4 stelle
- Robert Parker 2015: 92/100
- Decanter World Wine Awards 2015: 4 stelle ½
- Concours Vignérons Indépendants 2018: Argento











## **Crozes-Hermitage Signature**



Zona: Mercurol – Côte du Rhône Nord

Vitigno: 60% Roussanne -- 40% Marsanne

Terreno: argillo-calcareo composto da ciottoli del Rodano

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio – barriques

Fermentazione: a temperatura controllata

Durata: in cantina sdrajato da 4 a 6 anni

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio: 8°-10°

13°

Solfiti totali: 23 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Vino di colore dorato, al naso presenta un mélange di aromi, di pesche ed albicocche secche, che regalano a questo vino un bouquet esplosivo.

Al palato è un vino grasso e pieno, ricco di una palette di sapori vari, con una dominante di frutti a polpa bianca, che finisce su belle note agrumate. Gradevole e persistente.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna ad antipasti e primi piatti di pesce e carni bianche o grigliate.





- Robert Parker 2015: 89/100
- Salon Vins Tain l'Hermitage 2018: Oro
- Guida Hachette 2019: 1 stella











## Saint Joseph – Sainte Epine



Zona: Mercurol – Côte du Rhône Nord

Vitigno:100% MarsanneTerreno:graniticoEsposizione:Sud

Vendemmia: Manuale Vinificazione: Acciaio – barriques

Fermentazione: a temperatura controllata

Durata: in cantina sdrajato da 4 a 6 anni

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

In Cantina saratato da 4 a 8 anni
8°-10°
8°-10°



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Vino di colore dorato, al naso presenta un dolce profumo floreale che lascia esprimere il granito di questo bel territorio.

Intenso bouquet aromatico dominato dalla pietra focaia, sottolineato da un finale speziato.

Al palato è molto ricco, ampio e rotondo, su aromi di fiori di pesco e cerfoglio.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna ad antipasti e primi piatti di pesce e carni bianche o grigliate.





- Gilbert & Gaillard: 1 citazione
- Decanter World Wine Awards 2013: 3 stelle ½
- Decanter World Wine Awards 2014: 3 stelle ½
- Decanter World Wine Awards 2015: 3 stelle 1/2
- Guide Bettane & Dessauve 2020: 16/20
- Guida Hachette 2020: 1 stella











### Ventoux



Vitigno: 70% Grenache – 30% Syrah Terreno: Marna argillosa su zoccolo di calcare e gesso

Terreno: Marna argillosa su zoccolo di calcare e gesso Esposizione: Sud

Esposizione:

Vendemmia:

Vinificazione:

Fermentazione:

Sud

Meccanica

Acciaio smaltato

Malolattica

Affinamento: cemento
Gradazione alcolica: 14,5°
Temperatura di servizio: 16-18°

Colore rosso rubino intenso, vino equilibrato ed intenso dai tannini lievi.

Al naso presenta sentori di frutti neri, more e mirtilli, con note importanti di spezie.

Al palato è franco e potente, persistente e croccante. Vino pronto da bere, ben si conserverà per 5/7 anni.

#### **Abbinamenti**

#### Abbindmenii

Si accompagna ad antipasti con affettati e primi piatti a base di carne.





Robert Parker 2016: 88+













### Côte du Rhône



Zona: Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud Vitigno:

50% Carignan - 20% Grenache – 15% Syrah

15% Cinsault

14.5° 16-18°

Terreno: Argilloso Esposizione: Sud

Vendemmia: Meccanica e manuale

Vinificazione: acciaio Malolattica Fermentazione: Affinamento: cemento

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:



Questo Côte du Rhône si differenzia dai "classici" della regione grazie all'apporto del Carignan. Questo vitigno, quasi in disuso negli ultimi anni, apporta carattere ed un equilibrio originale.

Colore rosso rubino, vino equilibrato ed intenso.

Al naso presenta sentori di frutti neri, con note importanti di pepe nero e spezie.

Al palato è franco e potente.

Vino pronto da bere, ben si conserverà per 5/7 anni.



#### **Abbinamenti**

Si accompagna con piatti a base di carne rossa, lasagne, grigliate o intingoli.





Robert Parker 2016: 90/100











## Plan de Dieu Henry Durieu



**Zona:** Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud Vitigno: 90% Grenache – 5% Carianan – 5% Mourvèdre

Terreno: Terrazza alluvionale argillo calcarea con ciottoli Esposizione: Sud

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Separata per ogni vitigno - Acciaio

Fermentazione:

Malolattica

Affinamento: 50% cemento e 50% barriques

Gradazione alcolica: 15,5°
Temperatura di servizio: 16-18°

Cuvée speciale, dedicata al nonno Henri, è elegante con molto



Cuvée speciale, dedicata al nonno Henri, è elegante con molto carattere e potenza.

Bouquet generoso di frutti di bosco e spezie dalle note balsamiche. Untuoso all'attacco, insieme al volume ed ai tannini vellutati che sostengono un finale persistente su note di torrefazione.

Pronto da bere già giovane, si potrà conservare in cantina anche per 5/6 anni.

#### **Abbinamenti**



Perfetto per le carni in intingolo ed i piatti importanti della tradizione a base di carne e selvaggina.





- Guida Hachette 2010: 1 stella
- Guida Hachette 2011: 1 stella
- Robert Parker 2016: 89/91











## Châteauneuf du Pape



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

Plateau de Farguerol - ciottoli Terreno:

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale Vinificazione: cemento Fermentazione: Malolattica

Affinamento: cemento

Temperatura di servizio: 16-18°

Quintessenza dell'enologia francese, lo Châteauneuf du Pape può contenere fino a 14 diversi vitigni.

