



Emozioni oltre il gusto

**CHAMPAGNE
VINI E DISTILLATI
DI FRANCIA**

2025-2026



La nostra Mission

La nostra passione per il vino e la sua cultura ci spinge in un viaggio continuo alla scoperta di territori, persone e savoir-faire. Ogni bottiglia racconta una storia, ogni sorso un'emozione da vivere.

Perché la Francia

Abbiamo scelto la Francia perché è la culla dell'enologia, dove tradizione e innovazione si fondono. Ogni vino che selezioniamo è un'eccellenza, capace di emozionare a ogni sorso.

*Sergio Bruno
Emozioni oltre il gusto*



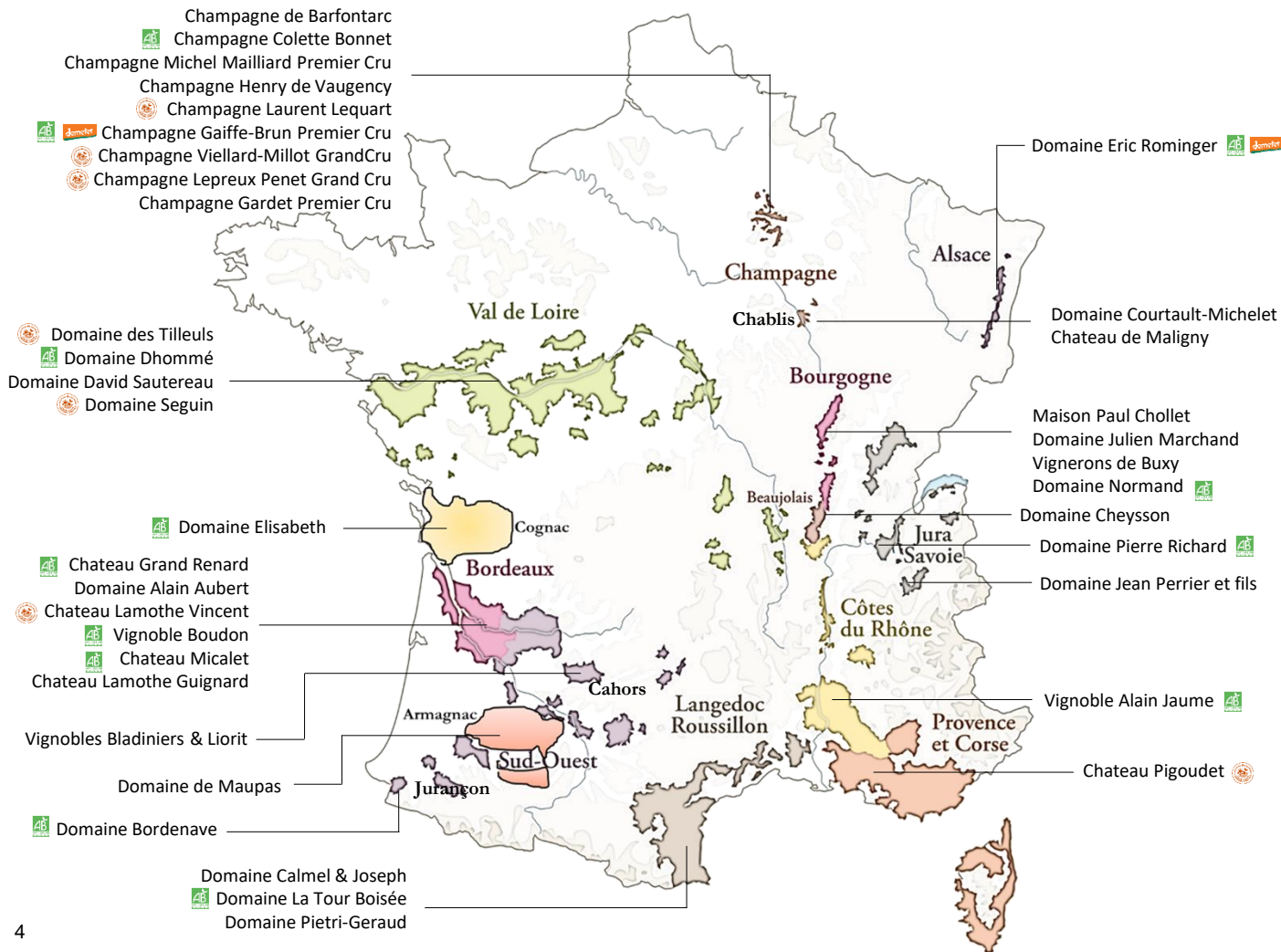
Alla ricerca dell'eccellenza

La nostra selezione nasce da una ricerca costante di stile, eleganza e qualità senza compromessi.

Vogliamo creare connessioni autentiche tra produttori e appassionati, valorizzando ogni etichetta.

Oltre la vendita

Crediamo che il vino sia un linguaggio universale, capace di unire persone e culture. Ci dedichiamo alla sua cultura, affinché ogni scelta sia consapevole e ogni esperienza unica, creando valore per chi lavora con noi e per i nostri clienti.





VIGNOBLE DE CHAMPAGNE



Grand Cru e Premier Cru in Champagne



Il 29 giugno 1936, lo Champagne diviene Appellation d'Origine Contrôlée (AOC): 34200 ettari coltivati (su 3 regioni, 5 dipartimenti e 319 comuni); 5000 produttori con propria etichetta; 16200 viticoltori, 126 Cooperative e 390 Maisons.

La distribuzione varietale è: 31% Chardonnay, 31% Meunier, 38% Pinot Nero. Altri vitigni ammessi: pinot bianco, pinot grigio, arbane, petit meslier. Le macro aree sono: Aube, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, Montagne de Reims e Vallée de la Marne.

Nel 1911 nasce «l'Echelle des Crus» (la scala dei cru) per determinare il prezzo massimo di acquisto delle uve in funzione della qualità del vigneto, con la classificazione dei 319 villaggi...oggi non è più ufficialmente utilizzata per determinare il prezzo delle uve.

Grand Cru - 17 Villaggi	Premier Cru – 44 Villaggi
<p>Sono i villaggi con il 100% di valutazione per un totale di 4000 ettari.</p> <p>Per poter mettere in etichetta la dicitura Grand Cru uno champagne deve essere prodotto solo con uve provenienti dai vigneti interamente inclusi nell'area di questi villaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Ambonnay (*) •Avize •Ay •Beaumont-sur-Vesle •Bouzy •Chouilly •Cramant •Louvois •Mailly •Le Mesnil-sur-Oger •Oger (*) •Oiry •Puisieulx •Sillery •Tours-sur-Marne •Verzenay (*) •Verzy (*) 	<p>Su un'area di 5000 ettari sono denominati Premier Cru i villaggi classificati tra il 90% ed il 99%:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Avenay (*) •Bergères-les-Vertus •Bezannes •Billy le Grand •Bisseuil •Chamery •Champillon •Chigny les Roses (*) •Chouilly (PN) •Coligny (CH) •Cormontreuil •Coulommès la Montagne •Cuis •Cumières •Dizy •Ecueil •Etrechy (CH) •Grauves •Hautvillers (*) •Jouy les Reims •Les Mesneux •Ludes •Mareuil sur Aÿ •Montbré •Mutigny •Pargny les Reims •Pierry •Rilly la Montagne •Sacy •Sermiers •Taissy •Tauxières •Tours-sur-Marne (CH) •Trépail •Trois Puits •Vaudemanges •Vertus (*) •Villedommange •Villeneuve •Renneville •Villers Alleraud •Villers aux Noëuds •Villers Marmery •Voipreux •Vrigny.

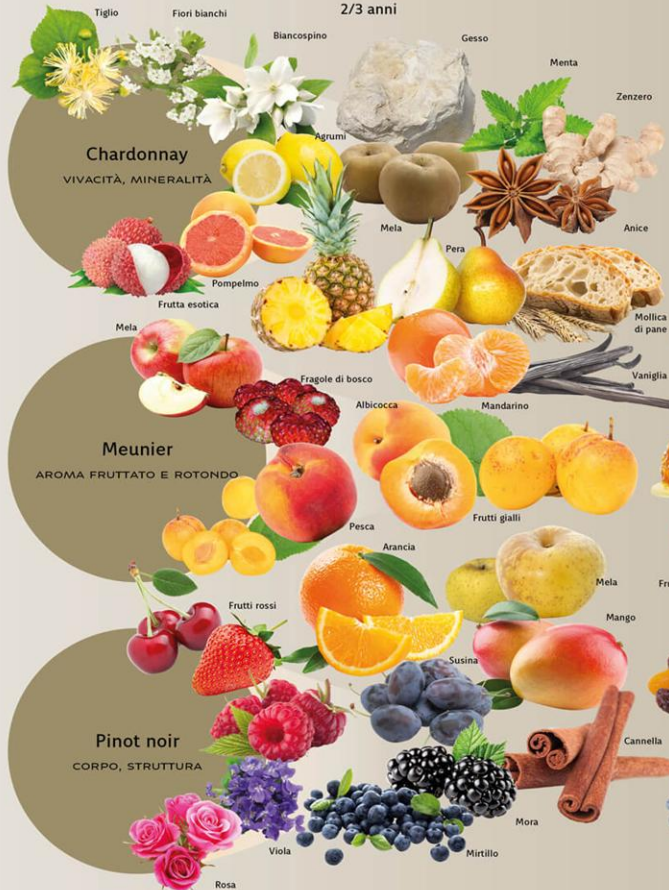
I restanti 258 villaggi classificati tra l'80% e l'89% sono in pratica senza cru, con circa 21000 ettari fra cui anche vigneti parzialmente su aree Grand Cru o Premier Cru.

(*) I Grand Cru e Premier Cru delle nostre aziende

EVOLUZIONE DEGLI AROMI DEI VINI DI CHAMPAGNE

SPLENDORE DELLA GIOVINEZZA

2/3 anni



EQUILIBRIO DELLA MATURITÀ

da 3/4 a 6/8 anni



COMPLESSITÀ DELLA PIENEZZA

oltre i 6/8 anni





COOPERATIVE VINICOLE DE LA REGION
DE BAROVILLE - CÔTE DES BAR

18 Rue de Bar Sur Aube
10200 BAROVILLE

www.champagne-barfontarc.com

Champagne De Barfontarc è una cooperativa (CM - Coopérative de manipulation) con sede a Baroville, nella Côte des Bar, nata nel 1962 grazie all'iniziativa di circa 50 récoltants che insieme dettero vita alla Coopérative Vinicole de la Région de Baroville.

All'inizio era semplicemente un centro adibito alla pressatura; poi si sviluppò ed iniziò a produrre un proprio brand di Champagne.



Il nome prescelto per la cooperativa, avente sede a Baroville, richiama le iniziali dei tre villaggi da cui provenivano i vigneron, Baroville, Fontaine ed Arconville.

La struttura gestisce 112 ettari di vigneti distribuiti in 7 villaggi e conta su uno staff di circa 20 persone.



Negli anni, de Barfontarc si è affermata per la produzione di Champagne che esprimono il carattere unico della zona più meridionale della regione, distinguendosi per uno stile cremoso e fruttato.



100% Brut Tradition

Cuvée simbolo della maison, Champagne di grande versatilità, cuvée simbolo della Maison.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay (64% vendemmia della stessa annata e 36% vini di riserva).

In cantina: conversione malolattica svolta completamente, 4 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 8 g/l

(disponibile anche nel formato magnum)

100% Extra Brut

Uno Champagne Extra Brut con tutta la complessità conferitale dal millesimo.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay (100% vendemmia stesso anno).

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e 7 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 4,0 g/l

100% Blanc

Chardonnay di carattere nella culla del Pinot Noir.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 100% Chardonnay (70% vendemmia della stessa annata e 30% vini di riserva).

In cantina: conversione malolattica completamente svolta, 2 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 9 g/l



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

COOPERATIVE VINICOLE DE LA REGION
DE BAROVILLE - COTE DES BAR
18 Rue de Bar Sur Aube
10200 BAROVILLE
www.champagne-barfontarc.com

100% Noir

Il Pinot Noir della Côte de Bar, con il suo corpo, la sua potenza, la sua cremosità.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir (70% vendemmia della stessa annata e 30% vini di riserva).

In cantina: la conversione malolattica è svolta interamente. Seguono 3 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 8 g/l

100% Brut Rosé

Seducante e di sontuosa freschezza.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay (90% vendemmia della stessa annata e 10% vini di riserva).

In cantina: conversione malolattica completamente svolta, 2 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 8 g/l

(disponibile anche nel formato magnum)

Sainte Germaine Millésimé Brut

La cuvée che fonde tradizione, storia e modernità secondo lo stile della maison.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

In cantina: la conversione malolattica è svolta interamente. Seguono almeno 6 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 9 g/l

Brut Nature Millesimé

Un vino "nudo", dal basso dosaggio: un'emozione viva.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

In cantina: conversione malolattica svolta completamente e 5 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: Extra Brut < 2 g/l



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

COOPERATIVE VINICOLE DE LA REGION
DE BAROVILLE - COTE DES BAR
18 Rue de Bar Sur Aube
10200 BAROVILLE
www.champagne-barfontarc.com

Rosé de Saignée

Una selezione dei migliori Pinot Noir, per una cuvée dalla personalità affascinante e piena.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: uve provenienti da vigneti selezionati, accurata selezione manuale dei grappoli; breve macerazione a bassa temperatura; conversione malolattica svolta completamente e 2 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: Extra Brut 4,5 g/l

Tradition Demi-Sec

Cuvée ideale per i momenti più dolci.



Terreno: argilloso e calcareo marnoso.

Assemblaggio: 80% Pinot Noir – 20% Chardonnay (64% vendemmia dello stesso anno e 36% vini di riserva).

In cantina: vinificazione e affinamento in acciaio, conversione malolattica svolta completamente, 4 anni sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 33 g/l

1996

- 1998
- 1999
- 2000
- 2002
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- 2008
- 2009
- 2010
- 2012

COLLECTION DE MILLESIMES



Assemblaggio:
50% Pinot Noir,
50% Chardonnay
Dosaggio:
Brut Nature 0 g/l



CHAMPAGNE COLETTE BONNET
CÔTE DES BAR

3 Rue Saint-Martin - 10110 Égully-sous-Bois
www.champagne-colette-bonnet.com

Champagne Colette Bonnet é una storia di passione nel cuore della Côte des Bar. Nella suggestiva campagna di Noé les Mallet, Colette coltiva con dedizione 2,24 ettari di vigne di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Blanc. La sua storia è intrecciata con quella della Champagne: già nel 1911, il prozio Henri Barrois lottava per il riconoscimento dell'Aube come parte della regione, segnando l'inizio di una tradizione familiare di resilienza e passione. Nel 1992, Colette sceglie di seguire il richiamo della terra, dedicandosi anima e corpo alla viticoltura e alla produzione del vino.

Sei anni dopo, abbraccia l'agricoltura biologica, anticipando un cambiamento rivoluzionario nel mondo dello champagne. Nel 2012, la sua filosofia sostenibile viene riconosciuta con la certificazione Agriculture Biologique Ecocert. Per Colette, la terra è un ecosistema da custodire: il suolo calcareo del Kimméridgien e Portlandien conferisce ai suoi champagne un carattere unico.



La produzione segue un processo meticoloso: dalla selezione delle uve alla pressatura in azienda, fino alla vinificazione e spumantizzazione nel nuovo centro Bêlorgeot-Bonnet centro certificato per la spumantizzazione di uve biologiche.



Bollicine di carattere, autentiche e raffinate, assaporare uno Champagne Colette Bonnet significa immergersi nella storia di una vigneron determinata, in un terroir straordinario e in un destino scritto tra i filari.



2013 Extra Brut NATUR'ELLE

Eleganza, ricchezza e generosità: la sintesi di questa cuvée.



Terreno: calcareo (Kimméridgien) e calcareo a strati (il Portlandien).

Assemblaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

In cantina: vinificazione tradizionale e affinamento in acciaio; Maturazione sui lieviti in bottiglia per almeno 5 anni.

Dosaggio: 3 g/l

2011 Extra Brut NATUR'ELLE

Bella complessità dal floreale ai terziari: finezza e armonia.



Terreno: calcareo (Kimméridgien) e calcareo a strati (il Portlandien).

Assemblaggio: 47% Pinot Noir, 53% Pinot Blanc.

In cantina vinificazione tradizionale e affinamento in acciaio; Maturazione sui lieviti in bottiglia per almeno 7 anni.

Dosaggio: 3g/l

Blanc De Blancs 2017

Fascino, eleganza, generosità.



Terreno: calcareo (Kimméridgien) e calcareo a strati (il Portlandien).

Assemblaggio: 56% Chardonnay, 44% Pinot Blanc..

In cantina: vinificazione tradizionale e affinamento in acciaio; Maturazione sui lieviti in bottiglia per almeno 3 anni.

Dosaggio: 4 g/l

Noir Essentiel N°2016

Potenza, rotondità, complessità, frutto.



Terreno: calcareo (Kimméridgien) e calcareo a strati (il Portlandien).

Assemblaggio: 94% Pinot Noir, 6% Chardonnay

In cantina: : vinificazione tradizionale e affinamento in acciaio; Maturazione sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni.

Dosaggio: 4 g/l



CHAMPAGNE COLETTE BONNET
COTE DES BAR

3 Rue Saint-Martin - 10110 Eguilly-sous-Bois
www.champagne-colette-bonnet.com

MM
CHAMPAGNE
MICHEL MAILLIARD
à VERTUS • FRANCE

CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD
PREMIER CRU - CÔTE DE BLANC
52 Avenue de Bammental - 51130 VERTUS
www.champagne-michel-mailliard.com

La maison CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD ha sede a Vertus, villaggio ubicato nel cuore della Côte des Blancs che comprende 500 ettari classificati come Premier Cru e situato a circa 20 km a Sud-Est di Epernay.

Le origini dell'azienda risalgono al 1894, ma la fondazione ufficiale avvenne circa un secolo fa con Alexis Mailliard, figura chiave nello sviluppo della regione e sostenitore dei récoltant di Vertus

Attualmente la maison è guidata dalla quarta generazione con 23 ettari di proprietà, metà dei quali sono ubicati a Vertus e il resto nei territori circostanti, piantati per la maggior parte a Chardonnay.



Per Michel Mailliard, lo Champagne non è mai stato solo tecnica, ma piuttosto espressione di un'eredità emozionale e culturale tramandata di padre in figlio. È l'arte di valorizzare il terroir e la sua tipicità unica.

In alcuni casi, è l'arte di creare un vino superiore alla somma dei vini che lo compongono.



In altri, quando la natura basta a se stessa e offre gli equilibri tra aromi e armonie che ricerchiamo, è l'arte di sapersi inchinare. Solo rispettando la natura e valorizzando l'arte dell'assemblaggio, ogni creazione può superare la somma delle sue parti. "



Cuvée Gregory 1er Cru

Una cuvée che incarna l'eccellenza, aprendo le porte ai grandi Blanc de Blancs



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir.

In cantina: Vinificazione solo in acciaio, nessuna conversione malolattica e almeno 3 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 4 g/l

(disponibile anche nel formato Magnum, Jeroboam, Mathusalem)

Cuvée Rosé Alexia 1er Cru

La nobiltà tanto attesa da questo vino prestigioso.



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir.

In cantina: Vinificazione solo in acciaio, nessuna conversione malolattica e almeno 3 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 8 g/l

(disponibile anche formato magnum)

Cuvée Mont Vergon 1er Cru

Millesimato mono Cru con un grande longevità, complessità e finezza.



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: Vinificazione solo in acciaio, nessuna conversione malolattica; circa 7 anni sui lieviti.

Dosaggio: 7 g/l



MM
CHAMPAGNE
MICHEL MAILLIARD
• VERTUS • FRANCE

CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD
PREMIER CRU - COTE DE BLANC
52 Avenue de Bammmental - 51130 VERTUS
www.champagne-michel-mailliard.com

Cuveé L'Oger Grand Cru

Millesimato con purezza d'espressione e grande ricchezza di aromi e sapori.