Cuvée ampia e potente con note fresche e fruttate che aggiungono charme a questo grand cru ricco e concentrato, con profumi di frutti rossi maturi, e spezie, chiodi di garofano e pepe. Al palato è ben bilanciato, ricco di tannini, molto persistente.

#### **Abbinamenti**

Gradazione alcolica:

Perfetto per le carni in intingolo ed i piatti della tradizione a base



di carne o selvaggina.





- Guida Hachette 2005: 1 stella
- Guida Hachette 2006: 1 stella
- Guida Hachette 2010: 2 stelle
- Tasted été 2010: 89/100
- Robert Parker 2011: 93/100
- Terres de Vins 2011: 19/20
- Bettane et Dessauve 2011: 1 citazione
- Robert Parker 2015: 90/100









15°







# Châteauneuf du Pape – Lucile Avril

Zona: Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud

Vitiano: 85% Grenache (90 anni) – 10% Mourvèdre (60 anni)

5% Syrah

Plateau di Farguerol, ciottoli Terreno:

Esposizione: Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Cemento

Affinamento: 18 mesi in cemento, lo Syrah in rovere 12 mesi 15°

Gradazione alcolica: 16-18° Temperatura di servizio:

Vino frutto della rigorosa selezione delle migliori vecchie parcelle di Grenache di Chateauneuf du Pape.

Grande ampiezza, struttura, corpo, morbidezza, ha tannini robusti e persistenti, grande complessità e potenza.

Ricco e goloso, svela i frutti rossi accompagnati da spezie morbide.

Vino pronto da bere, se ben conservato svelerà rotondità e profondità.

#### **Abbinamenti**

E' il vino delle grandi occasioni, per i pranzi a base di carni in intingolo ed i piatti importanti della tradizione.





















# Châteauneuf du Pape - L'éperdu



Zona: Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud
Vitigno: 100% Grenache (vigne tra 60 e 100 anni)
Terreno: argilla e ciottoli

Terreno: argilla e ciottoli
Esposizione: Sud
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: botti di rovere
Fermentazione: Malolattica
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere da 400 lt

Gradazione alcolica: 15,5°

Temperatura di servizio: 16-18°



Vino speciale, raro. L'éperdu (letteralmente il "travolgente – il "folle d'amore") è il frutto delle più antiche vigne del domaine.

Monovitigno coltivato a "gobelet" piante ad alberello, che comporta una lavorazione completamente manuale, senza alcun ausilio di macchinari, in alcuna fase della lavorazione delle vigne.

Cuvée potente e fortemente strutturata, con profumi di frutti rossi, fiori di campo e spezie.

La complessità, la finezza ed un buon equilibrio accompagnano il rovere in questo vino potente e delicato. Ricco in tannini e persistente.



#### **Abbinamenti**

E' il vino delle grandi occasioni, per i pranzi a base di carni in intingolo ed i piatti importanti della tradizione.





Robert Parker 2016: 91-93/100











## Côte du Rhône Blanc



Zona: Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud Vitigno: 33% Bourboulenc -33% Grenache blanc – 33% Clairette Terreno: terrazze alluvionali argillo calcaree e ciottoli

Esposizione: Sud Superficie: 1 ha

Vendemmia:MeccanicaVinificazione:AcciaioFermentazione:a temperatura controllata

Fermentazione: a temperatura controllata Gradazione alcolica: 13,5°

Temperatura di servizio: 8°-10°



Colore giallo pallido con riflessi dorato, al naso ha sentori freschi di agrumi e frutti bianchi, con note spiccatamente citrine.

Al palato è fresco, di facile beva, molto gradevole e persistente.

#### **Abbinamenti**

Per un aperitivo o da abbinare ad antipasti a base di pesce.

















# Châteauneuf du Pape Blanc



Zona: Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud

Vitigno: 80% Roussanne -15% Grenache blanc – 5% Clairette sabbioso a nord dell'appellazione

Esposizione: Sud Superficie: 1 ha

Vendemmia: Meccanica

Vinificazione: Acciaio Fermentazione: a temperatura controllata

Gradazione alcolica: 13,5°

Temperatura di servizio: 8°-10°

Vino di grande carattere e struttura, pronto da bere giovane, si conserverà fino a 15 anni maturando.

Colore giallo pallido con riflessi dorati, al naso presenta spiccati aromi di frutti bianchi e gialli maturi, mela, pesca, con un piacevole tocco di fiori bianchi.

Al palato il nettare è portato da una bella struttura, delicata e potente. Molto persistente nel finale.

Con gli anni, ovviamente, mostrerà note più complesse e mature ed una struttura ancora più potente ed untuosa



#### Abbinamenti

Bianco a tutto pasto, ben si abbina a tutti i piatti, dal pesce crudo alle carni bianche in intingolo.





Robert Parker 2016: 91/100











### **Vinsobres Cuvée ++**



**Vinsobres – Côte du Rhône Sud**Vitigno:
60% Grenache – 40% Syrah
Terreno:
argillo-calcareo su coste e ciottolose

Allevamento:

Allevamento:

Vendemmia:

argillo-calcareo su coste e ciottolose

Gobelet corta

Manuale

Vinificazione: acciaio e barriques
Fermentazione: Malolattica

Affinamento: in barriques con bâtonnage
Gradazione alcolica: 14°
Temperatura di servizio: 16-18°

Solfiti totali:

Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno. Vendemmia in "verde" per un'aerazione massimale ed un soleggiamento di tutti i grappoli.

Vino dal colore rosso sostenuto, scuro, con una bella struttura.