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: nessuna conversione malolattica; circa 10 anni sui lieviti.

Dosaggio: 7 g/l



Cuvée Blanc de Noirs 2011 - 1er Cru

Uno champagne di grande potenza olfattiva, di struttura e di bellissimo equilibrio tra leggerezza e freschezza.



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: Vinificazione solo in acciaio, nessuna conversione malolattica e almeno 6 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 7 g/l



CHAMPAGNE

MICHEL MAILLIARD

A VERTUS - FRANCE

CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD

PREMIER CRU - COTE DE BLANC

52 Avenue de Bammental - 51130 VERTUS

www.champagne-michel-mailliard.com

Cuvée La Justice 1999

Questa gran Cuvée d'annata sorprendente per la sua giovinezza. Armonico e di grande complessità, con grande potenziale, rivela note di fiori d'arancio e miele di abete. Per intenditori di vino!



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: Vinificazione solo in acciaio, nessuna conversione malolattica e almeno 10 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 7 g/l



CHAMPAGNE HENRY DE VAUGENCY
GRAND CRU - CÔTE DE BLANC
1 rue d'Avize - 51190 OGER
www.champagne-henry-devaugency.fr

Viticultori dal 1732, siamo all'ottava generazione a Oger, villaggio sito nel cuore della Côte des Blancs.

La storia commerciale della maison affonda le sue radici nella prima metà dell'Ottocento, con Pierre-Narcisse Henry, e si è tramandata attraverso il talento e la dedizione di Albert-Dieudonné Juvénal Henry, Ernest-Narcisse Henry, Albert-René Henry e René-Paul Henry.

Oggi, Pascal Henry e sua moglie Delphine guidano con passione questa realtà a conduzione familiare, mentre la nona generazione si prepara a perpetuare il prezioso "savoir-faire"



Con una superficie vitata di 7,32 ettari, interamente situati nel villaggio di Oger, la maison produce esclusivamente Champagne Grand Cru: 100% Oger mono-cru, 100% Chardonnay mono-varietale. Il gesso, elemento distintivo di questo terroir, gioca un ruolo essenziale nell'esaltare l'eleganza e la purezza dello Chardonnay.



Le vendemmie sono rigorosamente manuali, e per la spremitura si utilizza una Pressa Cocquard tradizionale in rovere.

A testimonianza del legame con la tradizione, la maggior parte delle cuvée viene ancora sottoposta alla spaccatura "à la volée", perpetuando un'arte senza tempo.



Tradition Grand Cru

L'essenza autentica di un blanc de blanc



Terreno: gessoso (cray).

Assemblaggio: 100% Chardonnay (assemblaggio di 3 vendemmie).

In cantina: vinificazione in acciaio, conversione malolattica completamente svolta e permanenza si lieviti per 36 mesi.

Dosaggio: 6 g/l



Cuvée Manon Grand Cru

Una réserve spéciale di grande armonia



Terreno: gessoso (cray).

Assemblaggio: 100% Chardonnay (assemblaggio di 3 vendemmie).

In cantina: vinificazione in acciaio, conversione malolattica completamente svolta e permanenza si lieviti per 72 mesi.

Dosaggio: 6 g/l



Henry de Vaugency

CHAMPAGNE HENRY DE VAUGENCY
GRAND CRU - COTE DE BLANC
1 rue d'Avize - 51190 OGER
www.champagne-henry-devaugency.fr

Rosé d'Agathe Grand Cru

Uno champagne rotondo e fruttato



Terreno: gessoso (la craie).

Assemblaggio: 100% mosto di Chardonnay.

In cantina: macerazione di uve da Pinot Nero su mosto 100% charonnay; Vinificazione solo in acciaio, conversione malolattica completamente svolta, e almeno 4 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 6 g/l

Cuvée Louis Grand Cru

Un blanc de blanc millesimato potente, da
da gustare tra appassionati!



Terreno: gessoso (cray).

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: vinificazione in acciaio, conversione malolattica completamente svolta e permanenza si lieviti per almeno 60 mesi.

Dosaggio: 0 g/l



CHAMPAGNE
Laurent Lequart



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART
VALLE'E DE LA MARNE
17 Rue Bruslard – 51700 Passy Grigny
www.champagne-lequart.fr

Vignaioli per vocazione da alcune generazioni, la maison CHAMPAGNE LAURENT LEQUART (RC – Récolant-coopérateur) lavora 10 ettari di vigne situate nel villaggio di Passy-Grigny, nel cuore della Vallée de la Marne.

Con l'obiettivo di realizzare degli Champagne di grande qualità, la tecnica di coltura viene condotta da oltre 15 anni con l'obiettivo di

rispettare al massimo gli uomini e l'ambiente, caratterizzato da un terroir particolare che beneficia di una eccezionale esposizione al sole.

E' qui che prosperano i vitigni Chardonnay, Pinot Noir e soprattutto il Pinot Meunier, varietà quest'ultima tipica della regione, che conferisce alla cuvée una rotondità elegante e fruttata in grado di essere apprezzata da molti.



L'intera gamma è vinificata dalla cooperativa di Passy Grigny, che negli ultimi anni si è distinta per un'evoluzione tecnologica alquanto interessante, vantando un moderno centro di pressatura, con i tini totalmente a



temperatura controllata e la vinificazione attentamente monitorata e diversificata in ciascuna botte. Nel 2019 è stata ottenuta la certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale).



Réserve Pur Meunier

Champagne generoso dal gusto fruttato da godere in ogni occasione.



Terreno: calcareo argilloso e arenaria.

Assemblaggio: 100% Meunier con 40% del vino di riserva.

In cantina: conversione malolattica svolta completamente e 30 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: Brut: 9 g/l ; Extra Brut 4,5 g/l

(disponibile anche nel formato magnum)

Prestige Extra Brut

E' la sublimazione del Meunier.



Terreno: argilloso calcareo.

Assemblaggio: 100% Meunier.

In cantina: vinificazione in botti di rovere e conversione malolattica parzialmente svolta con 72 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 6 g/l

Blanc de Meunier Brut Nature

Un blanc de noirs frutto della selezione delle migliori cuvée provenienti da vigne vecchie di oltre 45 anni, espressione della ricchezza del terroir.



Terreno: calcareo argilloso e arenaria.

Assemblaggio: 100% Meunier.

In cantina: conversione malolattica parzialmente svolta e 36 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 0 g/l

Blanc de Noirs Brut Nature

Champagne dal carattere raffinato, ricco, minerale e con sentori di frutta candita.



Terreno: argilloso e arenaria.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: conversione malolattica svolta completamente e 30 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 0 g/l



CHAMPAGNE

Laurent Lequart



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART

VALLE'E DE LA MARNE

17 Rue Bruslard – 51700 Passy Grigny

www.champagne-lequart.fr

Millésime Extra Brut

Champagne che rivela tutto il suo carattere e la sua identità nell'annata.



Terreno: argilloso e arenaria.

Assemblaggio: 50% Meunier, 50% Chardonnay.

In cantina: Chardonnay affinato in botti di rovere per 6 mesi e conversione malolattica completamente svolta, con almeno 80 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 5 g/l



N° 30

VINTAGE 2011 / ZERO DOSAGE
788 BT PRODUCED

Limited EDITION



Terreno: argilloso e arenaria.

Assemblaggio: 50% Meunier, 50% Chardonnay.

In cantina: Chardonnay vinificato in botti di rovere per 6 mesi e conversione malolattica completamente svolta, con 6 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 0 g/l

(solo su prenotazione e in base a disponibilità)



CHAMPAGNE
Laurent Lequart



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART
VALLE'E DE LA MARNE
17 Rue Bruslard - 51700 Passy Grigny
www.champagne-lequart.fr

Coeur de Cuvée Extra Brut

Limited EDITION

Una cuvée perpetua: 500 bottiglie all'anno, e tutti gli anni sempre diversa!



Terreno: calcareo argilloso.

Assemblaggio: 40% Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay (uve provenienti da vigne di 40 anni).

In cantina: assemblaggio direttamente nella pressa; no conversione malolattica; 20% vino di riserva elaborato con metodo solera.

Dosaggio: 4 g/l

(solo su prenotazione e in base a disponibilità)



CHAMPAGNE GAIFFE-BRUN
PREMIER CRU – MONTAGNE DE REIMS
2 rue de Chanzy - 51160 Avenay Val d'Or
www.champagnegaiffebrun.com

Una storia di viticoltori e contadini, oggi alla 4 generazione, che ha sempre avuto, come primo obiettivo, la preoccupazione di limitare il più possibile l'ausilio esterno nella coltivazione della vite e nella produzione dei propri vini. «Così le viti saranno costrette a ricercare i propri nutrienti sempre più in profondità

in un terreno calcareo e argilloso-calcareo, dove i minerali tipici che si rivelano nei vini di Champagne fanno emergere le caratteristiche proprie del terroir».

La scelta di condurre una viticoltura biologica-biodinamica, è nata dal-bisogno di lavorare sempre più in armonia con la natura. Un percorso di ricerca, di conoscenza, di approfondimento e di apprendimento da esperti, per ottenere la certificazione DEMETER nel 2015.



In vigna si utilizzano solo prodotti naturali e in cantina metodiche puramente manuali (compreso il remuage manuale su pupitres), senza l'utilizzo di sostanze di origine proteica, e un utilizzo di solfiti molto basso (< di 15 mg/L).



Il risultato è una gamma di champagne 1° Cru, artigianali e vegani, unici nel loro genere, le cui basi vengono affinate in botti rigorosamente champenois, con l'accompagnamento di musica classica.



Émotion 1er Cru

Una cuvée di grande impatto...solo per iniziare!



Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Assemblaggio: 50% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Pinot Meunier.

In cantina: Vinificato in acciaio, senza filtrazione né chiarifica, con passaggio al freddo naturale e solfiti <10 mg/l. Affinato per il 20% in rovere, con remuage manuale e riposo sulle note della musica classica. Matura sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni..

Dosaggio: 0 g/l



Élegance Blanc de Blancs 1er Cru

Uno chardonnay di grande freschezza ed eleganza.

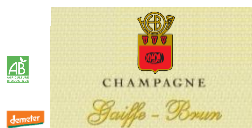


Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: Vinificato in acciaio, senza filtrazione né chiarifica, con passaggio al freddo naturale e solfiti <15 mg/l. Affinato per il 15% in rovere, con remuage manuale e riposo sulle note della musica classica. Matura sui lieviti per almeno 4 anni.

Dosaggio: 0 g/l



CHAMPAGNE GAIFFE-BRUN
PREMIER CRU – MONTAGNE DE REIMS
2 rue de Chanzy - 51160 Avenay Val d' Or
www.champagnegaiffcbrun.com

Blanc de Noirs Brut Nature 1er Cru

Grande intensità, sintesi tra mineralità e frutto.



Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: vinificazione in acciaio, non filtrato, non chiarificato, passaggio al freddo naturale, solfiti inferiore a 15 mg/l, remuage manuale, il 40% del vino base è affinato in botte di rovere, riposando con l'accompagnamento di musica classica. Sui lieviti in bottiglia per almeno 3 anni.

Dosaggio: 0 g/l

Élite Brut Nature 1er Cru

Una cuvée da degustare piacevolmente anche come dopocena!



Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Assemblaggio: 50%Pinot Noir, 50% Chardonnay.

In cantina: Vinificato in acciaio, senza filtrazione né chiarifica, con passaggio al freddo naturale e solfiti <15 mg/l. Affinato interamente in rovere, con remuage manuale e riposo sulle note della musica classica. Matura sui lieviti per 72 mesi. Tiratura limitata a 600 bottiglie.

Dosaggio: 0 g/l



Eclat 2015 1er Cru

Una cuvée speciale senza solfiti aggiunti.

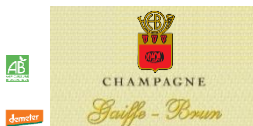


Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Assemblaggio: 50%Pinot Noir, 50% Chardonnay.

In cantina: vinificazione in acciaio, non filtrato, non chiarificato, passaggio al freddo naturale, solfiti inferiore a 15mg/l, remuage manuale, tutto il vino è affinato in botte di rovere, riposando con l'accompagnamento di musica classica. Riposa sui lieviti per 72 mesi. Tiratura limitata 600 bottiglie.

Dosaggio: 0 g/l



CHAMPAGNE GAIFFE-BRUN
PREMIER CRU – MONTAGNE DE REIMS
2 rue de Chanzy - 51160 Avenay Val d'Or
www.champagnegaiffebrun.com

“En Mer” 2015 Extra Brut

Cuvée affinata nelle profondità oceaniche.



Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Assemblaggio: 50%Pinot Noir, 50% Chardonnay.

In cantina: vinificazione in acciaio, non filtrato, non chiarificato, passaggio al freddo naturale, solfiti inferiore a 15 mg/l, remuage manuale, tutto il vino è affinato in botte di rovere champenois per 10 mesi, riposando con l'accompagnamento di musica classica. Dopo aver trascorso circa 6 anni sui lieviti in grotta, resta per altri 12 mesi immerso a 60 mt di profondità nell'Oceano Atlantico. Tiratura limitata: 100 bottiglie.

Dosaggio: 2,5 g/l



CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT
GRAND CRU – MONTAGNE DE REIMS
24 Rue Saint-Vincent 51150 AMBONNAY
www.champagne-viellardmillot.com

Situato sulle colline del villaggio Grand Cru di Ambonnay, Champagne Viellard-Millot rende omaggio a oltre due secoli di storia, combinando sapientemente, stile, autenticità, tradizione. Con Pascale Viellard siamo alla sesta generazione di viticoltori dal carattere unico, che hanno scritto una storia di uomini e donne appassionati che hanno tramandato questo amore incondizionato per il re dei vini:

i bisnonni di Pascale con il loro primo marchio di champagne “Gabreau-Collet”, seguiti poi dalla figlia Marcelle, che fondò Epernay con il marito Roger Millot il marchio “R. Millot Fils”, per giungere nel 1958 con Monique, la figlia maggiore di Marcelle che sposò André Viellard e fondò il marchio di Champagne Viellard-Millot.



Oggi Pascale, la figlia più giovane di Monique, ha scelto di tornare alla fattoria e dedicarsi interamente all'azienda di famiglia.

Su una superficie di 2,23 ettari, composti da 9 particelle, curati con logiche di viticoltura ragionata e senza l'utilizzo di insetticidi,

si coltivano i due vitigni nobili che condividono il terroir dello Champagne Viellard-Millot, il Pinot Noir per il 70% e lo Chardonnay per il restante 30%.



La vinificazione e la spumantizzazione sono effettuate presso il Centre Vinicole d'Ambonnay (dal 1962) e tutte le cuvée sono sotto la denominazione Grand Cru, riservando una qualità straordinaria grazie alla pazienza e al rispetto della tradizione.



Brut Grand Cru

Lo champagne per tutte le occasioni.



Terreno: calcareo con substrato gessoso ricco di magnesio.

Assemblaggio: 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir

In cantina: 85% cuvée e 15% tailles; affinamento in acciaio. Base annata (60%) e riserva (15 annate in "réserve perpétuelle", di cui 10% affinato in botte). Conversione malolattica svolta e 48 mesi sui lieviti.

Dosaggio: 8 g/l

Millésime Grand Cru

Uno Champagne carismatico.



Terreno: calcareo con substrato gessoso ricco di magnesio.

Assemblaggio: 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir .

In cantina: fermentazione in acciaio inox, conversione malolattica svolta e permanenza sui lieviti per almeno 7 anni prima della sboccatura.

Dosaggio: 8 g/l

Extra-Brut Grand Cru

Champagne di grande struttura ed eleganza.



Terreno: calcareo con substrato gessoso ricco di magnesio.

Assemblaggio: 26% Chardonnay, 74% Pinot Noir .

In cantina: 88% cuvée, 12% tailles; vinificazione e affinamento in acciaio. Base annata (75%) e riserva (15 annate in "réserve perpétuelle", 10% affinato in botte). Conversione malolattica svolta e 72 mesi sui lieviti.

Dosaggio: 5 g/l

CHAMPAGNE



VIELLARD-MILLOT

GRAND CRU

À AMBONNAY

CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT
GRAND CRU – MONTAGNE DE REIMS

24 Rue Saint-Vincent 51150 AMBONNAY

www.champagne-viellardmillot.com

Pur Pinot Noir Grand Cru

Un piacere autentico per gli appassionati di Pinot Noir.



Terreno: calcareo con substrato gessoso ricco di magnesio.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir

In cantina: 100% cuvée, vinificazione e affinamento in acciaio, 50% vini di riserva di 3 annate differenti. Conversione malolattica svolta e 48 mesi sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l

Rosé Brut Grand Cru

Uno Champagne dalle molteplici facce.



Terreno: calcareo con substrato gessoso, ricco di magnesio.

Assemblaggio: 83% Chardonnay, 17% Pinot Noir di cui 17% vino rosso.

In cantina: vinificazione e affinamento in acciaio; 46% vino di riserva di cui il 10% affinato in botte; conversione malolattica svolta e 48 mesi sui lieviti.

Dosaggio: 8 g/l



LEPREUX-PENET CHAMPAGNE



CHAMPAGNE LEPREUX PENET
GRAND CRU – MONTAGNE DE REIMS
18-20 Rue de Villers 51380 VERZY
www.champagne.lepreux-penet.com

Nel periodo della Rivoluzione francese Basle Penet acquistò le sue prime parcelle di vigneto nei dintorni di Verzy vendendo il proprio raccolto a negozianti dotati di un impianto di pressatura.

Nel 1929 l'azienda familiare, con la gestione di Louis-Gilbert Penet, decise di acquistare una propria pressa e di aderire allo statuto di Récoltant Manipulant.

Succedendogli, il figlio Jean-Marie propose sul mercato la marca di Champagne Jean-Marie Penet. Anni più tardi la figlia di Jean-Marie, Florence, sposò Jean-Paul Lepreux e, dalla loro unione, nacque la marca di Champagne attuale.



Oggi l'azienda è gestita dalla figlia Virginie e dal genero François.

Dopo 8 generazioni ancora oggi tutto è fatto manualmente nel rispetto delle tradizioni ancestrali, conservando i metodi tipici di produzione dello Champagne.



Tutta la produzione, le cui uve provengono dalle vigne situate a Verzy e Verzenay, si fregia della classificazione Grand Cru e tutti i vini maturano in modo ottimale nelle crayères del XIX secolo conservate preziosamente.

Dal 2023 l'azienda è certificata biodinamica.



Secret de Bulles Grand Cru

Nasce dall'assemblaggio di uve provenienti da 20 parcelle tra Verzy e Verzenay.



Terreno: calcareo con strato gessoso profondo.

Assemblaggio: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti nelle tradizionali crayères per almeno 3 anni.

Dosaggio: 8 g/l (disponibile anche Extra Brut con 5 g/l)



Bulles Noires Grand Cru

Un omaggio alla tradizione del versante settentrionale della grande montagna di Reims.



Terreno: calcareo con strato gessoso profondo.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti per almeno 4 anni, nelle tradizionali crayères.

Dosaggio: 5 g/l

Bulles Précieuses Grand Cru

Cuvée dedicata a Basle Penet il fondatore!



Terreno: calcareo con strato gessoso profondo.

Assemblaggio: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay con vino di riserva delle 2 annate precedenti.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti per almeno 6 anni, nelle tradizionali crayères.

Dosaggio: Brut 8 g/l; Extra Brut 3 g/l



LEPREUX-PENET

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE LEPREUX PENET

GRAND CRU – MONTAGNE DE REIMS

18-20 Rue de Villers 51380 VERZY

www.champagne.lepreux-penet.com

La Vie en Rose Grand Cru

Un rosé d'assemblaggio fruttato e generoso.



Terreno: calcareo con strato gessoso profondo.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir con aggiunta di circa il 10% di Coteaux Rouge Champenois.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti per almeno 3 anni, nelle tradizionali crayères.

Dosaggio: 8 g/l



Bulles d'Etoiles Grand Cru

Una cuvée di grande eleganza, ampiezza e generosità.



Terreno: calcareo con strato gessoso profondo.

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti nelle tradizionali crayères per almeno 3 anni.

Dosaggio: 8 g/l



LEPREUX-PENET

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE LEPREUX PENET
GRAND CRU – MONTAGNE DE REIMS
18-20 Rue de Villers 51380 VERZY
www.champagne.lepreux-penet.com

Bulles de Millésime Grand Cru

Perfetto equilibrio tra Pinot Noir e Chardonnay



Terreno: argillo calcareo.

Assemblaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti per circa 8 anni, nelle tradizionali crayères.

Dosaggio: 8 g/l



CHAMPAGNE GARDET
PREMIER CRU – MONTAGNE DE REIMS
13 Rue George Legros – 51500 CHIGNY LES ROSES
www.champagne-gardet.com

La maison CHAMPAGNE GARDET, tradizionalmente a conduzione familiare, fu fondata a Epernay nel 1895 da Charles Gardet e successivamente trasferita negli anni '30 dal figlio Georges a Chigny les Roses, un villaggio 1° Cru nel cuore della Montagne de Reims.

Con l'obiettivo principale di sviluppare costantemente il valore del marchio, la Maison propone vini dalla qualità irreprensibile, ponendone alla base l'utilizzo di uve di altissima qualità.

La famiglia Prieux, custode del terroir da generazioni, pone al centro della sua attenzione il rispetto della tradizione. L'intera gamma viene vinificata esclusivamente con i «premiers jus» della spremitura, garantendo qualità ed eccellenza.



Grande attenzione viene prestata all'elaborazione dei vini, lasciati invecchiare sulle fecce il più a lungo possibile, anche ben oltre i limiti minimi imposti dalla AOC Champagne.



Champagne Gardet resta una delle ultime Maisons ad invecchiare alcuni dei suoi vini di riserva in botti di quercia.

Tutto il «savoir faire» della Maison risiede nel prezioso equilibrio tra tradizione e modernità che rende evidente tutte le peculiarità dello stile Gardet.



Brut Tradition

Selezione meticolosa di uve da tutta la Champagne per un brut non millesimato che incarna il savoir-faire della Maison Gardet.



Terreno: calcareo gessoso argilloso.

Assemblaggio: 45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 3 anni.

Dosaggio: 8 g/l

(disponibile anche nel formato magnum)

Brut 1er Cru Blanc de Noirs

Champagne dalla trama consistente, emblema dello stile Gardet, ideale per aperitivi e antipasti.



Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 60% Pinot Noir, 40% Meunier.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni.

Dosaggio: 8 g/l

(disponibile anche nel formato magnum)

Brut Réserve 1er Cru

Il perfetto equilibrio dei tre vitigni racchiude modernità e tradizione.



Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier, 1/3 Chardonnay con 25% vini di riserva affinati in botti di rovere.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 6 anni.

Dosaggio: 6 g/l

(disponibile anche formato magnum)

Brut Rosé

L'emblema tra la Maison e la Rosa evocando alla memoria il gusto esotico e speziato.



Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay e 10% vino rosso AOC Champagne

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 3 anni.

Dosaggio: 8 g/l



CHAMPAGNE GARDET
PREMIER CRU – MONTAGNE DE REIMS
13 Rue George Legros – 51500 CHIGNY LES ROSES
www.champagne-gardet.com

Dosage Zero

Uno champagne dallo stile puro e dalla profondità accattivante.



Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay.

In cantina: una permanenza sui lieviti in bottiglia dai 7 ai 9 anni, questa cuvée si ottiene con la combinazione di 3 annate differenti di vini di riserva, (metà affinata in acciaio e metà in botti di rovere).

Dosaggio: 0 g/l



Extra Brut Millésimé

L'ultimo nato della gamma con uno stile moderno e audace!



Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 1/3 Chardonnay, 2/3 Pinot Noir.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e permanenza sui lieviti dai 3 ai 4 anni.

Dosaggio: 4 g/l



CHAMPAGNE GARDET
PREMIER CRU – MONTAGNE DE REIMS
13 Rue George Legros – 51500 CHIGNY LES ROSES
www.champagne-gardet.com

Extra Brut Selected Réserve

Uno Champagne dalla profondità intrigante.



Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier, 1/3 Chardonnay con 25% vini di riserva affinati in botti di rovere.

In cantina: prima di maturare per circa 6 anni sui lieviti in bottiglia permane per un anno in botti di rovere.

Dosaggio: 4 g/l

Charles Gardet Prestige 2008

La cuvée Prestige Charles Gardet Millésimé è il simbolo del savoir-faire della Maison.

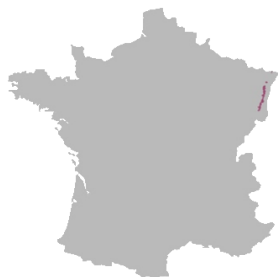
Terreno: calcareo gessoso (la craie).

Assemblaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir (solo Premier e Grand Cru)

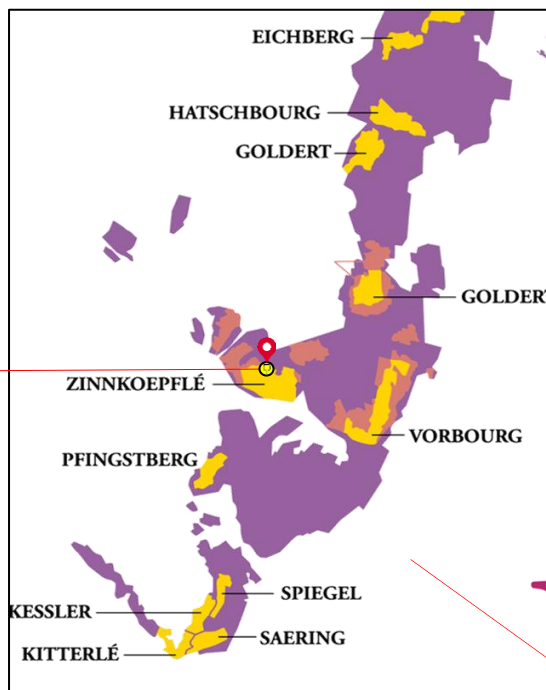
In cantina: conversione malolattica non svolta affinamento di 8 mesi in acciaio; permanenza sui lieviti almeno 15 anni.

Dosaggio: 5 g/l





DOMAINE
Eric
ROMINGER



VIGNOBLE
D'ALSACE



Appellations de l'Alsace



La denominazione "Alsace" o "Vin d'Alsace", riconosciuta nel 1962, risponde a delle regole ben precise: assortimento varietale, densità della piantagione, regole di dimensione, maturità dell'uva e delle rese. La superficie vitata totale è di circa 15.500 ha. I vini con AOC Alsace possono provenire da un solo vitigno con indicazione del nome in etichetta. Se provengono da un assemblaggio di più vitigni vengono a volte denominati "Edelzwicker". Per i vini che presentano una tipicità particolare e rispondono a caratteristiche più specifiche, il nome può essere completato dalla denominazione geografica comunale. La AOC Grand Cru, nata nel 1975 conta 51 località ben delimitate, per un totale di circa 900ha, e si contraddistingue per i terroirs eccezionali che conferiscono ai vini una forza espressiva e un'autenticità particolare. Esistono anche le Menzioni Specifiche Vendages Tardives e Sélection de Grains Nobles che designano vini eccezionali, prodotti secondo criteri tra i più severi di tutte le AOC francesi. La AOC Crémant d'Alsace (circa 3.600 ha) riguarda i vini alsaziani spumanti, elaborati con la méthode traditionnelle.

AOC Alsace	AOC Alsace Grand Cru (51)			Menzione Vendages Tardives
•AOC ALSACE (*) •AOC ALSACE « LIEU-DIT » (*) •AOC ALSACE « COMMUNALE »(13) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Bergheim ➢ Blienschwiller ➢ Côtes de Barr ➢ Côte de Rouffach ➢ Côteaux du Haut-Koenigsbourg ➢ Klevenner de Heiligenstein ➢ Ottrott ➢ Rodern ➢ Saint-Hippolyte ➢ Scherwiller ➢ Vallée Noble ➢ Val Saint Grégoire ➢ Wolxheim. Vitigni Ammessi: Sylvaner; Pinot Blanc; Pinot Noir; Gewurztraminer; Riesling; Muscat; Pinot Gris; Chasselas; Auxerrois; Savagnin Rose	•Altenberg De Bergheim •Brand •Eichberg •Florimont •Froehn •Furstentum •Geisberg •Gloeckelberg •Goldert •Hatschbourg •Hengst •Kaefferkopf •Kanzlerberg •Kessler •Kirchberg De Ribeauvillé •Kitterlé •Mambourg •Mandelberg •Marckrain •Ollwiller •Osterberg	•Pfersigberg •Pfungstberg •Rangen •Rosacker •Saering (*) •Schlossberg •Schoenenbourg •Sommerberg •Sonnenglanz •Spiegel •Sporen •Steingrubler •Steinert •Vorbourg •Wineck-Schlossberg •Zinnkoeplé (*) •Altenberg De Bergbieten •Altenberg De Wolxheim •Bruderthal •Engelberg	•Frankstein •Kastelberg •Kirchberg De Barr •Moenchberg •Muenchberg •Praelatenberg •Steinklotz •Wiebelsberg •Winzenberg •Zotzenberg	I vitigni ammessi sono: Gewurztraminer, Pinot grigio, Riesling o Moscato; spesso con l'intervento della muffa nobile (Botrytis Cinerea).
				Menzione Sélection de Grains Nobles
				Sono ottenuti mediante cernite successive di acini colpiti da muffa nobile (Botrytis Cinerea).
				AOC Crémant d'Alsace (*) I vitigni ammessi: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling, Chardonnay

(*) Le Appellations della nostra azienda



DOMAINE ERIC ROMINGER
ALSACE

16 Rue Saint-Blaise,
68250 Westhalten,
www.domainerominger.fr

La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni in una zona che allora era indicata come disagiata e dunque non favorevole alla viticoltura, ma loro, contro il parere di tutti, continuarono il progetto, e il tempo rivelò che avevano ragione. Nel 1992 infatti questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru,

il grado più elevato di classificazione vitivinicola in Alsazia (ndr: attualmente i Grand cru in tutta la regione sono 51) e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé" (eccezionale esposizione con microclima di tipo mediterraneo, e un terreno di tipo calcare-arenaria dominato



«muschelkalk» [residui di conchiglie]).

La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer, che crescono rispettivamente su suoli argillosi con un substrato di calcare duro e su terreni della Vallée Noble



caratterizzati da forte presenza di arenaria.

Si dà grande importanza alla qualità dei terreni, che vengono mantenuti vivi grazie alle pratiche culturali basate sui principi dell'agricoltura biologica e della biodinamica. Dal 2000 la cantina opera in regime di agricoltura biologica e dal 2005 anche biodinamica.



Crémant d'Alsace Brut - Brut de Brut

Un Crémant d'Alsace di grande eleganza con la nobiltà di una bella bollicina per un momento di festa.



Terreno: arenaria-calcareo.

Vitigno: dominanti Pinot Noir e Pinot Blanc con aggiunta di Pinot Gris e Riesling.

In cantina: Raccolta manuale, fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti per 48 mesi.

Dosaggio: Brut 9 g/l; Brut de Brut 0 g/l

(Brut disponibile anche magnum)

Riesling Zinnkoepflé Grand Cru



Una grande espressione del terroir!

Terreno: arenaria-calcareo con residui di conchiglie.

Vitigno: 100% Riesling (uve provenienti dal Grand Cru Zinnkoepflé).

In cantina: raccolta manuale, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini.

Riesling

Vino con una buona struttura minerale, intenso bouquet fruttato e con piacevole acidità.



Terreno: arenaria-calcareo.

Vitigno: 100% Riesling.

In cantina: raccolta manuale, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini.



DOMAINE
Eric
ROMINGER
ALSACE

16 Rue Saint-Blaise,
68250 Westhalten,
www.domainericrominger.fr



Riesling Schwarzberg

Vino di grande equilibrio dalle spiccate note floreali



Terreno: arenaria-calcareo.

Vitigno: 100% Riesling (uve provenienti dal «Lieu-dit» Schwarzberg).

In cantina: raccolta manuale, pressatura pneumatica, fermentazione naturale sui lieviti e affinamento in acciaio, barriques e botti di rovere neutre.

Riesling Zinnkoepflé Grand Cru Vendage Tardive



Vino che riflette la purezza degli acini maturi, grazie al clima unico della collina che favorisce la concentrazione, botrite o appassimento.

Terreno: arenaria-calcareo con residui di conchiglie.

Vitigno: 100% Riesling.

In cantina: raccolta manuale, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini.

Residuo zuccherino: 61 g/l

Gewurztraminer

Vino fruttato e piccante, con elegante delicatezza al palato.



Terreno: i terreni sono situati nella Vallée Noble, con forte presenza di arenaria e calcare.

Vitigno: 100% Gewurztraminer.

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve e spremitura lunga (5-6 h) per favorire la macerazione pellicolare. Decantazione statica e fermentazione spontanea, con successiva sosta per alcuni mesi sulle fecce fini.

Residuo zuccherino: 24 g/l

Gewurztraminer Zinnkoepfle Grand Cru Sélection de Grains Nobles

Vino elegante e complesso, di grande concentrazione.

Terreno: calcareo con una forte presenza di arenaria.

Vitigno: 100% Gewurztraminer (uve con Botrytis Grand Cru Zinnkoepfle).

In cantina: selezione degli acini, spremitura lunga, fermentazione spontanea con sosta sulle fecce per alcuni mesi.

Residuo zuccherino: 146 g/l



Gewurztraminer Exception

Vino fruttato, elegante con delicata piccantezza al palato.



Terreno: i terreni sono situati nella Vallée Noble, con forte presenza di arenaria e calcare.

Vitigno: 100% Gewurztraminer.

In cantina: raccolta manuale, selezione rigorosa, spremitura lunga, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Gewurztraminer Zinnkoepfle Grand Cru Les Sinneles

Una grande espressione del terroir!



Terreno: arenaria-calcareo con residui di conchiglie.

Vitigno: 100% Gewurztraminer (uve da singola vigna Les Sinelles nel Grand Cru Zinnkoepfle).

In cantina: raccolta manuale, selezione delle uve, spremitura lunga, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini.

Residuo zuccherino: 41 g/l



DOMAINE
Eric
ROMINGER
DOMAINE ERIC ROMINGER
ALSACE
16 Rue Saint-Blaise,
68250 Westthalen,
www.domainerominger.fr



Muscat

Vino di intensità esplosiva, fine, elegante e di grande equilibrio tra grassezza e vivacità.



Terreno: arenaria.

Vitigno: 100% Muscat Ottonel.

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve e spremitura lunga per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione avviene spontaneamente ed il vino viene affinato in acciaio, sostando per alcuni mesi sulle fecce fini.



Pinot Noir

Vino di grande autenticità (non filtrato) prodotto da vigne di 35 anni.



Terreno: arenaria (le vigne sono situate nel comune di Bergholtz-zell).

Vitigno: 100% Pinot Noir.

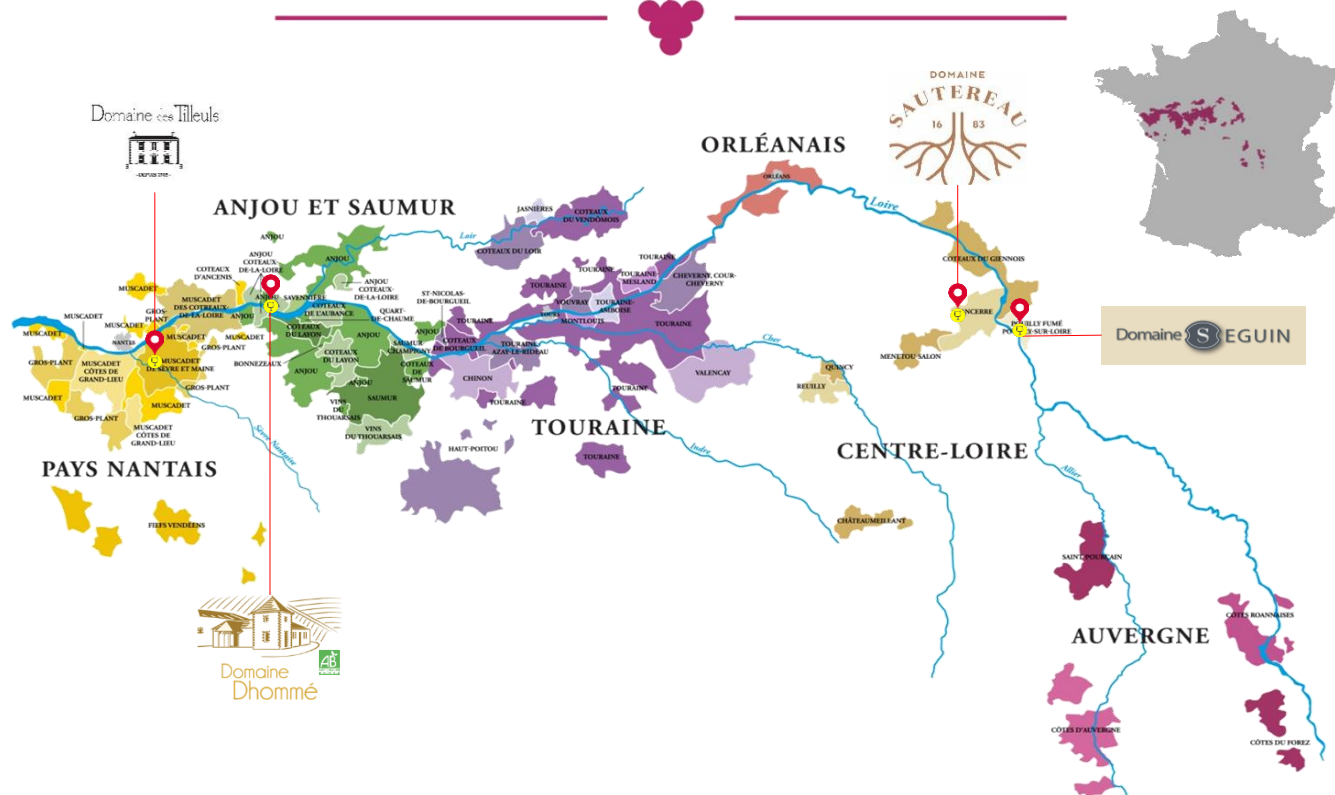
In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve. Fermentazione spontaneamente e affinamento in botti di rovere (almeno di terzo passaggio) per circa 9 mesi.



DOMAINE
Eric
ROMINGER
DOMAINE ERIC ROMINGER
ALSACE
16 Rue Saint-Blaise,
68250 Westhalten,
www.domainerominger.fr



VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE



Appellations de la Loire



La Loire vitivinicola, con circa 70.000 ha di superficie vitata, conta numerose AOC che regolano varietà autorizzate, rese, maturità e caratteristiche dei terroir. La prima AOC risale al 1936 (Muscadet).