Dei tannini ben presenti, un naso potente dai dolci sentori di fico e d'oliva che danno una struttura ampia e solida, con un finale sulle note pepate.

Al palato è potente e vinoso con grande persistenza.



#### **Abbinamenti**

Piatti della tradizione, agnello, anatra, carni e formaggi di carattere..



#### Guida Hachette 2006: 1 stella

- Guida Hachette 2007: 1 citazione
- Guida Hachette 2012: 1 stella
- Guida Hachette 2015: 1 stella









52 mg/L



### Côtes du Rhône Rosé



**Zona:** Vitigno:

Terreno:
Allevamento:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Vinsobres - Côte du Rhône Sud

60% Grenache – 20% Cinsault 10% Carignan – 10% Syrah

Argillo-calcareo su coste ciottolose

Palissage Manuale

Acciaio

a temperatura controllata

13° 5°-8°

102 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno. Vendemmia in "verde" per un'aerazione massimale ed un soleggiamento di tutti i grappoli.

Colore rosato vivace, al naso presenta aromi golosi di frutti rossi, lampone, fragola e ciliegia, con una lieve nota speziata; palato che coniuga rotondità e freschezza.



#### Abbinamenti

Da bere giovane, con un minestrone "pistou" tipico provenzale, con piatti di verdure, asparagi, salumi. Ottimo anche come aperitivo.













### Côtes du Rhône Blanc



Vinsobres – Côte du Rhône Sud

Vitigno:

85% Clairette -- 10% Viognier – 5% Ugni Blanc

Terreno:

argillo-calcareo su coste ciottolose

Allevamento:

Vendemmia:

Manuale

Vinifia prio para

Vendemmia:

Vinificazione:

Fermentazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Manuale

Acciaio

Acciaio

a temperatura controllata

5°-8°

118 mg/L

Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Vendemmia in "verde" per un'aerazione massimale ed un soleggiamento di tutti i grappoli.

Bel colore giallo dorato, molto equilibrato con una bella armonia di palato, fruttato e fine, morbido con nuances di mela, agrumi dolci ed erba limoncina



#### Abbinamenti

Da bere giovane con crostacei, fritture di pesce, affettati, fondue di formaggio o semplicemente come aperitivo.





- Guida Hachette 2003: 2 stelle
- Guida Hachette 2005: 2 stelle
- Guida Hachette 2009: 2 stelle e Coup de Cœur
- Guida Hachette 2012: 2 stelle











# Côtes du Rhône Village Blanc



Vinsobres - Côte du Rhône Sud Zona: Vitiano: 60% Vioanier -40% Clairette argillo-calcareo su coste ciottolose Terreno: Allevamento: Palissage Vendemmia: Manuale Vinificazione: Acciaio e barrique Fermentazione: a temperatura controllata Gradazione alcolica: 13° 6°-8° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 117 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno. Vendemmia in "verde" per un'aerazione massimale ed un soleggiamento di tutti i grappoli.

Colore giallo pallido, luminoso, con un naso delicato di fiori bianchi e frutta esotica.

Al palato una buona freschezza data dal Clairette ed una grande persistenza data dal Viognier.

#### Abbinamenti



Perfetto per aperitivi, ottimo anche con il foie-gras, pesce in umido o su formaggi di capra.













## **Gigondas**

Zona: Gigondas – Côte du Rhône Sud

Vitigno: 70% Grenache – 13% Syrah – 12% Mourvèdre

5% Cinsault

Terreno: Argillo calcareo di antiche alluvioni e ciottoli rossi

Esposizione: Nord – Nord Ovest

Età della vigna: media 40 anni

Vendemmia: Manuale Vinificazione: Cemento

Affinamento: Barriques, cuves e foudres 12 mesi

Gradazione alcolica: 14,5°
Temperatura di servizio: 16-18°

Solfiti totali: 65 mg/L



Di colore rosso con sfumature ciliegia, generosamente fruttato che si esprime dall'attacco su un palato soave ed esuberante, vi sedurrà con i suoi aromi di frutti rossi e con la sua freschezza. Lungo finale sulle spezie e sui chiodi di garofano per questo Cru franco con tannini potenti e fondenti.

Pronto da bere, si conserverà e svelerà sorprese tra 5/10 anni.

#### **Abbinamenti**

Anatra, agnello, selvaggina e carni rosse in intingolo.

















instagram.com/chicchedichampagne



## Vacqueyras Vieilles Vignes



Zona: Vacqueyras – Côte du Rhône Sud

Vitigno: 80% Grenache – 20% Mourvèdre Terreno: Argillo calcareo

Esposizione: Suc

Età della vigna: media 50 anni alcune arrivano a 100 anni Vendemmia: Manuale

Vendemmia: Manuale Pressatura: Pneumatica lenta e a bassa pressione

Vinificazione: Cemento

Gradazione alcolica: 14°
Temperatura di servizio: 16-18°
Solfiti totali: 40 mg/L

Appellazione relativamente nuova, nata nel 1990, il Vaqueyras è un vino generalmente ampio, rotondo e grasso, con buona persistenza in bocca e molta armonia, tannini abbastanza morbidi e ben fusi con il frutto.

Al naso presenta aromi di frutti di bosco, ribes nero, di caffè, spezie e cacao.

Al palato bell'equilibrio con tannini setosi, un concentrato di aromi e ottima persistenza.



#### **Abbinamenti**

Cucina mediterranea, agnello, anatra e formaggi di carattere.