Pays Nantais (20.000 ha)	Anjou-Saumur (20.000 ha)	Touraine (13.000 ha)	Centre – Orléans (5.000 ha)	Altre AOC
<ul style="list-style-type: none"> •AOC Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Muscadet-Sèvre-et-Maine (*) •Muscadet •Muscadet-Côteaux-de-la-Loire •Muscadet-Côtes-de-Grandlieu • Vitigni Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Melon de Bourgogne, da cui si produce il Muscadet • Altri Vintigni: <ul style="list-style-type: none"> •Sauvignon Blanc •Chardonnay •Cabernet Franc •Stili di Vino: <ul style="list-style-type: none"> •bianchi secchi, freschi, marini 	<ul style="list-style-type: none"> •AOC Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Anjou (*) •Bonnezeaux •Cabernet-d'Anjou •Côteaux-de-l'Aubance •Côteaux-du-Layon •Côteaux-du-Loir •Rosé d'Anjou •Savennières (*) •Saumur •Vitigni Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Bianchi: Chenin Blanc •Rossi: Cabernet Franc, Gamay • Altri Vintigni: <ul style="list-style-type: none"> •Chardonnay •Cabernet Sauvignon •Grolleau •Pineaud'Aunis •Stili di Vino: <ul style="list-style-type: none"> •bianchi secchi e dolci (es. <i>Coteaux du Layon</i>), •rosati (es. <i>Rosé d'Anjou</i>), •rossi leggeri, •spumanti 	<ul style="list-style-type: none"> •AOC Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Bourgueil •Montlouis-sur-Loire •Touraine •Valençay •Vouvray •Vitigni Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Bianchi: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc •Rossi: Cabernet Franc, Gamay •Altri Vintigni: <ul style="list-style-type: none"> •Chardonnay •Cabernet Sauvignon •Stili di vino: <ul style="list-style-type: none"> •bianchi aromatici, •rossi fruttati, rosati •spumanti 	<ul style="list-style-type: none"> •AOC Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Menetou-Salon •Pouilly-Fumé (*) •Pouilly-sur-Loire •Sancerre (*) •Orléans •Orléans-Cléry •Vitigni Principali: <ul style="list-style-type: none"> •Bianchi: Sauvignon Blanc •Rossi: Pinot Noir •Stili di vino: <ul style="list-style-type: none"> •bianchi secchi, eleganti e minerali •Rossi: leggeri fruttati, speziati 	<ul style="list-style-type: none"> •Crémant-de-Loire (*) I Crémant sono vini spumanti prodotti con la méthode traditionnelle nelle regioni di Anjou, Saumur, Touraine. La denominazione è stata istituita nel 1975 e si riferisce specificamente a questi spumanti prodotti in queste aree secondo specifico disciplinare: per i bianchi min 80% di Chenin Blanc per i bianchi; per i rosati min 30% Cabernet Franc. •Vin de Pays (oggi anche noti come IGP)

(*) Le Appellations delle nostre aziende

Domaine des Tilleuls



- DEPUIS 1905 -

DOMAINE DES TILLEUS

La Regrippière (Vallet)
18, rue du Vignoble 44330
www.domainedestilleuls.fr



Il Domaine des Tilleuls nasce nel 1905 con Auguste Godefroy che intraprese il mestiere di vignaiolo per produrre vini di grande qualità, dopo aver ereditato alcuni vigneti. Il nipote, Gaby Houssin, comprò una vecchia fattoria a "Les Tilleuls" e tutti i terreni e le vigne circostanti, tra cui alcuni dei più antichi appezzamenti di Muscadet. Costruì una nuova cantina in pietra, allestita con botti e vasche sotterranee nello stile tipico del paese di Nantes, per l'avvio della produzione di vini pregiati.

Nel 1989, il figlio Daniel, con la moglie Evelyne, rinnovò

completamente la cantina e le vigne, continuando a progredire nella ricerca della miglior qualità per produrre i propri vini, unendo tradizione e modernità. Grazie alla passione di Jérôme e Noemie, la quinta generazione, il domaine beneficia di un ulteriore sviluppo internazionale.



Oggi Domaine des Tilleuls si estende per circa 35 ettari a La Regrippière a Vallet, nella regione di Nante a circa 50km dall'Oceano, su terreni vulcanici (sabbia, argilla e scisti) del Massiccio Armoricaïn, dove il Melon de Bourgogne (che prende il nome dalla forma arrotondata delle foglie) regna incontrastato per la produzione del Muscadet.



L'agricoltura del Domaine des Tilleuls si basa su principi di sostenibilità (agriculture raisonnée) seguendo regole rigorose, coltivando uve provenienti da vigne vecchie comprese tra i 15 ed i 30 anni. La particolare vinificazione della AOP Muscadet Sevre et Maine sur Lie è caratterizzata dalla sosta sulle fecce per alcuni mesi (da 6 a 18).



Muscadet Essentielle

Seducevole, ampio ed elegante.



Terreno: roccioso su base silicio-argillosa.

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne.

In cantina: Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a bassa temperatura tra 12 ° e 16 °. Affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche sotterranee (tipiche del Pays Nantais).

Eclipse

(Vin Mousseux de Qualité): Vino spumante elaborato con Methode Traditionelle.



Terreno: scistoso su uno zoccolo limoso-argilloso.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: Vino base affinato per circa 6 mesi su fecce fini in vasche sotterranee. Rifermentato in bottiglia con aggiunta di zuccheri e lieviti e lasciato a riposare in cantina per circa 12 mesi.

Dosaggio: 8-9 g/l

Muscadet Les Venerables Vieilles Vignes (40-70 anni)

Vino di raffinata austerità.



Terreno: silicio-argilloso su micascisti tardivi.

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne.

In cantina: Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. La fermentazione alcolica si effettua a temperatura controllata (16 ° - 17 °). Affinamento per 14 mesi su fecce fini in vasche sotterranee (tipico del Pays Nantais).

Domaine des Tilleuls



DOMAINE DES TILLEULS
La Regrippière (Vallet)
18, rue du Vignoble 44330
www.domainestilleuls.fr

Vallet

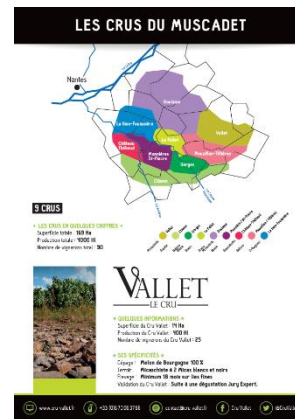
Un grande Muscadet gastronomico: Il CRU VALLET.



Terreno: sabbioso/argillo-siliceo, su strati più profondi di micascisti.

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne.

In cantina: da uve selezionate raccolte a maturità ottimale. Pressatura pneumatica e decantazione statica a freddo. Il mosto viene trasferito per gravità in tini sotterranei. La fermentazione alcolica controllata a 16 ° - 17 °C e affinamento su fecce fini per 35 mesi (minimo previsto 18 mesi).



Sauvignon Blanc Sélection

Equilibrato, versatile, un tipico Sauvignon-Blanc della Loire.



Terreno: limoso-argilloso..

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

In cantina: Pressatura pneumatica con sedimentazione statica. La fermentazione alcolica è fatta a bassa temperatura controllata (16° – 18°). L' affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in tini sotterranei (tipiche del Pays Nantais).

Chardonnay Belle Aisence

Piacevole aperitivo e ottimo compagno per una cena a base di pesce.



Terreno: limo-argilla su fondo di micascistoso.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: Pressatura pneumatica; fermentazione alcolica controllata seguita da fermentazione malolattica all'inizio dell'inverno. Affinamento sui fecce fini per 12 mesi: 70% in vasche sotterranee e 30% in barriques di rovere francese.

Cabernet Franc

Freschezza, spezie, Loira: l'anima del rosso.



Terreno: Scistoso su base limoso-argilloso.

Vitigno: 100% Cabernet Franc.

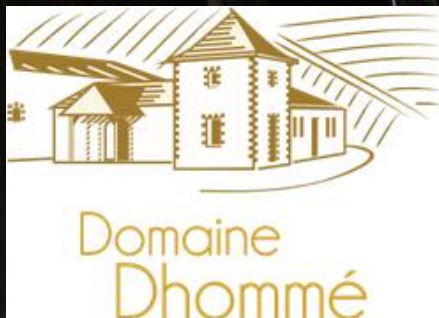
In cantina: Raccolta manuale e fermentazione per 8 giorni in tini d'acciaio, con pressatura diretta. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a 16°- 18° seguita da fermentazione malolattica in vasche sotterranee . Affinamento per 12 mesi in vasche di cemento



Domaine des Tilleuls



DOMAINE DES TILLEULS
La Regrippière (Vallet)
18, rue du Vignoble 44330
www.domainedestilleuls.fr



DOMAINE DHOMME'

46 "Les Petits Frenais"

Route de Chemillé

49290 CHALONNES SUR LOIRE

www.domainedhomme.com

Con l'eredità di quattro generazioni, il domaine guidato oggi da Clarisse Dhommé sorge nel cuore dell'Anjou, nella Valle della Loira. La cantina, immersa tra i filari, è stata costruita al centro del vigneto che si estende per circa 25 ettari. Progettata per coniugare tecniche moderne e tradizione, accoglie una cantina sotterranea con botti, integrando funzionalità, qualità ed estetica in perfetta armonia con lo spirito artigianale della tenuta.

I vigneti si estendono su suoli di origine argillo-calcareo e quarzosa, con uno strato superficiale che esprime appieno l'identità del terroir, poggiando sull'immediato sottosuolo di scisto bruno. In queste condizioni ideali trova piena espressione lo Chenin Blanc, vitigno simbolo utilizzato per la produzione sia dell'Anjou Blanc secco che del Crémant.



Lo Chenin Blanc dà vini fruttati, la cui vivacità contribuisce al potenziale di invecchiamento. Può essere vinificato come spumante o come vino secco, semi-secco o morbido.



Facilmente viene attaccato dalla Botrytis che consente di ottenere grandi vini dolci caratterizzati da una fine acidità e freschezza.

Convinti sostenitori della salvaguardia dell'ambiente e della salute alla fine degli anni 2000 si decise di convertire le dinamiche agricole investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.



Crémant de Loire Extra Brut

Un brut delicato con bollicine fini: l'amico ideale per un aperitivo.



Terreno: argilla e quarzo su substrato di scisto bruno.

Vitigno: 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay.

In cantina: fermentazione in acciaio e prima del «tirage» si procede ad un filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina). A seguire 12 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 6 g/l



Chenin Sec Anjou

Vino di grande equilibrio e leggerezza!



Terreno: argillo-calcareo su substrato di scisto bruno.

Vitigno: 100% Chenin Blanc.

In cantina: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio per circa 3 mesi e poi filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina) prima dell'imbottigliamento fatto tendenzialmente a inizio Dicembre.

Clos des Fresnaies Anjou

Vino ampio e generoso!



Terreno: argillo-limoso su substrato di scisto bruno e quarzo.

Vitigno: 100% Chenin Blanc.

In cantina: fermentazione lenta con lieviti indigeni in barrique su fecce fini; filtraggio tangenziale; conversione malolattica svolta parzialmente; poi imbottigliamento fatto tendenzialmente a inizio Giugno.

Savennières Les Fougerais

Un Cru di grande reputazione che trae la sua personalità da un eccezionale terroir sulla riva destra della Loira.



Terreno: sabbioso-limoso su substrato di scisto verde e quarzo.

Vitigno: 100% Chenin Blanc.

In cantina: fermentazione su lieviti indigeni in barrique sulle proprie fecce fini con battonnage regolare; conversione malolattica svolta parzialmente; poi filtraggio a «terra».



Anjou Gamay Le Pressoir Rouge

Vino di grande freschezza e morbidezza da degustare giovane.



Terreno: argillo- limoso su sostrato di scisto bruno.

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: raccolta manuale, macerazione carbonica e fermentazione in d'acciaio per circa 1 mese, filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina) e poi imbottigliamento.

Coteaux du Layon Tradition

Un vino da uve surmature di grande piacevolezza.

Terreno: argillo-limoso su sostrato di scisto bruno e quarzo.

Vitigno: 100% Chenin Blanc.

In cantina: fermentazione in acciaio con lieviti indigeni; filtraggio tangenziale.

Residuo zuccherino: 70 g/l



Anjou Rouge Les Perrays

Un vino per gli appassionati di Cabernet Franc; frutto e tannino, sono la sintesi tra finezza e morbidezza.



Terreno: argillo - limoso su sostrato di scistoso.

Vitigno: 100% Cabernet Franc.

In cantina: fermentazione in d'acciaio; filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina) e poi imbottigliamento.



Domaine
Dhomme

DOMAINE DHOMME



46 "Les Petits Frenais"

Route de Chemillé

49290 CHALONNES SUR LOIRE

www.domainedhomme.com

Anjou Villages Les Oiselles

Granato intenso, dal bouquet di frutti neri e un tannino generoso e setoso.



Terreno: argilla e quarzo su sostrato di scistoso.

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon.

In cantina: fermentazione in d'acciaio; filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina) e poi affinamento per un anno in botte.

Coteaux Du Layon Sélection de Grains Nobles

La "Sélection de Grains Nobles" è una menzione ufficiale che richiede il 100% di muffa nobile.

Terreno: argillo-limoso su sostrato di scisto e arenaria.

Vitigno: 100% Chenin Blanc.

In cantina: fermentazione in botte con lieviti indigeni e filtraggio tangenziale.

Residuo zuccherino: 152 g/l





DOMAINE SAUTEREAU
SANCERRE - LOIRE
Les Epsailles
18300 Crézancy en Sancerre
www.sancerre-sautereau.com

«Rivelare l'espressione più autentica dei nostri terroir»

Una storia lunga dieci generazioni: dal 1683, la famiglia Sautereau coltiva la vigna con passione e dedizione. Un sapere tramandato di padre in figlio, oggi arricchito da esperienze internazionali e da una visione moderna.

Il Domaine si trova a sud dell'appellazione Sancerre, tra Crézancy, Bué e Sancerre.

I 20 ettari di proprietà permettono di esprimere l'intera varietà dei terroir locali: Sauvignon Blanc per i bianchi, Pinot Noir per i rossi e rosati: un equilibrio naturale. I paesaggi collinari e i suoli diversificati donano carattere ai vini di Sancerre. Sono quattro le principali tipologie di suolo:



Terres Blanches: ricche di fossili, per tensione e salinità; Marnes: argillo-calcaree, per vini corposi e rotondi; Caillottes: calcaree e sassose, per aromi intensi e freschezza; Terres Rouges: sabbiose, ideali per rossi fini e fruttati.



Ogni bottiglia nasce dal rispetto per la terra, per il mestiere e per le persone. Oltre la certificazione biologica, si segue un'etica personale fatta di sostenibilità, confronto e buon senso contadino. Ogni vino riflette la sincerità del terroir da cui nasce. Tradizione, innovazione e autenticità si fondono per creare etichette eleganti, vive e riconoscibili secondo uno stile puro, preciso e profondamente legato alla Loira.



Sancerre Blanc

Vino dalle note intense di frutta a polpa bianca ed esotica, con una tipica vena sapida nel retrogusto: si fa apprezzare da giovane per la sua bevibilità.



Terreno: calcareo, sassoso, ricco di residui marini (conchiglie) e marnoso.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

In cantina: raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; la conversione malolattica è completamente svolta e l'affinamento avviene in acciaio.

Sancerre Rouge

Vino dalle note intense di frutta e spezie da apprezzare giovane per la sua bevibilità.

Terreno: «terres rouges» argillo siliceo.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; l'affinamento avviene in acciaio inox per circa 6 mesi.



Les Sarrottes

L'emblema della mineralità. Prodotto da uve provenienti dal Lieu Dit Les Sarrottes (una vigna singola).

Terreno: «terres blanches»- argilloso calcareo, ricco di conchiglie fossili.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

In cantina: raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi.



Cuvée Caprice

Vino di bella complessità, dalle note fruttate e speziate e grande bevibilità, prodotto da una selezione di uve provenienti dalle parcelle meglio esposte.

Terreno: «terres rouges» argillo siliceo.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; e l'affinamento avviene per 12 mesi in acciaio inox.



DOMAINE
SAUTEREAU
16 83
DOMAINE DAVID SAUTEREAU
SANCERRE - LOIRE
Les Epsailles
18300 Crézancy en Sancerre
www.sancerre-sautereau.com

Domaine **S**EGUIN



DOMAINE SEGUIN
POUILLY FUMÉ

48 ter, rue Louis-Joseph Gousse Le Bouchot
58150 Pouilly-sur-Loire
www.domaineseguin.com

La storia della tenuta inizia nel XIX secolo, quando la famiglia Roumier aveva 1,5 ettari vitati a Berthiers, nella Loira; poi nel 1905 Bertha Roumier sposò Ernest Seguin ed acquistarono altre vigne a Bouchu, che negli anni successivi incrementarono, diversificando la gamma dei terroir (calcare, Kimmeridge e siliceo) per favorire la produzione di vini complessi e fini.

Da 12 ettari rientranti nella AOC Pouilly-Fumé si è passati a 19 sotto la guida di Philippe, rappresentante della 6° generazione, che guida il domaine dal 2000, sempre con l'obiettivo di rispettare la diversità dei terreni al fine di sublimare la complessità del vino.



Attualmente la cantina è disposta su tre livelli e utilizza la gravità durante la vinificazione, e possiede inoltre una sala di degustazione dove accoglie i visitatori tra cui anche i distributori stranieri.



I vini sono commercializzati, oltre che in Italia, anche in vari Paesi tra cui UK, Germania, USA, Svizzera, Paesi Bassi, Canada e Australia.



Pouilly Fumé

Bouquet elegante e fruttato con le caratteristiche note di pietra focaia con un gusto segnato da una delicata mineralità.



Terreno: ricco di calcare, marnoso e siliceo.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

In cantina: raccolta delle uve provenienti dalle diverse vigne del domaine; fermentazione in acciaio a temperatura controllata, conversione malolattica completamente svolta ed affinamento in acciaio.



Pouilly Fumé Cuvée Prestige

Vino che esprime complessità e ricchezza tipica di un *Grand Cru*.



Terreno: ricco di calcare, marnoso e siliceo.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

In cantina: raccolta tardiva delle uve provenienti da tre parcelle di vigne di 40 anni con fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successivo invecchiamento sulle fecce da 3 a 6 mesi.

Domaine **SEGUIN**

**DOMAINE SEGUIN
POUILLY FUMÉ**

48 ter, rue Louis-Joseph Gousse Le Bouchot
58150 Pouilly-sur-Loire
www.domaineseguin.com

Cuvée “Le 3”

E' la terza cuvée del domaine, creata dopo la nascita del 3° figlio e che riflette le caratteristiche dei tre terroir dei vigneti di Pouilly: il fruttato del calcareo, la potenza del marnoso kidmerigienne, il minerale del siliceo.

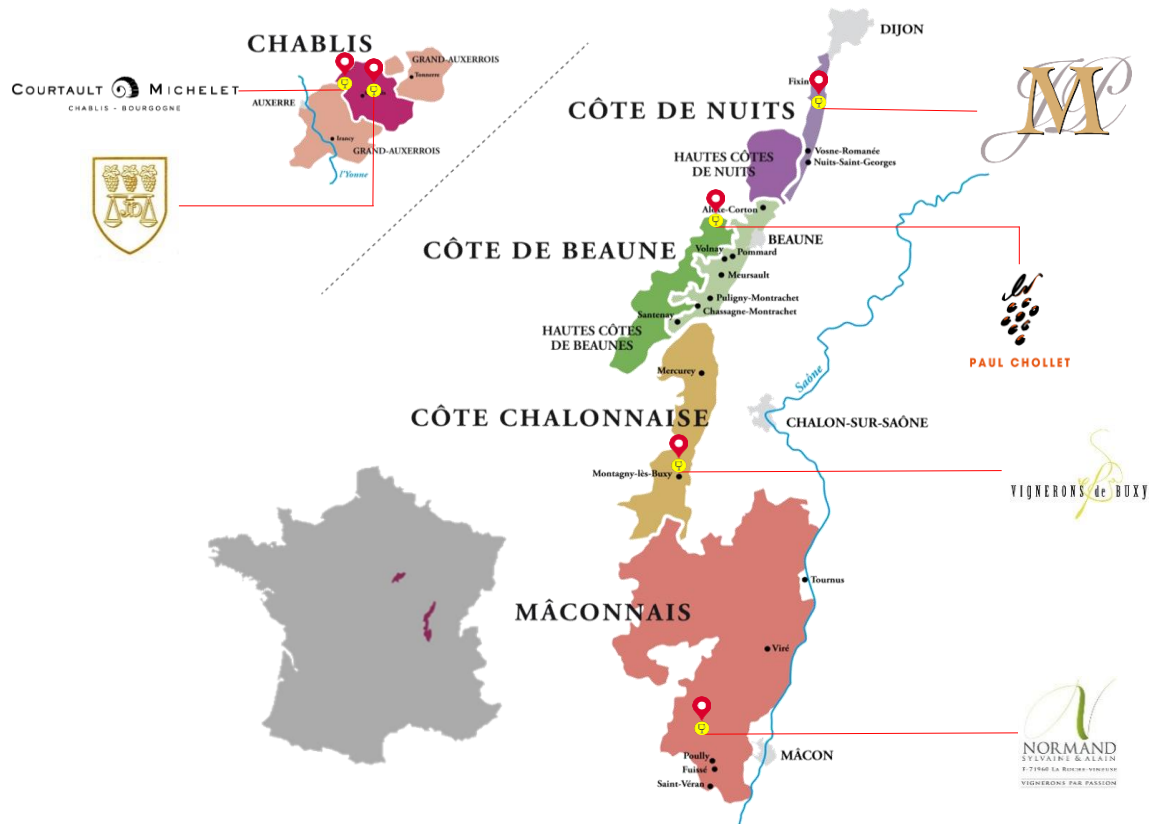


Terreno: ricco di calcare, marnoso e siliceo.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

In cantina: selezione delle migliori uve; fermentazione in acciaio a temperatura controllata, e affinamento in tonneau per circa 6 mesi.