- Robert Parker 2013: 91/100
- Robert Parker 2015: 93/100
- Robert Parker 2016: **94/100**















## Costières de Nîmes – Sainte Cécile Rouge



Vitigno: 45% Syrah – 45% Mourvèdre – 10%Grencahe Noir Terreno: ciottoli del quaternario Esposizione: Nord – Nord Ovest Età della vigna: media 35 anni Vendemmia: Meccanica

Vinificazione: Cemento
Affinamento: Barriques 12 mesi di cui 33% nuove botti
Gradazione alcolica: 14,5°
Temperatura di servizio: 16-18°
Solfiti totali: 60 mg/L

Colore rosso granato profondo, al naso si sentono frutti rossi maturi ed è dominato dalle spezie e dal pepe.

Al palato grande equilibrio di frutti rossi, dei tannini, del legno e delle spezie, con note di selvaggina e cuoio.

Affinamento esperto che sviluppa finemente gli aromi speziati. Anche giovane offre tannini morbidi. Grande persistenza.

#### **Abbinamenti**

Perfetto per le carni rosse marinate o in intingolo, selvaggina e formaggi di carattere.



- Robert Parker 2013: 90/100
- Guida Hachette 2014: 2 stelle
- Guida Hachette 2016: 1 stella
- Robert Parker 2016: 92/100
- Guida Hachette 2018: 1 stella
- Wine Spectator 2019: 90/100

















# Château l'Ermitage

## Costières de Nîmes - Sainte Cécile Rosé



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Esposizione:
Età della vigna:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Affinamento:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Saint Gilles – Côte du Rhône Sud

100% Mourvèdre
Ciottoli del quaternario
Sud
25 anni
Meccanica
Acciaio
a temperatura controllata
Barrique 3 mesi con bâtonnage
13,5°
10°-12°
90 mg/L



Questo vino è l'affermazione dell'amore Jérôme Castillon per il Mourvèdre, vitigno raro nell'appellazione, soprattutto vinificato in rosé. Frutto di una selezione parcellare, il vitigno viene vendemmiato in verde per ottenere un'ottimale concentrazione, grazie ai bassi rendimenti. L'originalità del vitigno ed il suo affinamento in barrique, conferiscono a questo rosé di saignée atipico, dei riflessi peonia e sapori corposi ed esotici.

Al naso evoca torta al ribes su letto di crema pasticcera alla vaniglia. Al palato, sostenuto da una buona acidità, esalta note di frutta, litchies e lampone, arricchito da aromi di nocciole fresche. Rimarchevole persistenza. Ottimo subito, sorprenderà tra 2/4 anni.



#### Abbinamenti

Cucina speziata ed esotica, pesce grigliato, sushi.

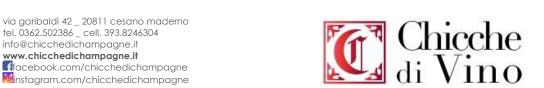


- Simple Wine Russia Top 2012: 5/45
- Robert Parker 2014: 89/100
- Robert Parker 2016: 90/100
- Guida Hachette 2018: 2 stelle











### Costières de Nîmes - Sainte Cécile Blanc

Zona: Saint Gilles – Côte du Rhône Sud

Vitigno: 70% Roussanne - 20% Viognier – 10%Grenache Terreno: ciottoli del quaternario Esposizione: Sud

Età media della vigna:

Vendemmia:

30 anni

Meccanica

Vinificazione: Acciaio
Fermentazione: a temperatura controllata

Affinamento: barrique 3 mesi con bâtonnage

Gradazione alcolica: 13,5°
Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 90 mg/L

I grappoli vengono colti la mattina molto presto per preservare gli aromi di frutti freschi.

Colore giallo sole. L'armonia dell'assemblaggio conferisce al naso aromi di frutti bianchi (pesca e litchies), di mandorla, miele e polline di fiori bianchi. L'affinamento in legno permette di vestire questi aromi con note di pasticceria e nocciola.

Bell'equilibrio tra la freschezza del Roussanne ed il corpo del Grancahe. Persistente al palato.

#### Abbinamenti

Aperitivo elegante, si sposa con omelette anche tartufata, pesce, carni bianche.



- Robert Parker 2014: 91/100
- Robert Parker 2015: 91/100
- Décanter 2015: 16.25/20
- Guida Hachette 2016: 1 stella
- Robert Parker 2016: 91/100
- Guida Bettane & Dessauve 2017: 15/20 Coup de Cœur 😁
- Guida Hachette 2019: 1 stella
- Guida Hachette 2020: 2 stelle



















# Pave Monge Granon

### Clairette de Die



Zona:
Vitigno:
Terreno:
Vendemmia:
Pressatura:
Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:
Tempo di conservazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Vercheny – Côte du Rhône
100% Clairette Blanche
Coste rocciose – atgillo calcaree
Manuale in casse da 25 kg
Pneumatica soffice a bassa pressione
Acciaio a 18°
da 12 a 36 mesi
3 anni
11,5°
6°-8°

90 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Situati nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sorgono su coste rocciose e scoscese, tra le più alte in Francia. Tra le influenze alpine ed il sole della Provenza, con inverni rigidi ed estati secche, questo metodo classico deve il suo carattere a questo clima così vario.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di frutta secca, mandorle, nocciole, noci e di fiori bianchi. Al palato è rotondo e persistente.



#### Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche.



- Effervescents du Monde 2013: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 2013: Argento
- Gilbert & Gaillard 2013: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2014: **Oro**
- Gilbert & Gaillard 2014: Oro
- Concours Vignerons Indépendants 2014: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 2015: Bronzo
- Concours des Féminalises 2015: Bronzo
- Concours Générale Agricole Paris 2015: Oro
- Guida Hachette 2015: 1 stella:
- Concours Générale Agricole Paris 2016: Oro
- Concours Effercescents du Monde 2016: Argento
- Guida Hachette 2016: 1 stella
- 1001 Dégustations 2017: 3 stelle
- Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento
- Concours Crémant de France 2018: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2018: Oro
- Guida Hachette 2018: 1 stella













# Pave Monge Granon

### Crémant de Die



**Zona:** Vitigno:

Terreno:
Vendemmia:
Pressatura:
Vinificazione:
Invecchiamento sul lievito:
Tempo di conservazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Vercheny - Côte du Rhône

83% Clairette Blanche – 15% Aligoté
2% Muscat à Petits Grains
Coste rocciose – atgillo calcaree
Manuale in casse da 25 kg
Pneumatica soffice a bassa pressione
Acciaio a 18°
da 24 a 48 mesi
3 anni
11,5°

6°-8° 90 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Situato nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sono su coste rocciose e scoscese, tra le più alte in Francia. Tra le influenze alpine ed il sole della Provenza, con inverni rigidi ed estati secche, questo vino deve il suo carattere a questo clima così vario.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi.

Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.



#### Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche.



- Guida Hachette 2012: 1 stella
  - Gilbert & Gaillard 2013: Oro
  - Concours des Crémants de France 2013: Argento
  - Concours des Crémants de France 2014: Oro
  - Concours Générale Agricole Paris 2015: Bronzo
  - Concours des Crémants de France 2015: Bronzo
  - Guida Hachette 2015: 1 stella
  - Concours des Crémants de France 2016: Argento
  - Concours des Crémants de France 2017: Argento
  - Concours des Crémants de France 2018: Oro













# Pave Monge Granon

# Crémant de Die Origine Bio



Zona: Vitigno:

Terreno: Vendemmia: Pressatura: Vinificazione: Invecchiamento sul lievito: Tempo di conservazione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti totali:

Vercheny - Côte du Rhône 83% Clairette Blanche – 15% Aligoté 2% Muscat à Petits Grains Coste rocciose – ataillo calcaree Manuale in casse da 25 kg Pneumatica soffice a bassa pressione Acciaio a 18° da 24 a 48 mesi 3 anni 11,5° 6°-8°

85 ma/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Situato nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sono su coste rocciose e scoscese, tra le più alte in Francia. Tra le influenze alpine ed il sole della Provenza, con inverni rigidi ed estati secche, questo vino deve il suo carattere a questo clima così vario.

Prodotto Biologico da unici campi con tale certificazione.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi.

Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.



### Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche.















# Pave Monge Granon

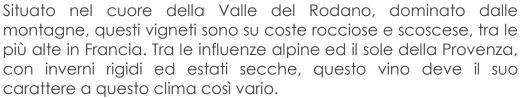
### Clairette de Die Tradition Cuvée Très'or



Zona: Vercheny - Côte du Rhône Vitigno: 100% Muscat à petit grain Terreno: Coste rocciose – argillo calcaree Vendemmia: Manuale in casse da 25 ka Pneumatica soffice a bassa pressione Pressatura: Metoto Dioise Ancestrale - Accigio a 18° Vinificazione: Invecchiamento sul lievito: da 12 a 36 mesi Tempo di conservazione: 3 anni 8° Gradazione alcolica: 6°-8° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 100 mg/L

即

Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.



Frutto delle più antiche vigne della proprietà, nettare effervescente di colore giallo pallido limpido con fini bolle. Al naso presenta un bouquet di fiori bianchi, acacia, tiglio, al palato è ben equilibrato tra dolcezza e freschezza, con sentori di frutta bianca matura (mela, pera).



### Abbinamenti

Vino da dessert o con formaggi accompagnati.





- Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento
- Concours des Féminalises 2015: Argento











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 Délimité de Qualité Supérieure "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 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.





# Côtes de Provence Caprice de Clémentine



Zona:
Vitigno:
Esposizione:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
La Londe les Maures - Provence
80% Rolle - 20% Ugny Blanc
Sud
Meccanica
Meccanica
Acciaio
a temperatura controllata

Temperatura di servizio: Solfiti totali:

8°-10° 73 mg/L



Colore giallo chiaro, al naso sviluppa profumi molto freschi di frutti bianche con note citrine e iodate date dall'influsso del mediterraneo, uniti a sentori di lavanda e di macchia mediterranea.

Al palato è sapido e propone una bella materia ed un finale corposo.

### **Abbinamenti**

Aperitivo elegante, si sposa perfettamente con ricci, ostriche, gamberi e coquillages o con tartares di pesci crudi.













# Côtes de Provence Caprice de Clementine



Zona: Vitigno: Esposizione: Vendemmia: Vinificazione: Fermentazione: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti totali:

La Londe les Maures - Provence 70% Grenache – 30% Cinsault Meccanica Acciaio a temperatura controllata 12.5° 10°-12° 71 mg/L



La quintessenza della Provenza: il rosé, espressione massima dei profumi di mare, lavanda, mimose e macchia mediterranea.

Bel colore salmone cristallino, chiaro e limpido, con riflessi malva

Al naso è fresco ed espressivo con sentori di frutti rossi e spezie, rosmarino e lavanda.

L'attacco al palato è franco, setoso, con finale sui frutti rossi e le spezie, untuoso e profumato.



### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo con paté di olive o acciughe, ottimo a tutto pasto, ben si abbinerà a grigliate di pesce, frutti di mare, gazpacho, ratatouille, tartare di tonno e alle cucine esotiche, thai, sushi.