VIGNOBLE DE BOURGOGNE



Appellations de Bourgogne



La Borgogna conta un totale di 84 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), a cui si aggiungono 40 Dénomination Géographiques Complémentaires dell'AOC Bourgogne e Maconnais: 7 AOC Régionales; 44 AOC Villages (al cui interno si trovano 640 Premier Cru che rappresentano specifici Climats (N°)= parcelle delimitate e ben identificate); 33 Grand Cru. Vitigni: Chardonnay e Pinot Noir (definiti nobili), Aligoté, Gamay.

Chablis, Grande Auxerrois & Chatillonnaise	Côte de Nuit Grand Cru	Côte de Beaune	Côte de Beaune Grand Cru	Maconnais
<ul style="list-style-type: none"> •Irancy •Petit-chablis (*) •Chablis (*) - Chablis premier cru (*) (40) •Chablis grand cru (*) •Saint-bris •Vézelay 	<ul style="list-style-type: none"> •Bonnes-Mares •Chambertin •Chambertin-Clos de Bèze •Chapelle-Chambertin •Charmes-Chambertin (*) •Clos de La Roche (*) •Clos de Tart •Clos de Vougeot (*) •Clos des Lambrays •Clos Saint-Denis •Echezeaux (*) •Grands Echezeaux •Griotte-Chambertin •La Grande Rue •La Romanée •La Tâche •Latricières-Chambertin •Mazis-Chambertin •Mazoyères-Chambertin •Musigny •Richebourg •Romanée-Conti •Romanée-Saint-Vivant •Ruchottes Chambertin 	<ul style="list-style-type: none"> •Aloxe-Corton (*) (14) •Auxey-Duresses (9) •Beaune (*) (42) •Blagny (7) •Chassagne Montrachet (*) (55) •Chorey-lès-beaune •Corton-Charlemagne •Côte-de-beaune •Côte-de-beaune-villages •Ladoix (*) (11) •Maranges (7) •Meursault (*) (19) •Monthélie (15) •Pernand-Vergelesses (8) •Pommard (*) (28) •Puligny-Montrachet (*) (17) •Saint-Aubin (*) (30) •Saint-Romain •Santenay (*) (12) •Savigny-lès-Beaune (22) •Volnay (*) (29) 	<ul style="list-style-type: none"> •Bâtard-Montrachet •Bienvenues-Bâtard-Montrachet •Charlemagne •Chevalier-Montrachet •Corton (*) •Corton-Charlemagne (*) •Criots-Bâtard-Montrachet •Montrachet (*) 	<ul style="list-style-type: none"> •Mâcon et mâcon-villages più 27 DGC con nome del villaggio •Pouilly-Fuissé(*) •Pouilly-Loché •Pouilly-Vinzelles •Saint-Véran •Viré-Clessé
Côte de Nuit			Côte Chalonnaise	Appellations Régionales
<ul style="list-style-type: none"> •Chambolle-Musigny (*) (24) •Fixin (6) •Gevrey-Chambertin (*) (26) •Marsannay •Morey-saint-denis (20) •Nuits-Saint-Georges (*) (41) •Vosne-romanée (*) (14) •Vougeot (*) (4) 			<ul style="list-style-type: none"> •Bourgogne-côte-Chalonnaise (*) •Bouzeron •Rully (*) (23) •Mercurey (*) (32) •Givry (38) •Montagny (*) (49) 	<ul style="list-style-type: none"> •Bourgogne(*) più 13 DGC •Côteaux bourguignons •Bourgogne-aligoté (*) •Bourgogne Musseux •Bourgogne-Passe-tout-grain •Crémant-de-Bourgogne (*)

(*) Le Appellations delle nostre aziende; (N°) Climats

COURTAULT  MICHELET
CHABLIS - BOURGOGNE

DOMAINE COURTAULT-MICHELET
CHABLIS ET PETIT CHABLIS

1 Route de Montfort
89800 LIGNORELLES – France
www.chablis-courtault-michelet.com

Il Domaine è ubicato a Lignorelles, nella regione della Borgogna denominata Chablis celebre per i grandi e raffinati vini a base Chardonnay.

Jean-Claude Courtault, originario di Touraine, papà di Stéphanie, arrivò a Lignorelles nel 1974 come consulente enologico e nel 1984 acquistò i primi vigneti a Chablis a cui seguì l'affitto di altri, per iniziare a coltivare direttamente insieme alla moglie Marie-Chantal.



L'espansione continuò anche negli anni successivi ed iniziò la commercializzazione nel 1987. L'anno della svolta fu invece il 1995, quando il numero di ettari vitati salì a 12 e Jean-Claude decise di dedicarsi a tempo pieno alla sua cantina.



Nel 2007 Stéphanie e il marito Vincent Michelet portano avanti lo sviluppo dell'azienda, creando successivamente un loro Domaine.

Nel 2021 fondono le due aziende per creare Domaine Courtault Michelet.

Oggi Domaine conta 29 ettari distribuiti su 5 comuni di Chablis: Beine, Lignorelles, Villy, Maligny e Chablis,



più un appezzamento a Epineuil, con un approccio per una viticoltura sostenibile.

La gamma aziendale comprende Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru, Chablis Grand Cru e un Bourgogne Epineuil Pinot Noir.



Petit Chablis

Vino di grande piacevolezza e bevibilità per la sua freschezza agrumata.



Terreno: argilloso e calcareo duro.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: raccolta meccanica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. La conversione malolattica è completamente svolta e l'affinamento avviene in acciaio.



Chablis

Fresco e piacevole da giovane, ma capace di emozionare col tempo.



Terreno: argilloso, siliceo, (Kimmeridgien) calcareo con agglomerato di fossili marini.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: raccolta meccanica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. La conversione malolattica è svolta completamente e l'affinamento avviene in acciaio.

(Disponibili vecchie annate in formato magnum)

COURTAULT MICHELET
CHABLIS - BOURGOGNE

DOMAINE COURTAULT-MICHELET
CHABLIS ET PETIT CHABLIS

1 Route de Montfort
89800 LIGNOIRELLES - France
www.chablis-courtault-michelet.com

Chablis 1er Cru Beauroy

Da degustare giovane con un potenziale a 10 anni.



Terreno: argilloso, siliceo, (Kimmeridgien) calcareo con agglomerato di fossili marini.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità, e parzialmente (5%-10% del vino) in botti di rovere di tre anni. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica.

(Disponibili anche in formato magnum)

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

Un grande bianco, nato per sfidare il tempo.



Terreno: argilloso, siliceo, (Kimmeridgien) calcareo con agglomerato di fossili marini.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica.

(Disponibili anche in formato magnum)

Chablis Grand Cru Valmur

Oggi e domani: un vino di grande complessità, nato per un lungo invecchiamento..



Terreno: argillo-calcareo, (Kimmeridgien) calcareo con agglomerato di fossili marini, con esposizione delle vigne a sud-est.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità. Fermentazione alcolica a 18°- 20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica.



Chablis Grand Cru Blanchot

Un vino da lungo invecchiamento, frutto delle migliori uve dei terroir più pregiati. Dopo 5 anni inizia a esprimersi, ma il vero piacere arriva con il passare dei 10 anni.



Terreno: argillo-calcareo, (Kimmeridgien) calcareo con agglomerato di fossili marini.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica.

Bourgogne Epineuil Pinot Noir Côte de Grisey

Un vino da gustare sin dalla gioventù, con un potenziale di circa 6 anni.



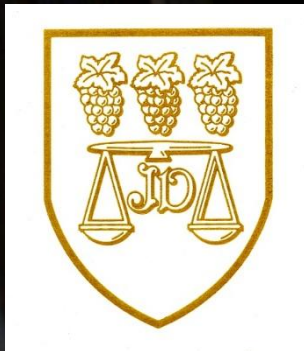
Terreno: calcareo argilloso con sostrato di Kimmeridgien (roccia calcarea costituita da un conglomerato di fossili di piccole ostriche a forma di virgola) con esposizione a sud-est.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità. Fermentazione alcolica a 18°- 20°C.

COURTAULT & MICHELET
CHABLIS - BOURGOGNE

DOMAINE COURTAULT-MICHELET
CHABLIS ET PETIT CHABLIS
1 Route de Montfort
89800 LIGNORELLES – France
www.chablis-courtault-michelet.com

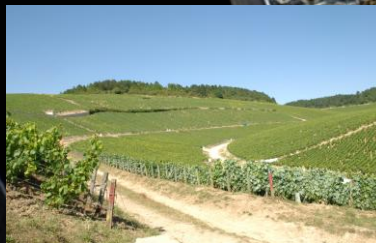


DOMAINE JEAN DURUP PÈRE ET FILS
CHÂTEAU DE MALIGNY
Vins de Chablis
4 Grande Rue
89800 MALIGNY– France
www.durup-chablis.com

“Passion, Continuité et Perennité i valori di una grande famiglia di produttori di vini in Borgogna: la famiglia Durup, che da 15 generazioni coltiva le vigne a Chablis nel rispetto della tradizione per produrre grandi vini.”

Viticoltori di padre in figlio, coltivano la vigna a Chablis da 15 generazioni. Jean Durup ha ricostituito il vigneto di Château de Maligny per il quale il suo bisnonno, Paul Gally, era, nel secolo scorso (XIX), l'ultimo responsabile.

Oggi le proprietà della famiglia Durup si estendono su 11 dei 20 comuni della denominazione per un totale di circa 200 ettari, con un'altissima percentuale di versanti ben esposti a sud e ovest,



con terreni calcareo-ciottolosi e pendii molto ripidi: ciò rappresenta una garanzia importante per ricavarne una eccezionale qualità nei vini.

La cultura e la vinificazione sono svolte nel massimo rispetto delle tradizioni di Chablis, utilizzando per lo più metodi moderni che consentono di ottenere la migliore qualità possibile.



I vini del domaine, commercializzati con le prestigiose etichette di "Château de Maligny" provengono tutti dall'unico vitigno utilizzato a Chablis: lo Chardonnay, fonte di vini di eccellenza, di grande eleganza e ricchi di profumi di un bel color verde-oro.



Petit Chablis

Fresco, minerale, fruttato... al contrario di ciò che si pensi è un vino che mantiene una bella freschezza nel tempo.



Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: dopo decantazione del mosto, la vinificazione a temperatura controllata avviene in tini d'acciaio e/o in fibra di vetro. L'affinamento avviene in acciaio al fine di preservare al massimo le caratteristiche del vino.

Chablis 1er Cru Fourchaume

Il più conosciuto di tutti i 1° Cru di Chablis.



Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula). L'esposizione è orientata a ovest e a sud, generalmente situati in piccole valli il cui microclima favorisce concentrazione e ricchezza.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: la vinificazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene in acciaio.

Chablis

Fresco, leggero, fruttato



Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: dopo decantazione del mosto, la vinificazione a temperatura controllata avviene in tini d'acciaio e/o in fibra di vetro. L'affinamento avviene in acciaio al fine di preservare al massimo le caratteristiche del vino.



DOMAINE JEAN DURUP PÈRE ET FILS
CHÂTEAU DE MALIGNY
Vins de Chablis
4 Grande Rue
89800 MALIGNY - France
www.durup-chablis.com

Chablis "Carré de Cesar"

Un vino che prende il nome da César de Vendôme, signore di Maligny, figlio naturale del re Enrico IV e Gabrielle d'Estrée. Vino vivace, minerale e strutturato, con il tipico carattere di pietra focaia di Chablis.



Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: dopo decantazione del mosto, la vinificazione a temperatura controllata avviene in tini d'acciaio. L'affinamento è in acciaio al fine di preservare al massimo le caratteristiche del vino: struttura e mineralità.

Chablis 1er Cru L'Homme Mort

Uno degli emblemi della mineralità espressa nello Chablis.

Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: la vinificazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene in acciaio.



Chablis 1er Cru Montmains

Un vino di grande struttura, forse quello più simile alle grandi espressioni dei grandi vini bianchi della Côte d'Or.



Terreno: argillo-calcareo

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: la vinificazione avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio è fatta secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene nel rispetto della tradizione in acciaio.

Vigneti Grand Cru Vaudésirs



Chablis 1er Cru Montee De Tonnerre

Tra i più rinomati 1°Cru; di grande vivacità minerale, tipica dei grandi Chablis, con una leggera nota di pietra focaia.



Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula). L'esposizione è orientata a sud-ovest ai lati dei vincti Grand Cru.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: la vinificazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene in acciaio.



DOMAINE JEAN DURUP PÈRE ET FILS
CHÂTEAU DE MALIGNY
Vins de Chablis
4 Grande Rue
89800 MALIGNY – France
www.durup-chablis.com

Chablis 1er Cru “Reine Mathilde”

Un assemblaggio unico, proveniente dai Premiers Crus più prestigiosi di Chablis: vino intenso, con un carattere tipicamente chablisien



Terreno: calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: la vinificazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene in acciaio.

Chablis Grand Cru Vaudésirs

Uno tra i più noti grand Cru in Chablis, all'insegna della mineralità.



Terreno: : calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula). Siamo all'interno di un grande circo di origine glaciale.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: la vinificazione a temperatura controllata in tini d'acciaio è fatta secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione, così come l'affinamento, per mantenere il frutto e le caratteristiche tipiche del terroir.



PAUL CHOLLET

MAISON PAUL CHOLLET
CREMANT DE BOURGOGNE

18, rue Général Leclerc
21420 Savigny-Les-Beaune
www.paulchollet.fr

Savigny-lès-Beaune è un villaggio situato nel cuore della Borgogna che da molto tempo è famoso per la produzione di vini con bollicine prodotti con il metodo tradizionale (la doppia fermentazione in bottiglia).

Nel 1955 Paul Chollet iniziò a produrre dei vini effervescenti, che, a garanzia della loro autenticità, nel 1975 confluirono nella denominazione AOC Crémant de Bourgogne, che diventò così la terza tipologia di vino della Borgogna.

A partire dal 2002 con l'arrivo di Gilles and Joël Remy la cantina è entrata in un'era di grande sviluppo che ha visto anche l'intera modernizzazione delle attrezzature, giungendo così a delle migliorie qualitative e ad una spiccata diversificazione della gamma, sempre con l'intento di valorizzare il territorio.



Nel 2018 Manon e Rémi si sono uniti a Joël per perpetuare il know-how di questa azienda esclusivamente familiare. Oggi, Qualità e Tradizione sono le parole chiave dell'impegno di Paul Chollet di offrire una gamma di prodotti originali, vari e rispettosi della regione della Borgogna.



Tra le cuvée troviamo tutte le cuvée: Blanc Brut, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Blanc Brut Zero, Brut Rosé, Oeil de Perdrix, Demi-Sec per offrire la possibilità di abbinamento completo al menù, dall'aperitivo al dolce.



Les Quatre Saisons

Una cuvée intensa, armoniosa, fine ed elegante.



Terreno: calcareo, sottosuolo limoso-argilloso.

Assemblaggio: 70% Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay.

In cantina: conversione malolattica interamente svolta e a seguire almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 5 g/l

(disponibile anche formato magnum)

Blanc Zéro

Una cuvée “nature” dal carattere intenso.



Terreno: calcareo, sottosuolo limoso-argilloso.

Assemblaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

In cantina: conversione malolattica interamente svolta e a seguire almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 0 g/l

Blanc de Blancs

Una cuvée di grande finezza ed eleganza.



Terreno: calcareo, sottosuolo limoso-argilloso.

Assemblaggio: 100% Chardonnay.

In cantina: conversione malolattica interamente svolta e a seguire almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 5 g/l

(disponibile anche in formato magnum)



PAUL CHOLLET

MAISON PAUL CHOLLET
CRÉMANT DE BOURGOGNE

18, rue Général Leclerc
21420 Savigny-Lès-Beaune
www.paulchollet.fr

Blanc de Noirs

Una cuvée che esprime potenza e vinosità.



Terreno: calcareo, sottosuolo limoso-argilloso.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: conversione malolattica interamente svolta e a seguire almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 5 g/l



Œil de Perdrix

Una cuvée equilibrata, generosa, una piacevole sorpresa per il palato.



Terreno: argillo-calcareo, marne bleu, sabbioso e limoso fine.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: pressatura sostenuta per maggiore estrazione. Decantazione a freddo e fermentazione a bassa temperatura. Conversione malolattica interamente svolta e a seguire 16 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 5 g/l



PAUL CHOLLET

MAISON PAUL CHOLLET
CREMANT DE BOURGOGNE

18, rue Général Leclerc
21420 Savigny-Lès-Beaune
www.paulcholle.fr

Brut Rosé

Una cuvée equilibrata, generosa e potente.



Terreno: argillo-calcareo, marne bleu, sabbioso e limoso fine, esposizione sud, sud-est.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir.

In cantina: pressatura lenta per una regolare estrazione dei succhi, e successiva decantazione a freddo. Fermentazione a bassa temperatura. Conversione malolattica interamente svolta e a seguire 16 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dosaggio: 7 g/l



DOMAINE JULIEN MARCHAND

Route de Saulon 21220

Gevrey-Chambertin

www.marchand-jph.fr

La storia del Domaine Marchand inizia a Morey-Saint-Denis il 24 febbraio 1813, quando Pierre Marchand, viticoltore a Reulle-Vergy nelle Hautes Côtes de Nuits, sposa Marie Jacotier, erede di una proprietà viticola.

La tenuta è a Morey-Saint-Denis da sette generazioni: Pierre, François, François-Joseph, Emile, Claude. Nel 1983, Claude acquistò un'antica maison di viticoltori del XVIII secolo, nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, affidandola al figlio maggiore Jean-Philippe.

Oggi i vigneti della tenuta si estendono sui villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis e Gevrey-Chambertin e comprendono appezzamenti 1° Cru ("Les Sentiers" a Chambolle, "Clos des Ormes" a Morey-Saint-Denis, "Les Combottes" a Gevrey-Chambertin) e Grands Crus ("Clos de la Roche", "Griottes-Chambertin" e "Charmes-Chambertin").



La filosofia del Domaine Marchand si basa sul rispetto del terroir, sullo sviluppo naturale del carattere di ogni AOC o "climat", praticando una coltivazione sostenibile con l'utilizzo di fertilizzanti organici.



Le uve sono raccolte rigorosamente a mano, le fermentazioni, in tini di acciaio inox, sono a temperatura controllata e i vini vengono poi affinati in botti di rovere: i "Grands Cru" per almeno il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le denominazioni Village in botti di due o tre anni.



Crémant de Bourgogne Le Traditionnelle Blanc Brut



All'insegna della piacevolezza e leggerezza

Terreno: calcareo-argilloso

Assemblaggio: 60% Chardonnay, 40% Aligoté

In cantina: raccolta manuale; le uve vengono pressate in più fasi per la migliore estrazione del succo; affinamento in acciaio; almeno 12 mesi sui lieviti.