- Wine Enthusiast 2011: 88/100
- Wine Enthusiast 2012: 89/100
- Wine Challenge New York 2012: 93/100
- Wine Enthusiast 2013: 87/100
- Wine Challenge New York 2013: 91/100
- Wine Challenge New York 2014: 90/100
- Gilbert & Gaillard 2016: Oro
- Wine Enthusiast 2016: 87/100
- Decanter Worls Wine Awards 2016: Bronzo
- Veritage Miami 2016: Argento
- Guida Hachette Rosé 2016/17: 1 citazione







# Côtes de Provence Caprice de Clémentine



Zpna: La Londe les Maures - Provence Vitigno: 50% Syrah – 30% Grenache – 20% Carignan Esposizione: Sud Vendemmia: Meccanica Vinificazione: acciaio Fermentazione: a temperatura controllata Gradazione alcolica: 13° 14-16° Temperatura di servizio:

Solfiti totali: 72 mg/L

Colore rosso vivo sostenuto, pieno. Al naso è nettamente fruttato, impegnativo, con note di ribes nero e di prugne.

Al palato offre una grande purezza aromatica inquadrata da tannini maturi.

I frutti sono sottolineati sul finale dalle note speziate molto mediterranee.



### Abbinamenti

Rosso "estivo" va servito fresco ed accompagnerà perfettamente le vostre grigliate di carne, costolette d'agnello al timo, una bella fiorentina e la classica entrecôte di manzo.













# Côtes de Provence la Punition



Zona: La Londe les Maures - Provence Vitiano: 90 Carignan – 10% Syrah Terreno: Scisto-micaceo Esposizione: Età della vigna: da 60 a 90 anni Vendemmia: Vinificazione: Fermentazione: a temperatura controllata Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Solfiti totali:



La "Punition" deve il suo nome alla lunga e difficile vendemmia del 2007 di una parcella di vecchie vigne di Carignan piantate nel 1945, un po' lasciate all'abbandono, con pochissima resa. Per i vendemmiatori fu un lavoro molto duro, troppo caldo, troppo secco, troppi pochi grappoli: una punizione. Il risultato, però, fu così straordinario che nacque questa cuvée, frutto anche della riconversione delle parcelle in agricoltura biologica, la cui certificazione è in corso d'opera.



Vino ricco di frutti rossi maturi, golosi, pepati, con leggere note di kirsh, dai tannini rotondi e arassi, equilibrato e soave.





Rosso che si gusta appena fresco in aperitivo, con prosciutti crudi italiani o spagnoli, ottimo per accompagnare carni e verdure alla griglia speziate e mediterranee.









Sud

13°

14-16°

35 mg/L

Meccanica

cemento

# Phâteau Malherbe

### Côtes de Provence Blanc



Zona:
Vitigno:
Esposizione:
Terreno:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Affinamento:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Bormes les Mimosas - Provence
50% Rolle - 50% Sémillion
Sud-Ovest
Argilla e scisti
Manuale
Acciaio
a temperatura controllata
Rovere
12,5°
8°-10°
118 mg/L



Abito giallo pallido scintillante. Al naso è elegante e complesso su aromi di mele cotogne, di albicocche, di verbena fresca con un finale di limone.

Palato avviluppante con una bella acidità e note minerali e fruttate come le arance rosse, l'ananas ed il limone candito.

#### Abbinamenti

Aperitivo elegante, si sposa perfettamente con ricci, ostriche, gamberi e coquillages o con tartares di pesci crudi, sushi e sashimi.













# Château Malherbe

### Côtes de Provence



Zona:
Vitigno:
Esposizione:
Terreno:
Vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Gradazione alcolica:
Temperatura di servizio:
Solfiti totali:

Bormes les Mimosas - Provence
60% Grenache - 40% Rolle
Sud-Ovest
Argilla e scisti
Manuale
Acciaio
a temperatura controllata
13,5°
10°-12°
88 mg/L



La quintessenza della Provenza: il rosé, espressione massima dei profumi di mare, fiori e macchia mediterranea.

Rose di "Saignée" a lunga macerazione, bel colore salmone brillante.

Al naso un'espressione elegante e discreta di iris, fior di loto e spezie. Al palato è elegante e morbido con un'acidità spiccata. Aromi di fragola e lampone con una punta d'arancia.

#### Abbinamenti

Agnello grigliato, affettati, carpacci di pesce e manzo, pesce, coquillage, sushi e sashimi.





- Wine Enthusiast 2011: 88/100
- Wine Enthusiast 2012: 89/100
- Wine Challenge New York 2012: 93/100
- Wine Enthusiast 2013: 87/100
- Wine Challenge New York 2013: 91/100
- Wine Challenge New York 2014: 90/100
- Gilbert & Gaillard 2016: Oro
- Wine Enthusiast 2016: 87/100
- Decanter Worls Wine Awards 2016: Bronzo
- Veritage Miami 2016: Argento
- Guida Hachette Rosé 2016/17: 1 citazione







# Phâteau Malherbe

# Côtes de Provence



Bormes les Mimosas - Provence Zona: Vitigno: 40% Syrah – 30% Grenache – 30% Mourvèdre Esposizione: Sud-Ovest Terreno: Argilla e scisto Vendemmia: Manuale Vinificazione: acciaio Fermentazione: a temperatura controllata Affinamento: Gradazione alcolica: 13° 16°-18° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 68 mg/L



Colore rosso rubino brillante. Al naso è fine, su note di frutti rossi cotti come la mora e note di spezie dolci come cannella, caffè, cuoio, tabacco biondo.

Palato su fragranze di confettura, more, spezie dolci, vaniglia e terra scaldata dal sole.

### **Abbinamenti**

Carni rosse anche in intingolo, selvaggina di pelo, agnello.





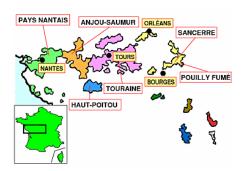








# Vallée de la Roire



Dal punto di vista enologico, la Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti ed estese della Francia. Oltre a estendersi su un 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.

Il territorio di questa regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo della Francia.

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  $\operatorname{di} C \hat{o} t$ ), 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, l'area più importante della Valle della Loira è quella settentrionale, idealmente suddivisa in tre zone. Nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica e 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. L'uva regina dei vigneti di questa regione è il Sauvignon Blanc con cui si producono fra i migliori vini del mondo e in particolare nelle denominazioni Sancerre e Pouilly-Fumé, considerati come modelli di riferimento anche in altre aree di produzione. 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.

Sancerre si trova sulla costa occidentale del fiume Loira e la produzione dei vini è estremamente interessante, grazie ai terreni composti da sedimenti di gesso e selce.

Sulla costa orientale del fiume Loira si trova invece la città di Pouilly-sur-Loire, celebre per la produzione del Pouilly-Fumé. I terreni di quest'area sono più ricchi di calcare, una caratteristica ritenuta responsabile del pronunciato aroma di affumicato dei vini che qui si producono.

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°.







# **Cheverny Blanc**



Zona: Cour Cheverny – Vallée de la Loire - Touraine

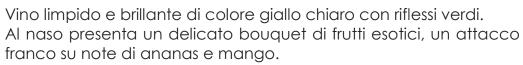
Vitigno: 80% Sauvignon - 20% Chardonnay Superficie: 4,5 ha

Vendemmia: Meccanica

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: a temperatura controllata + malolattica

Gradazione alcolica: 12,5°
Temperatura di servizio: 7°-9°



Al palato è sapido, grasso ed ampio con un buon finale persistente.



### Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto con pesci magri, pollame, lasagne al pesto, verdure e formaggi di capra.















# Cour Cheverny Vieilles Vignes



Zona: Cour Cheverny – Vallée de la Loire - Touraine

Vitigno: 100% Romorantin

Superficie: 2,7 ha

Terreno: argilla e silicio

Vendemmia: Meccanica

Vinificazione: Acciaio

Fermentazione: a temperatura controllata + malolattica Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 8°-10°



Vino prodotto con uva Romorantin, autoctona della Valle della Loira, introdotta nel 1519 da Francesco I°, nei terreni circostanti il castello in cui viveva sua madre. Una vera "chicca".

Limpido e brillante di colore giallo pallido. Al naso parte con note di pietra focaia, poi sviluppa aromi di confettura e di frutti gialli.

L'attacco al palato è franco e netto, sviluppa un bell'equilibrio tra l'untuosità e la finezza, con una lunga persistenza.

Si conserva fino a 7 anni sdraiato in luogo fresco.



#### Abbinamenti

Età media della vigna:

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto con verdure, pesce e pollame nobile.











35 anni



### Sancerre Blanc



Zona: Thauvenay – Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Terreno: 33% Argillo-Calcareo - 33% argillo-silicioso

33% argillo sabbioso Sud-Est

Esposizione: Sud-Est Età della vigna: media 30 anni

Superficie: 11,5 ha

Vendemmia: Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Gradazione alcolica: 13,5°
Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 120 mg/L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli per questo vino ricco in mineralità e sapidità.

Al naso rivela note di agrumi, frutti bianchi e fiori di campo, note che si ritrovano al palto.

Persistente ed intenso



### Abbinamenti

Servitelo come aperitivo. Perfetto con le ostriche e tutti i frutti di mare, con il pesce crudo, anche sushi e sashimi. Inaspettato coi formaggi di capra.



#### 300

- Bettane & Desseauve 2013: 14/20
- Bettane & Desseauve 2014: 15.5/20
- Guida Hachette 2014: 1 citazione
- Bettane & Desseauve 2015: 14.5/20
- Guida Hachette 2015: 1 citazione
- Revue du Vin 2015: 16/20
- Bettane & Desseauve 2016: 14/20
- Revue du Vin 2016: 15.5/20
- Concours Elle à table 2016: Argento
- Decanter 2016: 94/100
- Guida Hachette 2019: 1 stella
- Bettane & Desseauve 2020: 16/20







instagram.com/chicchedichampagne



### Sancerre Blanc Cuvée 1166



Thauvenay – Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc Terreno: Silicio-calcareo

Esposizione: Sud

Età della vigna: media 21 anni Superficie: 0,20 ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Tonnes Rovere Produzione: 800 bottiglie

Gradazione alcolica: 13,5°
Temperatura di servizio: 8°-10°
Solfiti totali: 120 mg/L



Frutto di vigne a bassa resa con piccoli acini molto ricchi di zuccheri.

Colore giallo oro intenso, limpido, al naso ha profumi di pane grigliato e di sottobosco. Al palato è dominato da aromi di frutti maturi e di legno torrefatto che portano ricchezza, densità e freschezza.

#### Abbinamenti

Zona:



Vino importante, perfetto con pesce, carni bianche e volatili





- Bettane & Desseauve 2015: 14/20
- Bettane & Desseauve 2016: 15/20
- Bettane & Desseauve 2017: 15/20











# **Pouilly Fumé**



Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Terreno: 55% Argillo/siliceo - 30%marnoso con piccoli fossili 15% calcareo

Esposizione: Sud

Età della vigna: media 24 anni

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 8°-10°

Solfiti totali: 120 mg/L



Colore giallo paglierino limpido, questo vino è dominato dalla complessità del terreno da cui nasce. Al naso spiccano aromi di bosso, cassis con lievi note agrumate dati dalla parte silicea, molto minerale, e sentori di spezie e cedro candito dalla marna fossile. Al palato, grande freschezza e persistenza.