Dosaggio: 8 g/l

Crémant de Bourgogne Le Traditionnelle Blanc de Blanc Brut

Elegante, fresco, fruttato e minerale



Terreno: calcareo-argilloso

Assemblaggio: 100% Chardonnay

In cantina: raccolta manuale; si estrae il succo dalle migliori prime pressature; affinamento in acciaio; almeno 18 mesi sui lieviti.

Dosaggio: 8 g/l

Crémant de Bourgogne Le Traditionnelle Rosé Brut



Elegante, intenso, fruttato

Terreno: calcareo-argilloso

Assemblaggio: Pinot Noir, Gamay con piccola aggiunta di Chardonnay.

In cantina: raccolta manuale, pressatura lenta e selezione delle migliori prime pressature; affinamento in acciaio; almeno 15 mesi sui lieviti.

Dosaggio: 7 g/l

Bourgogne Chardonnay



Fruttato, equilibrato, strutturato

Terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: Raccolta manuale, vinificazione in vasca aperta con macerazione a freddo per 5 giorni e fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni. Affinamento in botti di rovere dell'Allier e dei Vosgi.



DOMAINE JULIEN MARCHAND
Route de Saulon 21220
Gevrey-Chambertin
www.marchand-jph.fr

Puligny Montrachet



Precisione minerale, eleganza che incanta

Terreno: calcareo-argilloso con strati di marna e ghiaia.

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: vendemmia manuale; fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento su fecce fini per 10–14 mesi con batonnage moderato. Assemblaggio e imbottigliamento con chiarifica e filtrazione leggera.

Bourgogne Pinot Noir

Eleganza e frutto ad ogni sorso.

Terreno: calcareo-argilloso.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale con vinificazione in vasca aperta con macerazione a freddo per 5 giorni. La fermentazione è a temperatura controllata per 20 giorni intorno ai 15° e decantazione prima dell'affinamento in botti di rovere (100% dell'Allier e dei Vosgi) per circa 10 mesi.



Pommard "Le Dome"

Potente, elegante e perfetto per l'invecchiamento.

Terreno: calcareo-marnoso con esposizione a est sud-est.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e poi diraspatura al 100%; macerazione pre-fermentativa a freddo in tini d'acciaio per 15-18 giorni poi fermentazione alcolica per 5-6 giorni, intervallata da numerose follature e rimontaggi.



Borgogne Haute Cote de Nuit "Le Parc de Faye"

Un Bourgogne che racconta il sole delle alte colline

Terreno: argillo-calcareo, esposizione ovest sud-ovest.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia: manuale con selezione in vigna e in cantina. La vinificazione avviene con una macerazione pre-fermentativa a freddo per 15-18 giorni, con fermentazione alcolica di 5-6 giorni. L'affinamento è di 10 mesi in botti di rovere.



DOMAINE JULIEN MARCHAND
Route de Saulon 21220
Gevrey-Chambertin
www.marchand-jph.fr

Aloxe Corton

Aromi intensi in un pinot nero elegante e maturo.

Terreno: calcareo

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e in cantina. La vinificazione avviene con una macerazione pre-fermentativa a freddo di 15-18 giorni, seguita da fermentazione di 5-6 giorni. L'affinamento per 12 mesi in botti di rovere, di cui il 25% botti nuove.



Gevrey Chambertin

Profondo, elegante da vigne storiche.



Terreno: argillo-calcareo esposizione est

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e in cantina e diraspatura completa. La vinificazione avviene con macerazione da 15 a 18 giorni, con una fase pre-fermentativa a freddo e fermentazione alcolica di 5-6 giorni. L'affinamento è di 12 mesi in barrique di rovere, di cui il 25% nuove.



Nuits Sant Georges "Aux Herbues"

Forza ed eleganza che ti conquista ad ogni sorso.



Terreno: argillo-calcareo simile a quello dei Grands Crus di Vosne-Romanée

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e in cantina e diraspatura completa. La vinificazione avviene con macerazione da 15 a 18 giorni, con una fase pre-fermentativa a freddo e fermentazione alcolica di 5-6 giorni. L'affinamento è di 12 mesi in barrique di rovere, di cui il 25% nuove.



DOMAINE JULIEN MARCHAND

Route de Saulon 21220
Gevrey-Chambertin
www.marchand-jph.fr

SAINT AUBIN 1er Cru "Les Perrières"

Forza ed eleganza che ti conquista ad ogni sorso.



Terreno: argilla bruna su pendici ripide orientate a est o sud-est.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e in cantina. La vinificazione avviene con una pre-fermentazione a freddo e fermentazione alcolica di 5-6 giorni. L'affinamento è di 12 mesi in barrique di rovere.



VIGNERONS DE BUXY
CÔTE CHALONNAISE
2 route de Chalon – 71390 BUXY
www.vigneronsdebuxy.fr

La Cave des Vignerons de Buxy nasce nel 1931 dal desiderio dei viticoltori della Côte Chalonnaise di condividere un progetto comune, animato da valori di solidarietà, condivisione e convivialità per vinificare, affinare e commercializzare i loro vini. Un'epopea diventata un'eccezionale avventura umana: 120 aziende agricole a conduzione familiare per un totale di 1140h di superficie vitata, che perpetuano la tradizione dei loro padri e preservano valori come qualità e rispetto per l'ambiente.

Lavoro, passione, attaccamento alla terra, monitoraggio e controllo dell'ambiente, tecniche moderne di vinificazione e affinamento sono i valori che hanno fatto emergere le caratteristiche più salienti per produrre vini autentici del terroir della Côte Chalonnaise: da Montagny a Mercurey a Givry e Rully.



La Cave des Vignerons de Buxy è un leader nella promozione del Bourgogne Aligoté, ambasciatrice dei vini del Sud della Borgogna a livello nazionale e internazionale.



Dal 2011, è membro della rete «Vignerons Engagé» e si distingue per il suo impegno ambientale, con iniziative come la piantumazione di circa 200 alberi locali per promuovere la biodiversità



Bourgogne Aligoté

Freschezza e carattere.



Terreno: sottosuolo è argilloso-calcareo con terreni spesso ricoperti da ghiaia

Vitigno: 100% Aligoté

In cantina: la vinificazione del Bourgogne Aligoté avviene interamente in tini di acciaio inox per preservarne la freschezza e la vivacità.



Bourgogne Côte Chalonaise Chardonnay

Un puro chadonnay, fatto di freschezza agrumata e vivacità.



Terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: inificazione in acciaio inox seguita da affinamento in botti di rovere non nuove, per esaltare la freschezza e l'espressione del Chardonnay.

Montagny 1er Cru

Eleganza, frschezza e mineralità.



Terreno: argillosi-calcarei, poco profondi e ricchi di ciottoli.

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: Vinificazione e affinamento esclusivamente in acciaio, per preservare freschezza e finezza aromatica.



VIGNERONS DE BUXY
CÔTE CHALONNAISE
2 route de Chalon – 71390 BUXY
www.vigneronsdebuxy.fr

Coteaux Bourguignons

Morbido, delicato e delizioso.



Terreno: argillo-calcareo

Vitigno: assemblaggio di Pinot Noir e Gamay

In cantina: vinificato unicamente in acciaio



Bourgogne Côte Chalonaise Pinot Noir

Un pinot Noir facile da apprezzare.



Terreno: calcareo argilloso poco profondo e molto sassoso, con esposizione a est-sud-est.

Vitigno: 100% Pinot Noir

In cantina: la vinificazione avviene in acciaio con un affinamento in botti di rovere (non nuove) per un periodo variabile in funzione delle annate.



VIGNERONS DE BUXY
CÔTE CHALONNAISE
2 route de Chalon – 71390 BUXY
www.vigneronsdebuxy.fr

Mercurey Rouge

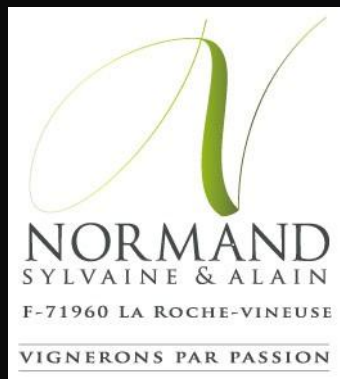
Un pinot Noir facile da apprezzare.



Terreno: argillo-calcarei e marnosi-calcarei

Vitigno: 100% Pinot Noir

In cantina: vinificazione in acciaio e lungo affinamento (non meno di 12 mesi) in botti di rovere.



DOMAINE NORMAND
SYLVAÏNE ET ALAIN

10 Allée en Darèze,
71960 La Roche-Vineuse
www.domaine-normand.com

Alain Normand, originario della Nièvre, trasferito nel Mâconnais nel 1993, è alla guida di 13 ha di vigneti. Nel 2010, il domaine si è notevolmente ampliato con l'arrivo di Sylvaïne e l'acquisizione di diversi ettari appartenenti alla sua famiglia.

Oggi, il domaine conta 35 ettari di vigneti distribuiti tra Solutré, Chaintré, Prissé, Igé e La Roche Vineuse.

Insieme, la coppia di viticoltori ha fissato l'obiettivo di sviluppare il domaine combinando le loro esperienze e competenze, affinate nel corso degli anni. Da questo obiettivo è nata una visione: conquistare nuovi mercati rispettando al contempo l'ambiente in cui operano.



Un'importanza particolare viene data al rispetto del terroir, al controllo della produzione e all'elaborazione dei vini in modo il più naturale possibile sulle fecce. L'obiettivo non è dominare la natura, ma accompagnarla per farla fruttare e ottenere il meglio da essa.



Con passione, Sylvaïne e Alain Normand producono a La Roche Vineuse, nella loro nuova cantina, i migliori cru bianchi e rossi del Mâconnais: Pouilly-Fuissé, Mâcon La Roche Vineuse e Bourgogne.

Nel 2019 è stato inaugurato un nuovo sito di produzione e degustazione che riunisce tutte le fasi della vinificazione in un unico luogo, facilitando così il lavoro dei viticoltori.



Mâcon Igé Chateau London

Freschezza, mineralità e naturale eleganza



Terreno: argillo-calcareo esposizione a est.

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: pressatura pneumatica dell'uva intera e lunga fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio, sulle fecce fini (lies), per conferire complessità.

Pouilly Fuissé

Autentico, fresco, un vino che parla di natura



Terreno: argillo-calcareo del giurassico, con esposizione a sud-est

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: Vendemmia manuale, pressatura pneumatica di grappoli interi. Fermentazione lunga con lieviti indigeni e affinamento in acciaio inox sulle proprie fecce

Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes

L'eleganza della mineralità tipica del Mâcon



Terreno: argillo-calcareo con esposizione a sud-est

Vitigno: 100% Chardonnay

In cantina: raccolta a perfetta maturazione, pressatura lenta, decantazione accurata, fermentazione ed affinamento in barrique sulle fecce fini.




NORMAND
SYLVAIN & ALAIN
F 71960 LA ROCHE VINEUSE
VIGNERONS PAR PASSION

DOMAINE NORMAND
SYLVAIN ET ALAIN
10 Allée en Darèze,
71960 La Roche-Vineuse
www.domaine-normand.com



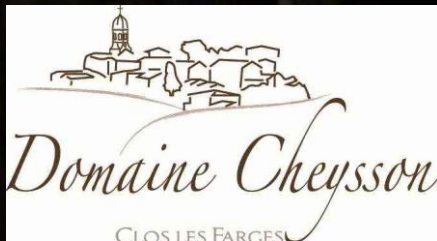
Appellations du Beaujolais



Il Beaujolais è una regione vitivinicola situata nella parte meridionale della Borgogna. La superficie vitata è pari a circa 13.500 ettari e il principale vitigno coltivato è il Gamay (95%) ideale per produrre vini rossi freschi, fruttati. E' ammesso anche lo Chardonnay per produrre il Beaujolais Blanc. Le AOC regionali si trovano principalmente nella parte meridionale del vigneto, mentre le AOC comunali (i cru del Beaujolais) sono situate a nord. Il Beaujolais si sviluppa su una molteplicità di suoli (oltre 300): a sud con un paesaggio caratterizzato da una successione di colline morbide i suoli sono spesso argillosi, talvolta calcari (per produrre vini più semplici e freschi come il Beaujolais e il B.Nouveau); al centro i suoli sono una miscela di argilla, calcare e sabbia per produrre dei vini di buona struttura, sempre freschi e fruttati; al nord i terreni sono più complessi, con sabbia, una buona prevalenza di granito e pietre di origine vulcanica adatti per produrre vini di maggiore eleganza, mineralità, struttura e più longevi. Le AOC del Beaujolais sono state istituite a partire dal 1937, con una divisione in 12 appellation organizzate secondo una scala di 3 livelli qualità: Beaujolais e Beaujolais Nouveau; Beaujolais Village; Cru.

Beaujolais Appellation Régionale	Beaujolais Village (*)	Cru																																	
<ul style="list-style-type: none"> • La più vasta delle AOC del Beaujolais 3.930 ha su 72 comuni. • Altitudine media: 318 metri slm • Suoli: Granito rosa, pietre blu, calcare, argille, depositi antichi pedemontani (Pierre Dorées). • Più di 300 ha sono dedicati alla produzione dell'AOC Beaujolais Blanc a base Chardonnay. • I Beaujolais Aoc régionale sono vini giovani, vivaci e fruttati. • Il Beaujolais Nouveau è regolato all'interno di questa denominazione: tramite macerazione carbonica, il vino viene imbottigliato precocemente e può essere venduto dal 3° giovedì di Novembre 	<ul style="list-style-type: none"> • più a nord della AOC régionale i BV sono distribuiti su 38 comuni su una superficie di 3.390 ha e circondano i 10 Cru. • i vigneti sono in pendenza tra i 200 e i 500 metri slm. • Suoli: gneiss, pietre blu, arenarie, scisti, graniti • nella parte sud dell'appellazione Beaujolais Villages, i vini sono golosi e fruttati; nella zona centrale sono più ricchi e strutturati; nella zona dei cru, i vini sono più robusti e rotondi. 	<table> <tr> <td>AOC</td><td>ha</td><td>Descrizione sintetica</td></tr> <tr> <td>Brouilly (*)</td><td>1200</td><td>Fruttato, versatile</td></tr> <tr> <td>Côte de Brouilly</td><td>320</td><td>Minerale, suoli vulcanici</td></tr> <tr> <td>Régnié</td><td>400</td><td>Fruttato, armonico, il più giovane</td></tr> <tr> <td>Morgon (*)</td><td>1100</td><td>Robusto, longevo, ciliegia matura</td></tr> <tr> <td>Chiroubles (*)</td><td>370</td><td>Fresco, leggero, più alto in quota</td></tr> <tr> <td>Fleurie (*)</td><td>870</td><td>Finezza, profumi di violetta e rosa</td></tr> <tr> <td>Moulin-à-Vent (*)</td><td>675</td><td>Potente, tannico, stile borgognone</td></tr> <tr> <td>Chénas</td><td>250</td><td>Corposo, adatto all'invecchiamento</td></tr> <tr> <td>Juliénas</td><td>580</td><td>Strutturato, speziato, frutti rossi</td></tr> <tr> <td>Saint-Amour</td><td>313</td><td>Elegante, floreale e speziato</td></tr> </table>	AOC	ha	Descrizione sintetica	Brouilly (*)	1200	Fruttato, versatile	Côte de Brouilly	320	Minerale, suoli vulcanici	Régnié	400	Fruttato, armonico, il più giovane	Morgon (*)	1100	Robusto, longevo, ciliegia matura	Chiroubles (*)	370	Fresco, leggero, più alto in quota	Fleurie (*)	870	Finezza, profumi di violetta e rosa	Moulin-à-Vent (*)	675	Potente, tannico, stile borgognone	Chénas	250	Corposo, adatto all'invecchiamento	Juliénas	580	Strutturato, speziato, frutti rossi	Saint-Amour	313	Elegante, floreale e speziato
AOC	ha	Descrizione sintetica																																	
Brouilly (*)	1200	Fruttato, versatile																																	
Côte de Brouilly	320	Minerale, suoli vulcanici																																	
Régnié	400	Fruttato, armonico, il più giovane																																	
Morgon (*)	1100	Robusto, longevo, ciliegia matura																																	
Chiroubles (*)	370	Fresco, leggero, più alto in quota																																	
Fleurie (*)	870	Finezza, profumi di violetta e rosa																																	
Moulin-à-Vent (*)	675	Potente, tannico, stile borgognone																																	
Chénas	250	Corposo, adatto all'invecchiamento																																	
Juliénas	580	Strutturato, speziato, frutti rossi																																	
Saint-Amour	313	Elegante, floreale e speziato																																	

(*) Appellations della nostra azienda



DOMAINE CHEYSSON

Clos les farges, 24 rue des écoles
69115 Chiroubles
www.domainecheysson.com

Con oltre 150 anni di storia e una cantina risalente al XVII secolo, il Domaine Emile Cheysson è una delle più autentiche aziende vitivinicole del Beaujolais. Situato a Chiroubles, tra Mâcon e Villefranche-sur-Saône, il Domaine si estende su 26 ettari di vigneti nei cru Chiroubles e Beaujolais blanc, coltivati con passione su terroir d'eccellenza.

Fondata nel 1868 da Émile Cheysson, uomo di Stato e visionario, la tenuta affonda

le sue radici ancor prima, quando i monaci dell'Abbazia di Cluny piantarono le prime vigne su queste colline. Da allora, generazioni della famiglia Cheysson hanno saputo custodire la tradizione vitivinicola, innovando senza mai perdere di vista la qualità.



Il Domaine gode di un microclima ideale, a 400 metri di altitudine, e di una posizione panoramica mozzafiato: un vero "balcone" sul Beaujolais e sulle Alpi. I vini, regolarmente premiati e riconosciuti dalle principali guide,



sono il frutto di un savoir-faire tramandato e di una viticoltura rispettosa.

Il Domaine Emile Cheysson vi accoglie a Chiroubles per degustazioni e visite in un contesto unico, tra storia, paesaggio e grandi vini.



Beaujolais Village Domaine de la Rizoliere

Morbido, pura freschezza, piacere pieno.



Terreno: argillo-sabioso.

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: Vinificazione semi-carbonica con grappoli interi con controllo della temperatura. L'affinamento avviene in vasche di cemento, travasi almeno due volte e stabilizzazione tartarica a freddo.

Brouilly Pisse Vieilles Domaine Perrine Trichard

Tradizione, eleganza, il racconto di una storia

Terreno: granito rosa, pietre blu, rocce sedimentarie, argille.

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: vendemmia manuale; la fermentazione avviene dopo la diraspatura e dura tra i 12 e i 15 giorni, a seconda delle cuvée. L'affinamento avviene in botti per alcuni mesi, fino alla loro messa in bottiglia



Chirouble Tradition

Gusto immediato, piacere autentico.



Terreno: granito e roccia vulcanica esposizione su pendio sud, sud-est

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: Vinificazione semi-carbonica per 10 gg Vinificazione di tipo semi-carbonica per 10 giorni con una diraspatura al 35% per ottenere vini rotondi e golosi. L'affinamento avviene in acciaio inox per 4 mesi circa.



DOMAINE CHEYSSON
Clos les farges, 24 rue des écoles
69115 Chiroubles
www.domainecheysson.com

Chirouble La Précieuse

Sprigiona intensità, eleganza e forza per raccontare un terroir .



Terreno: Granito e porfido, con molte rocce granitiche

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: Vendemmia manuale; Vinificazione tradizionale (semi-carbonica) per 12 giorni e affinamento in botti per 12 mesi.



Fleurie

Un'espressione di aromi floreali e fruttati.



Terreno: granito rosa.

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: è un assemblaggio magistrale di 3 Fleurie di grande razza (vinificati in semi-carbonica e affinati avviene in acciaio).



Morgon Les Délys

Un Morgon d'eccezione che può sfidare il tempo.



Terreno: scisto granitico.

Vitigno: 100% Gamay con 1/3 di vigne ultra centenarie.

In cantina: diraspatura tra il 25% e il 35% a seconda dell'annata; vinificazione tradizionale, detta semi-carbonica, di circa 12 giorni con follatura. Affinamento acciaio per circa 6 mesi.