#### Abbinamenti

Da abbinare a piatti di pesce crudo, tartares, coquillages, plateau royal e frutti di mare crudi.





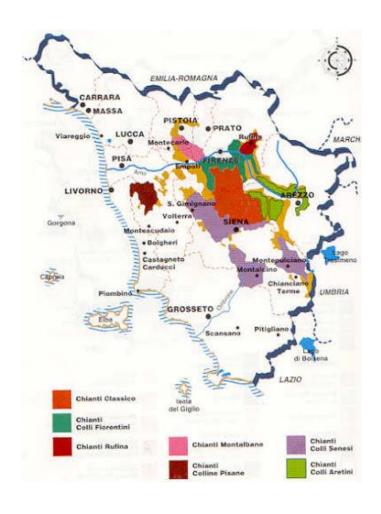








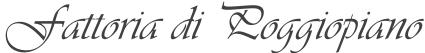
# Coscana



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304 info@chicchedichampagne.it

www.chicchedichampagne.it facebook.com/chicchedichampagne instagram.com/chicchedichampagne





### Rosso di Toscana IGT Com'Era





Zona: Fiesole - Toscana

Vitigno: Sangiovese – Merlot - Canaiolo Terreno: Magro, galestroso, calcareo

Allevamento: Cordone speronato in agricoltura biologica Vinificazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

Gradazione alcolica: 13° Temperatura di servizio: 16-18°

Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Vino di colore rosso granato non eccessivamente carico, al naso è elegante, con note di frutti rossi maturi.

Al palato è rotondo e di buona struttura, e svela pienamente gli aromi di frutti rossi con tocchi di prugna Un vino "Com'Era" in Toscana!



### **Abbinamenti**

Adatto ad accompagnare salumi e formaggi mediamente stagionati, primi piatti con salse rosse e carni bianche e rosse alla brace.















### Chianti Superiore DOCG Voce alla Terra





Zona: Fiesole - Toscana

Vitiano: Sangiovese – Colorino - Cabernet Terreno: Magro, galestroso, calcareo

Allevamento: Cordone speronato e Guyot agricoltura biologica Vinificazione: Accigio

Affinamento: Acciaio, legno

Gradazione alcolica: 14° 18° Temperatura di servizio:

Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Colore rosso luminoso, di bella tonalità e profondità con vivaci riflessi granato.

Al naso rivela aromi di frutti rossi e lievi spezie. Al palato l'ingresso è equilibrato, elegante e consistente, con un finale aromatico e persistente.



Si accompagna con piatti di gusto deciso ma non eccessivo. Ideale per pasta con sughi rossi, salumi e carni alla griglia.



- Vinum 2017: 16/20
- Mundus Vini 2019: Oro

















### Rosso Super Tuscan Poggio Galardi in Anfora



Zona: Fiesole - Toscana

Vitigno: 55% Merlot – 45% Cabernet Terreno: Magro, galestroso, calcareo

Allevamento: Cordone speronato e Guyot agricoltura biologica Vinificazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio, barriques e terracotta

Gradazione alcolica: 14,5°
Temperatura di servizio: 18°



Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Le diverse fasi di affinamento – acciaio, barrique, terracotta ed infine bottiglia – determinano una notevole ampiezza aromatica. Al naso è ampio, netto, con sentori di aromi primari evidenti. Al palato ha un abella struttura ed emergono i frutti rossi maturi..

### **Abbinamenti**

Vino importante da abbinare a carni rosse, cacciagione e stufati. Nella maturità può anche essere considerato un piacevole vino da meditazione.





- Vini d'Italia Gambero Rosso 2015: 2 bicchieri
- Guida 58STARWINES 2018: 91/100
- Guida i Migliori Vini d'Italia 2019 di Luca Maroni: 91/100









instagram.com/chicchedichampagne



### Rosato di Toscana IGT RosaE'





Zona: Fiesole - Toscana Vitigno: 100% Sangiovese

Terreno: Magro, galestroso, calcareo

Cordone speronato agricoltura biologica Allevamento:

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

12° 8-10°

Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Colore rosa cerasuolo brillante, limpido, al naso è molto fruttato e floreale, con note evidenti di pesca e piccoli frutti rossi.

Al palato è fruttato, rotondo e di bella struttura, molto scorrevole, persistente e corposo pur se di facile beva.



### Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di pesce, sia crudo che grigliato













### Bianco di Toscana IGT Erta al Mandorlo





Zona: Fiesole - Toscana

Vitigno: 60% Trebbiano Toscano – 40% Verdicchio Terreno: Magro, galestroso, calcareo Allevamento: Cordone speronato agricoltura biologica

Allevamento: Cordone speronato agricoltura biologica Vinificazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio
Gradazione alcolica: 13°

Gradazione alcolica: 13°
Temperatura di servizio: 10-12°

Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Al naso è intenso. Minerale ed agrumato, presenta evidenti note di buccia di pompelmo con leggere note speziate.

Al palato è secco, sapido, aromatico. Particolarmente persistente, con un finale di pompelmo amaro, a conferma della nota olfattiva. Un vino unico, intenso, dai caratteri che continuano ad evolvere nel bicchiere.



### Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di pesce, sia crudo che grigliato





- Il Mio Vino 2008: Vino Top
- Guida Annuario dei migliori Vini Italiani 2009: 1 citazione
- Il Mio Vino 2010: Vino Top
- Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2015: 1 bicchiere
- Vinum Spezial Publikation 2015: 15/20











Via Garibaldi 42 – 20811 Cesano Maderno MB tel 0362.502386 – cell 393.8246304 info@chicchedichampagne.it – cerlianisnc@gmail.com

www.chicchedichampagne.it