DOMAINE CHEYSSON
Clos les farges, 24 rue des écoles
69115 Chiroubles
www.domainecheysson.com

Moulin a Vent Domaine des Vieilles Caves

Eleganza, forza, pura tradizione

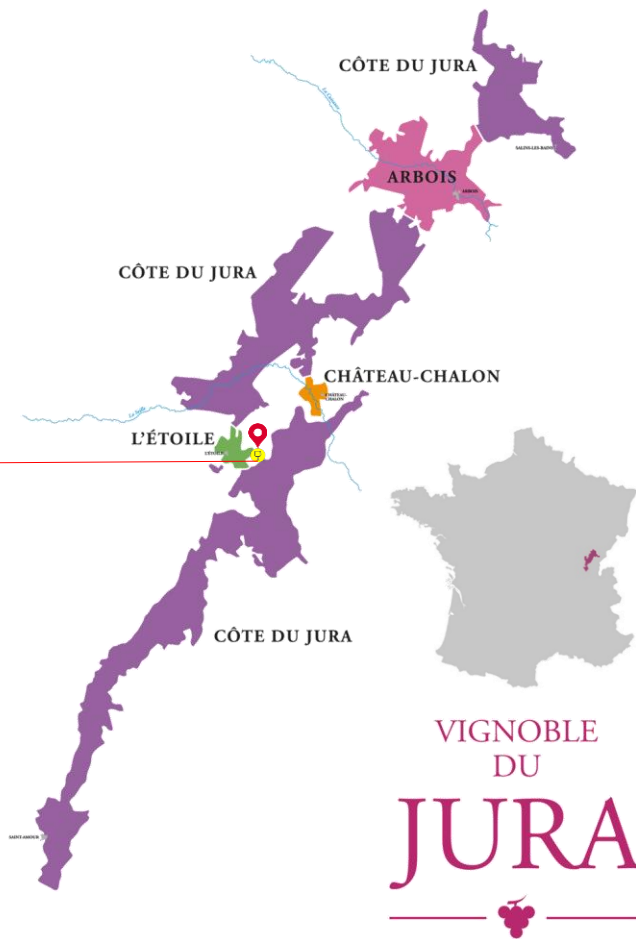


Terreno: granito

Vitigno: 100% Gamay.

In cantina: Tradizionale, con macerazione semi-carbonica, diraspatura tra il 50 e l'80%, e una cuvaizon (fermentazione sulle bucce) di 10-14 giorni. Affinamento in parte in vasche di acciaio inox e in parte in botti di rovere usate. Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione


Domaine Pierre Richard
VINS DU JURA



Appellations du Jura



Lo Jura è una piccola e storica regione vitivinicola situata nell'est della Francia, tra la Borgogna e la Svizzera. Con una superficie vitata di circa 2.000 ettari, è famosa per i suoi vini unici, tra cui il Vin Jaune e il Vin de Paille, prodotti attraverso metodi tradizionali e distintivi. La regione vanta una grande varietà di vitigni autoctoni, come il Savagnin, il Poulsard e il Trousseau, che danno vita a vini bianchi, rossi e spumanti. Le AOC dello Jura sono state ufficialmente istituite nel 1936, proteggendo così la qualità e la tradizione vinicola del territorio e rafforzando il legame tra storia, terroir e innovazione.

Appellations Communales	Appellations Régionales		
<ul style="list-style-type: none">• AOC - AOP Arbois, e Arbois Pupillin (si producono vini rossi, vini rosati, vini bianchi secchi, vin jaune, vin de paille).• AOC - AOP Étoile (si producono unicamente vini bianchi secchi, vin jaune e vin de paille).• AOC - AOP Château-Chalon (si produce unicamente vin jaune)	<ul style="list-style-type: none">• AOC - AOP Côtes du Jura (*) (si producono vini rossi, vini rosati, vini bianchi secchi, vin jaune, vin de paille).• AOC - AOP Crémant du Jura (*)• AOC - AOP Macvin du Jura (*) (si producono vini liquorosi e vini dolci)		
<p>Le varietà tipiche utilizzate nelle varie appellations sono:</p> <table><tr><td>Bianchi:<ul style="list-style-type: none">- Savagnin- Chardonnay</td><td>Rossi:<ul style="list-style-type: none">- Poulsard- Trousseau- Pinot Noir</td></tr></table>		Bianchi: <ul style="list-style-type: none">- Savagnin- Chardonnay	Rossi: <ul style="list-style-type: none">- Poulsard- Trousseau- Pinot Noir
Bianchi: <ul style="list-style-type: none">- Savagnin- Chardonnay	Rossi: <ul style="list-style-type: none">- Poulsard- Trousseau- Pinot Noir		

(*) Appellations della nostra azienda



DOMAINE PIERRE RICHARD
136, route de Voiteur
39210 Le Vernois
www.domainepierrerichard.com

Siamo nel cuore dello Jura, una delle più antiche regioni vitivinicole della Francia, dove i terreni (marna iridescente del Triassico ad alto contenuto di ferro e marna blu del Lias (terra dedicata al vitigno Savagnin) sono ben predisposti allo sviluppo di grandi vini bianchi.

Tutto inizia quando Xavier Richard acquistò, il 16 giugno 1919, la casa vinicola della famiglia BON, ex casa borghese, risalente agli inizi del XVIII secolo.

Dalla policoltura familiare alla viticoltura specializzata, la svolta avviene nel dopoguerra con Jean, che reimpianta varietà nobili per ottenere le prime denominazioni.

È il momento dei reimpianti con i vitigni nobili per ottenere le denominazioni di origine controllata.



Nel 1976, il figlio Pierre Richard inizia a dare l'impulso verso l'immagine attuale, ampliando la proprietà anche nei pressi della città di Mantry dove riporta in vita una collina ricca di un grande passato di vino.

Nel 2009, Vincent Richard, terza generazione, rientra in azienda con studi a Beaune ed esperienze tra Bordeaux e Provenza.



Nel 2018 per convinzione si decise di passare all'agricoltura biologica. I 12 ettari sono distribuiti sui comuni di Vernois (un piccolo villaggio a nord di Lons le Saunier, che presenta tutti i tipi di terreno come Château-Chalon), Voiteur e Mantry, e sono lavorati in modo tradizionale e misurato per consentire la produzione dell'intera gamma di vini dello Jura.



Crémant du Jura Finambulle

Un aperitivo fresco e gioviale.



Terreno: Calcareo argilloso ai piedi della collina; lieu-dit La Chapelle.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: vendemmia manuale; vinificazione in tini di acciaio inox. Messa in bottiglia nel mese di maggio successivo al raccolto. Permanenza sui lieviti dai 12 a 18 mesi.

Dosaggio: 4 g/l

Crémant du Jura Blanc Brut Harmonie

Per un brindisi perfetto



Terreno: Calcareo argilloso ai piedi delle colline.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: vendemmia manuale; vinificazione in tini di acciaio inox. Messa in bottiglia nel mese di maggio successivo al raccolto. Permanenza sui lieviti dai 18 a 24 mesi.

Dosaggio: 0 g/l

(disponibile anche in formato Magnum)



DOMAINE PIERRE RICHARD

136, route de Voiteur
39210 Le Vernois

www.domainepierrerrichard.com

Chardonnay Elégance

Un vino che è caratterizzato dalla ricchezza del suo bouquet.



Terreno: argilloso-calcareo marnoso.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: raccolta manuale dei grappoli a piena maturità. Vinificazione in acciaio a freddo; anche l'affinamento avviene in acciaio.

Savagnin

Grande eleganza aromatica, espressione del suo terroir. Un vino da lunghi invecchiamenti (30 anni).

Terreno: calcareo marnoso, marna grigia e blu; «lieu-dit Pimorène»

Vitigno: 100% Savagnin.

In cantina: raccolta manuale e selezione rigorosa dei grappoli. Pressatura pneumatica e fermentazione in vasche di cemento, con affinamento di 48 mesi "sous voile" in botti scolme, per acquisire gli aromi caratteristici dei vini dello Jura.



Poulsard

Un vino dal colore rosso molto scarico, prodotto da una parcella con vigne di 30-40 anni, con basse rese per una bellissima espressione di una località chiamata «Le champs caseau».



Terreno: argilloso marnoso.

Vitigno: 100% Poulsard - vitigno autoctono.

In cantina: raccolta manuale e selezione rigorosa dei grappoli a piena maturità. Circa due settimane di fermentazione e poi affinato per 12 mesi in tini di acciaio.



Trousseau

Vino ricco, fruttato e speziato, di buona morbidezza.



Terreno: ghiaioso (molto caldo) con marne poco profonde

Vitigno: 100% Trousseau - vitigno autoctono.

In cantina: raccolta manuale e selezione rigorosa dei grappoli; macerazione per due settimane e successiva fermentazione. L'affinamento avviene in tini di acciaio per circa 18 mesi.



DOMAINE PIERRE RICHARD

136, route de Voiteur
39210 Le Vernois
www.domainepierrerrichard.com

Pinot Noir

Vino di bella piacevolezza prodotto da uve provenienti da vigne di età media di 35 anni.



Terreno: calcareo ghiaioso.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: raccolta manuale e selezione rigorosa dei grappoli; macerazione per due settimane e fermentazione. L'affinamento avviene in tini di acciaio per circa 18 mesi.

Vin Jaune

Il Re dei vini dello Jura, che nasce da una alchimia.



Terreno: marna grigia e blu sui terreni meglio esposti. Viti vecchie di età media 40 anni.

Vitigno: Chardonnay, Poulsard, Savagnin.

In cantina: pressatura pneumatica per evitare la triturazione. Vinificazione in bianco classico e maturazione in botticelle per 6 anni e 3 mesi «sous voile» (sotto un velo di lievito superficiale)., E' un vino di grande ricchezza (grado alcol non eccessivo: da 13° a 14°).



Vin de paille

Per il solo piacere!



Terreno: argillo-calcareo con marne in affioranti.

Vitigno: Chardonnay, Poulsard, Savagnin.

In cantina: raccolta manuale con selezione per pianta di grappoli in stato sanitario perfetto. Appassimento da 4 a 6 mesi. A febbraio inizia la fermentazione che viene interrotta naturalmente quando il vino raggiunge i 14°- 15° alcool, con residuo di zucchero da 70 a 120 grammi. Quindi affinamento per 3 anni in botte, di cui 18 mesi in botti di rovere.



DOMAINE PIERRE RICHARD

136, route de Voiteur
39210 Le Vernois

www.domainepierrichard.com

Macvin du Jura

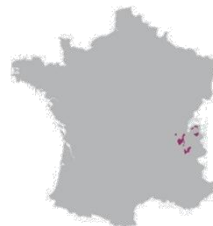
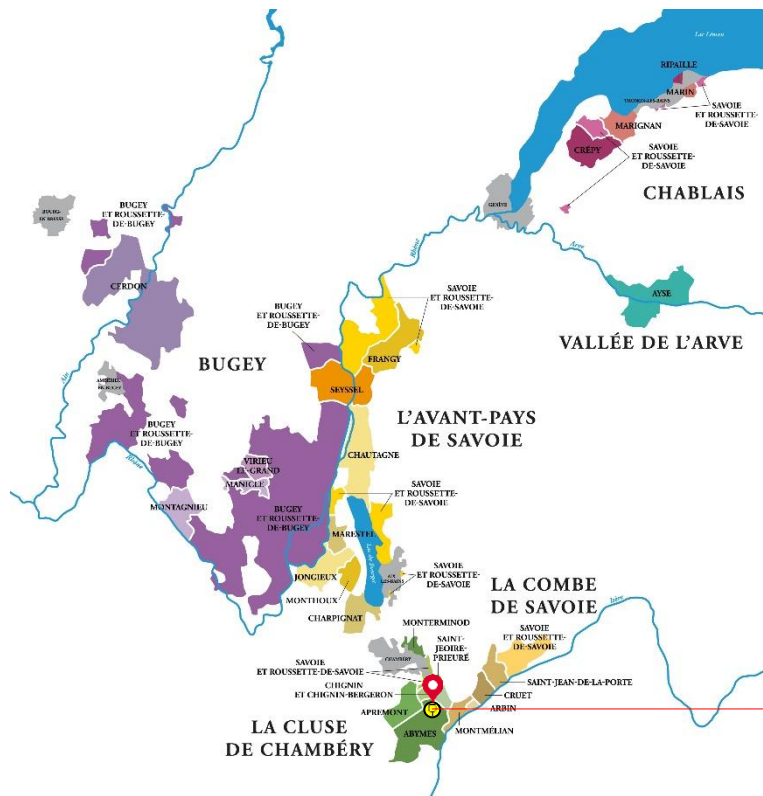
E' una mistella (mosto d'uva non fermentato o fermentato parzialmente con aggiunta di acquavite di vinaccia – la Marc).

Terreno: argillo-calcareo con marne affioranti.

Vitigno: 100% Chardonnay.

In cantina: vendemmia manuale; questa mistella è elaborata con mosto d'uva non fermentato e non filtrato miscelato con 1/3 di Marc di Jura (acquavite di vinaccia) invecchiata 36 mesi. Il tutto affinato per 36 mesi in mezza botte da 500 litri che offre un matrimonio perfetto tra la dolcezza del mosto e la potenza dell'acquavite.





**JEAN
PERRIER
& FILS**
*La signature des
Vins de Savoie*

VIGNOBLES DE
SAVOIE



Appellations de Savoie



Con una superficie di 1755 ha La Savoie è una regione vitivinicola situata nel cuore delle Alpi francesi, riconosciuta per i suoi vini che esprimono l'unicità del territorio montano. Il clima è continentale montano con condizioni ideali per la viticoltura, grazie alla vicinanza del Lago di Ginevra e delle Alpi. I vigneti beneficiano di un microclima che mitiga le temperature estreme e favorisce una maturazione lenta delle uve, arricchendo i vini di una freschezza e di una mineralità uniche. Le quattro AOC della Savoie riconosciute (Seyssel-1942; Crêpy-1948; Vins de Savoie-1973: Roussette de Savoie-1973) si distinguono ognuna per le sue specifiche varietà di uve, tra cui Jacquère, Altesse, Chasselas, Roussanne, Chardonnay per i bianchi, Mondeuse, Gamay, Pinot Noir per i rossi. L'organizzazione delle AOC, attraverso rigidi regolamenti, tutela la qualità e l'origine dei vini, facendo della Savoie una regione di grande valore nel panorama vinicolo francese.

Zone di Produzione							
	Rive del Lago Lemano/Ginevra	Seyssel – confluenza Rodano/Usses	Nord del Lago Bourget (Chautagne)	Jongieux (lungo il Rodano)	Chambéry – Chapareillan (Mont Granier)	Chignin – Saint Jeoire Prieuré	Combe de Savoie (Montmélian – Fréterive)
AOC - Cru	•Crep •Cru: Marin, Marignan, Ripaille	•Seyssel •Roussette de Savoie •Cru: Frangy	•Vins de Savoie •Cru: Chautagne	•Roussette de Savoie (*) •Cru:Monthou, Marestel •Vins de Savoie •Cru:Jongieux	•Vins de Savoie(*) •Cru: Apremont(*), Abymes(*)	•Vins de Savoie •Cru: Chignin(*) Chignin Bergeron (*), Saint Jeoire Prieuré	•Vins de Savoie e Roussette •Cru: Arbin, St-Jean-de-la-Porte, Montmélian
Vitigni Principali	Chasselas	Altesse	Gamay, Mondeuse, Altesse, Jacquère	Altesse, Jacquère, Gamay, Mondeuse	Jacquère	Jacquère, Mondeuse, Gamay, Roussanne	Jacquère, Altesse, Mondeuse, Gamay, Pinot Noir
Stili del Vino	Vini bianchi freschi, leggeri, floreali	Vini bianchi eleganti e longevi:	Vini Rossi fruttati e bianchi armoniosi	Vini robusti e speziati, grande espressione del terroir	Vini bianchi minerali, freschi e floreali	Vini bianchi intensi, strutturati	Grandi Vini rossi da Mondeuse, bianchi vivaci

(*) Appellations della nostra azienda



JEAN PERRIER ET FILS
73800 Les Marches – Savoie
www.vins-perrier.com

Fondata nel 1853, la Maison Jean Perrier et Fils è una cantina storica situata nelle montagne delle Alpi francesi, nella regione della Savoia. La famiglia Perrier è proprietaria, produttrice e vinificatrice di una vasta selezione di vini AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), che include bianchi, rossi e rosé, come Apremont, Chignin, Gamay e Mondeuse. La storia della maison si intreccia con quella dei vini di Savoia, un simbolo di autenticità e qualità riconosciuto a livello internazionale.

La storia inizia nel 1853 con Catherin Perrier, che acquistò una cantina a St-André-Les Marches, piantando una vigna ai piedi del Monte Granier. Negli anni, la cantina si è espansa, affrontando sfide come il phylloxera, che distrusse molte vigne, ma continuando a crescere sotto la guida dei figli e nipoti, tra cui Jean-Victor e Gilbert Perrier.



Nel 1947, Jean-Victor fu il primo in Savoia a imbottigliare il suo vino. Nel 1953, acquistò una licenza di commercio e iniziò a distribuire 150.000 litri di vino all'anno. Con l'evoluzione dell'azienda, nel 1970 si trasformò in una società familiare, e nel 1983 fu dotata di una nuova cantina e di sistemi di imbottigliamento avanzati.



L'azienda ha continuato ad espandersi, raggiungendo i 60 ettari di vigna e consolidando la sua posizione nel mercato.

Oggi, Jean Perrier et Fils è guidata dalla settima generazione, con un impegno continuo per la qualità e l'autenticità dei suoi vini, che rimangono una tradizione unica nel panorama vitivinicolo francese.



Crémant de Savoie

Fresco, fruttato, elegante, per ogni occasione!



Terreno: argillo-calcareo.

Vitigno: 85% Jacquère 15% Chardonnay.

In cantina: raccolta manuale con selezione delle grappoli e pressatura delicata per poi vinificare. Successivamente si avvia una nuova fermentazione in bottiglia con un affinamento sui lieviti per almeno 18 mesi. Prima della sboccatura viene effettuato il remuage per 10 giorni,

Dosaggio: 8 g/l

Mondeuse

Vino di carattere con spezie, eleganza e forza.



Terreno: argilloso-calcareo, esposizione sud-est.

Vitigno: 100% Mondeuse.

In cantina: Vendemmia manuale, macerazione in vasca (cuvage) per 15–20 giorni; svinatura e fermentazione malolattica (trasformazione dell'acido malico in lattico): riduce l'acidità, stabilizza il vino e dona più corpo e longevità

Apremont

Per 3 volte tra i migliori 100 vini al mondo (Wine Spectator)



Terreno: argilloso-calcareo.

Vitigno: 100% Jacquère.

In cantina: Vendemmia manuale, pressatura pneumatica. Chiarifica a freddo e vinificazione a temperatura controllata a 20 con fermentazione per 3 settimane.

Roussette de Savoie

Eleganza alpina, freschezza, storia e carattere



Terreno: argilloso-calcareo.

Vitigno: 100% Altesse.

In cantina: Le uve vengono raccolte a mano per preservarne la qualità. poi pressatura delicata per estrarre il mosto. Chiarifica (Débourbage), poi il mosto viene raffreddato e lasciato decantare. Successiva fermentazione a temperatura controllata tra 16 e 20°C per circa 2-3 settimane. La fermentazione malolattica renderà il vino più morbido, L'Affinamento è in in vasche tradizionali.

JEAN
PERRIER
ET FILS
*La signature des
Vins de Savoie*

JEAN PERRIER ET FILS
73800 Les Marches – Savoie
www.vins-perrier.com





Appellations de Bordeaux



La regione vitivinicola di Bordeaux, situata nel sud-ovest della Francia, è una delle più famose al mondo per la produzione di vini pregiati. Con circa 120.000 ettari di vigneti. Le AOC sono state sancite nel 1935. La classificazione dei Grands Crus, che risale al 1855, in occasione dell'Esposizione Universale, riguardava il sistema di classificazione del Médoc, distinguendo i "Grands Crus Classés" in cinque "classi". Dal 1955 sono stati ammessi altri Grand Cru in altre regioni, con una regolamentazione che prevede una revisione ogni 10 anni.

Le Appellations del Medoc	Grand Cru Classé (Medoc e Graves)	Le Appellations del Libournais	Altre Appellations (le principali)
<ul style="list-style-type: none"> • Médoc (Médoc-Haut-Médoc-Listrac-Médoc): 247 Crus Bourgeois (9 Châteaux Crus Bourgeois Exceptonnels; 87 Châteaux Crus Bourgeois Supérieurs; 151 Châteaux Crus Bourgeois); 44 Crus Artisans (*) • Margaux • Médoc (60 Grand Crus Classés) • Pauillac • Saint-Estèphe • Saint-Julien 	<p>Classificazione del 1855 suddivisa in 5 categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premiers Grands Crus Classés (5 Châteaux): <ul style="list-style-type: none"> ➢ Château Lafite-Rothschild (Pauillac) ➢ Château Latour (Pauillac) ➢ Château Margaux (Margaux) ➢ Château Mouton Rothschild (Pauillac) promu en 1973 ➢ Château Haut-Brion (Pessac-Léognan) • Second Grands Crus Classés: 14 Châteaux • Troisièmes Grands Crus Classés: 14 Châteaux • Quatrièmes Grands Crus Classés: 10 Châteaux • Cinquièmes Grands Crus Classés: 18 Châteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomerol • Lalande de Pomerol • <u>Saint-Emilion (*)</u> • Lussac-Saint-Emilion • Montagne-Saint-Emilion • Puisseguin-Saint-Emilion • Saint-Georges-Saint-Emilion 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Bordeaux (*)</u> • <u>Bordeaux Supérieur (*)</u> • Bordeaux Clairet • Bordeaux Rosé • Lustrac-Médoc • Moulis-en-Médoc • <u>Blaye Côtes de Bordeaux (*)</u> • Premières Côtes de Blaye • Côtes de Bourg • Sainte-Foy-Bordeaux • <u>Côtes de Castillon (*)</u> • Fronsac • <u>Entre-Deux-Mers (*)</u> • <u>Crémant de Bordeaux (*)</u> • Entre-Deux-Mers-Haut-Benaige • Bordeaux Moelleux • Bordeaux-Haut-Benaige • Cadillac • Graves Supérieures • Loupiac • Sainte-Croix-du-Mont
<p>Le Appellations della Graves</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barsac : Premier Cru (2 Châteaux); Second Cru (8 Châteaux) • Graves (1 Grand Cru Classé) • Pessac-Léognan (16 Châteaux Crus Classés) • Sauternes: 1 Premier Cru Supérieur (Château d'Yquem); Premiers Crus (9 Châteaux); Seconds Crus (5 Châteaux) (*) 		<p>Grands Crus Classés Saint Emilion</p> <p>Classificazione del 1954 dell'INAO, viene normalmente rivista ogni 10 anni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premiers Grands Crus Classés A: 4 Châteaux • Premiers Grands Crus Classés B: 14 Châteaux • <u>Grands Crus Classés: 64 Châteaux (*)</u> 	



CHÂTEAU GRAND RENARD
BLAYE COTES DE BORDEAUX

1 cotes des renauds
33820 Saint Ciers sur Gironde
www.chateaugrandrenard.com

Situato nel nord della Gironda, lo Château Grand Renard si trova nella denominazione Blaye Côtes de Bordeaux.

Il vigneto di Château Grand Renard è nato negli anni '70 quando Roland, padre di Francis Joubert, possedeva alcuni appezzamenti di vigne situate nella località "Le Renard Pendu", luogo che per la vegetazione così varia (viti, pini e acacie) erano un vero paradiso per le volpi.

Successivamente, Francis e sua moglie Bernie ampliarono la tenuta e fondarono in questo sito il castello denominato "Grand Renard".

Oggi la famiglia Joubert continua questa meravigliosa avventura, con Sylvain, il primogenito, che li accompagna dal 2002..



Nel 1987 questi due appassionati fecero poi la scelta di coltivare e vinificare secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica: i terreni vengono lavorati durante tutto l'anno, non vengono utilizzati diserbanti e i



trattamenti sono limitati all'uso di rame e zolfo in quantità limitate. Gli elementi nutritivi forniti alla vite sono esclusivamente di origine naturale ottenuti direttamente "in casa".



Crémant de Bordeaux

Un brut nature delicato e fine: l'ideale per un aperitivo.



Terreno: argilloso-calcareo.

Vitigno: 70% Sauvignon Blanc, 30% Ugni Blanc (Trebiano).

In cantina: vendemmia manuale della stessa annata (non ci sono vini di riserva), selezione dei mosti e decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica a 17°. Permanenza sui lieviti per 12 mesi. L'elaborazione dello spumante viene eseguita c/o uno specialista (certificato biologico).

Dosaggio: 0 g/l



Sauvignon

Un vino di grande finezza



Terreno: argilloso-calcareo.

Vitigno: 70% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris.

In cantina: vendemmia a maturità ottimale; macerazione delle bucce per 24 ore prima della pressatura; dopo la spremitura, decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica a 17 ° C. Poi svinatura, assemblaggio e imbottigliamento a inizio dicembre per mantenere la freschezza degli aromi riducendo al minimo i solfiti.



CHÂTEAU GRAND RENARD
BLAYE COTES DE BORDEAUX

1 cotes des renauds
33820 Saint Ciers sur Gironde
www.chateaugrandrenard.com

Cuvée Prestige

Il tutto improntato sull'eleganza.



Terreno: argilloso-calcareo.

Vitigno: 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

In cantina: vendemmia a maturità ottimale; poi diraspatura e macerazione per circa una ventina di giorni; poi pressatura pneumatica e assemblaggio. L'affinamento avviene per 12 mesi in botti di rovere francese.





CHÂTEAU MICALET
HAUT MEDOC – CRU ARTISAN
EARL FEDIEU

Damien et Dominique Fédieu
10 rue Jeanne d'Arc
33460 Cussac-Fort-Médoc
www.chateau-micalet.fr

La prima menzione del Cru Micalet è apparsa nella VI edizione (1893) de "Bordeaux et ses vins" e fu classificato come Cru Artisan. La qualità dei vini del cru Micalet era già nota ai primi del '900. Nel 1972 la proprietà passa nelle mani di Denis Fédieu che con la moglie inizia a ristrutturare i 2ha di vigne.

Dal 1986 l'azienda ha sede a Cussac-Fort-Médoc, dove nel 1989 Denis Fédieu contribuisce a fondare il sindacato degli artigiani cru Médoc per valorizzare le piccole realtà familiari.

La conversione all'agricoltura biologica inizia nel 2004 e si completa con la certificazione nel 2009, grazie anche all'ingresso di Dominique, ultima generazione.



La filosofia aziendale unisce il rispetto per la vigna biologica a metodi di vinificazione tradizionali, con l'obiettivo di creare vini autentici per appassionati.



La varietà principale coltivata è il cabernet sauvignon, l'emblema della regione del Médoc, insieme a merlot, cabernet franc e petit verdot. L'invecchiamento dei vini è fatto in barriques di rovere francese (di cui 1/3 nuove), per almeno 12 mesi.



Château Micalaet Haut Medoc

Un vino d'autore che incontra la tradizione.

(disponibile in formato Magnum:
annate dal 2012 al 2019)



Terreno: grave profonde, terreno
granuloso di natura silicea.

Vitigno: 50% Merlot, 43%
Cabernet Sauvignon, 7% Petit
Verdot

In cantina: vendemmia manuale
e vinificazione tradizionale in
acciaio inox con lunghe
macerazioni. L'affinamento
avviene per 6 mesi in tini d'acciaio
inox e per 12 mesi in barrique di
rovere francese (1/3 nuove).



CHÂTEAU MICALET
HAUT MEDOC – CRU ARTISAN
EARL FEDIEU

Damien et Dominique Fédieu
10 rue Jeanne d'Arc
33460 Cussac-Fort-Médoc
www.chateau-micalet.fr

Château Micalaet Haut Medoc Réserve

...solo nelle migliori annate!



Terreno: grave profonde,
terreno granuloso di natura
silicea.

Vitigno: 50% Merlot, 43%
Cabernet Sauvignon, 7% Petit
Verdot

In cantina: vendemmia
manuale e vinificazione
tradizionale in acciaio inox con
lunghe macerazioni.
L'affinamento avviene per 12
mesi in barrique di rovere
francese (100% nuove).





**DOMAINES ALAIN AUBERT
SAINT EMILION GRAND CRU**

57 bis Avenue de l'Europe
33350 Saint Magne de Castillon
www.domaines-alain-aubert.com

*I Domaines Alain Aubert
provenienti da diretta discendenza
di famiglie di viticoltori fin dal XVII
secolo, oggi si estendono su una
superficie di 250 ettari situati nella
regione di Bordeaux, a Saint
Emilion e Castillon la bataille.*

*Bernadette Faure, proprietaria dello
Château German e dello Château
Hyot, e Alain Aubert proprietario di
Château la Couspaude, crearono i
Domaines Alain Aubert*

*arricchendoli ben presto degli
Château Haut-Gravet, Château
de Ribebon e Château de
Macard.*

*Questi château rappresentano
ognuno una etichetta differente.*



*Alain Aubert ha sempre voluto
produrre vini secondo la
tradizione e che fossero
accessibili a tutti, preservando
l'elevato standard di qualità che
ancora oggi caratterizza la
produzione di famiglia.*



*La tradizione coniugata alla
modernità vede impegnate in
azienda anche le figlie di
Bernadette e Alain, Cecile con il
marito Bruno Macarez, Amélie
ed Heloise che rivestono un
ruolo operativo ben preciso.*



Château Hyot Castillon Côte de Bordeaux

Autenticità di espressione del terroir.



Terreno: sabbioso-ghiaioso, argilloso.

Vitigno: 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc (età delle vigne: 35 anni).

In cantina: selezione parcelle in vigna e in cantina; diraspatura totale, fermentazione in serbatoi in acciaio inox termostatico; affinamento con aerazione e controllo della temperatura da 12 a 24 mesi.



Château de Ribebon Bordeaux Supérieur

L'essenza del terroir.



Terreno: calcareo-argilloso, ghiaioso nel sottosuolo, calcareo roccioso in superficie.

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

In cantina: selezione parcelle in vigna e in cantina; diraspatura totale, fermentazione in serbatoi in acciaio inox termostatico; affinamento con aerazione e controllo della temperatura da 12 a 24 mesi.



DOMAINES ALAIN AUBERT
SAINT EMILION GRAND CRU

57 bis Avenue de l'Europe
33350 Saint Magne de Castillon
www.domaines-alain-aubert.com

Château Apogée Lalande de Pomerol

Tradizione e qualità in bottiglia!



Terreno: Argilloso-calcareo e ghiaioso; sottosuolo: roccia e altopiano calcareo

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

In cantina: La vendemmia è sia manuale che meccanica, con selezione delle uve per parcella e cernita in vigna e in cantina. Il processo prevede diraspatura totale, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, pressatura pneumatica e un affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese.

Lalande de Gravet Saint Emilion Grand Cru

Un Bordeaux Grand Cru di buona struttura e grande equilibrio da degustare adesso fino ai prossimi 10 anni.



Terreno: sabbioso-argilloso, ghiaioso.

Vitigno: 65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon.

In cantina: raccolta meccanica dopo la perfetta maturazione delle parcelle; diraspatura totale, fermentazione alcolica in tini d'acciaio inox termoregolati, follature ripetute, affinamento in botti (50% nuove) per circa 18-20 mesi.



Château Haut Gravet Saint Emilion Grand Cru

Seducente, un vero piacere!



Terreno: sabbioso-argilloso, ghiaioso.

Vitigno: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon (età media della vigna: 45 anni).

In cantina: raccolta manuale con selezione in pianta; diraspatura totale, fermentazione alcolica in tini d'acciaio inox termoregolati, follature ripetute, affinamento in botti (50% nuove) per circa 18-20 mesi.



DOMAINES ALAIN AUBERT
SAINT EMILION GRAND CRU
57 bis Avenue de l'Europe
33350 Saint Magne de Castillon
www.domaines-alain-aubert.com

Château La Couspaude Saint Emilion Grand Cru Classé

Un Grand Cru Classé riconosciuto a livello internazionale.



Terreno: calcareo, argillo-calcareo.

Vitigno: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon (età media delle vigne: 30 anni).

In cantina: raccolta manuale in piccole casse con selezione manuale seguita da posa in tini di legno troncoconici; macerazione pre-fermentazione a bassa temperatura e follature manuali; fermentazione in botti di rovere francese nuove, conversione malolattica completamente svolta e affinamento da 18 a 20 mesi.



CHATEAU LAMOTHE-VINCENT
BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR

3 chemin laurenceau
33760 Montignac
www.lamothe-vincent.com

Lo Chateau Lamothe Vincent si trova a Montignac, nella celebre regione vitivinicola di Bordeaux, precisamente nell'area di Entre-deux-Mers. Il nome di quest'ultima fa riferimento alle maree, alludendo alla localizzazione geografica in mezzo ai due fiumi Garonna e Dordogna, che di lì a poco si congiungono nell'estuario della Gironde.

I primi terreni furono acquistati dalla famiglia nel 1873 e nel 1920.

Arrivando a tempi più recenti, fin dalla prima vendemmia -la 1988- imbottigliata dai proprietari Bernard Vincent e sua moglie Josette, le recensioni furono ottime, e con l'ingresso in azienda del loro figlio Christophe nel 1990 le vigne vennero riorganizzate.



Dal 1999, con l'aggiunta nel team dell'altro figlio Fabien, il focus enologico è divenuto il perfezionamento continuo dei profumi e dell'equilibrio. Inoltre nel 2000 fu ristrutturata parte della cantina e nel 2016 è stata costruita una seconda area di vinificazione.



La tenuta comprende complessivamente 90 ettari vitati che presentano varie tipologie di suoli, tra cui quelli limoso-argillosi e argille particolari del tipo "smectiti", e un cru storico chiamato "Le Grand Rossignol" costituito da una parcella di 3 ettari situata nel comune di St-Félix-de-Foncaude.



Bordeaux Blanc

Vino dalla vivace di un equilibrio gustativo stuzzicante e minerale e persistente.



Terreno: argilloso, siliceo e arenaria; esposizione per la maggior parte a nord.

Vitigno: 86% Sauvignon Blanc, 14% Sémillon.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione a freddo; segue poi l'affinamento in acciaio per circa 6 mesi su lieviti, poi assemblaggi in piccole partite prima del filtraggio e imbottigliamento.



Bordeaux Blanc Heritage

Una riserva che soddisfa il gusto degli amatori più esigenti, con i suoi eleganti aromi di pesca e frutti esotici.



Terreno: argillo-calcareo su strati rocciosi.

Vitigno: 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione pellicolare a freddo; segue poi l'affinamento per circa 5 mesi in botti di rovere francese e in acciaio inox.



CHATEAU LAMOTHE-VINCENT
BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR

3 chemin laurenceau
33760 Montignac
www.lamothe-vincent.com

Bordeaux Rosé

Vino prodotto da uve provenienti da due blocchi parcellari, uno situato a Montignac e l'altro a Castelveil.



Terreno: argillo-siliceo su strato limoso argilloso. Esposizione a nord.

Vitigno: 30% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione prefermentativa a freddo dalle 8 alle 24 ore; pressatura delicata e stabilizzazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata (14°-18°), e maturazione in acciaio inox per circa 3 mesi.

Bordeaux Rouge Reserve

Di grande equilibrio gustativo contrassegnato da morbidezza e tannini delicati.



Terreno: argilloso, siliceo e arenaria; esposizione all'80% a sud.

Vitigno: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione a freddo per 6 giorni e conversione malolattica completamente svolta; segue poi l'affinamento in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese per circa 9 mesi.

Le Grand Rossignol

Le Grand Rossignol è il Cru storico del domaine e continua a produrre uve dal carattere eccezionale!

Terreno: suolo e sottosuolo argilloso; esposizione a est.

Vitigno: 100% Merlot.

In cantina: vendemmia manuale a cui segue la macerazione a freddo per 6 giorni; la conversione malolattica è completamente svolta; segue poi l'affinamento per un minimo di 16 mesi.



Bordeaux Supérieur Heritage

Vino dall'intenso colore rubino che in bocca svela tannini vellutati e setosi.



Terreno: argilloso, siliceo e arenaria; esposizione all'80% a sud.

Vitigno: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione a freddo per 6 giorni e conversione malolattica completamente svolta; segue poi l'affinamento in botti di rovere francese per un minimo di 12 mesi.



CHATEAU LAMOTHE-VINCENT
BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR

3 chemin laurenceau
33760 Montignac

www.lamothe-vincent.com

Libertae (senza solfiti aggiunti)

Espressione di ricchezza e morbidezza proveniente da terreni argillosi.



Terreno: argillo-siliceo e calcareo argilloso con esposizione a sud.

Vitigno: 75% Merlot, 25% Malbec.

In cantina: Suolo arricchito con letame organico e inerbimento; gestione attenta della chioma e selezione del raccolto. Diraspatura totale, protezione con CO₂, fermentazione spontanea a 24–28 °C e macerazione di 12–24 giorni con rimontaggio. Affinamento in acciaio inox a 10–16 °C per circa 6 mesi, imbottigliamento senza solfiti e sotto azoto.





VIGNOBLE BOUDON
ENTRE DEUX MERS BORDEAUX
 Le Bourdieu S, 33760 Souhignac
www.vignoble-boudon.fr

Sono 100 anni che la famiglia Boudon è proprietaria di questi vigneti, e le generazioni che si sono susseguite hanno sempre sposato la stessa linea "verde": produrre con passione vini che esprimono senza artifici la tipicità del proprio terroir.

Nel 1919 Hélène Cousseau, nonna di Patrick (l'attuale generazione in campo), prende possesso della tenuta "Le Bourdieu", 17ha di terra, allora coltivata a vigna e cereali, con un aratro tirato dai cavalli: 1934 primo imbottigliamento, con immagine in etichetta del "vigneron";

1950 la figlia Huguette e il marito Robert, promuovono i propri vini nelle fiere per tutta la Francia.

Nel 1963 inizia il percorso dell'agricoltura biologica. Nel 1975, dopo una adeguata formazione Patrick entra a far parte dell'azienda di famiglia. La proprietà cresce fino a 23ha.



Nel 1984 arriva l'enologo Dominique Omnes: si dà il via alle rigorose selezioni parcellari. Nasce lo Chateau Haut Mallet, vino emblema dell'azienda ancora oggi. Nel 1993 si amplia la cantina e nel 2008 nasce "1963 Origine" il primo Bordeaux superiore 100% Petit Verdot.



Dal 2015 si lavora molto per produrre vini senza solfiti aggiunti.

La filosofia è quella di offrire dei vini genuini e di alta qualità gustativa, che siano sani e prodotti attraverso il lavoro in equilibrio e armonia con tutti gli elementi offerti da Madre Natura.



Crémant de Bordeaux Brut e Brut Nature

Uno spumante intrigante per palati curiosi.



Terreno: argillo-limosa; età media delle vigne 30 anni.

Vitigno: Semillon 100%

In cantina: vendemmia manuale; pressatura lenta e selettiva di grappoli interi. Utilizzo di lieviti indigeni per una fermentazione alcolica a bassa temperatura; seconda rifermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi.

Dosaggio: Brut 4,5 g/l
Brut Nature 1g/l

Chateau Haut Mallet

Eleganza e corpo per un grande piacere di bevuta.



Terreno: argilloso-calcareo; l'età media delle vigne è di 40 anni.

Vitigno: 81% Merlot; 11% Cabernet Sauvignon; 8% Petit Verdot.

In cantina: Vendemmia manuale con pressatura lenta e selettiva di grappoli interi. Fermentazione alcolica a bassa temperatura con lieviti indigeni. Rifermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi.

Chapô blanc

senza solfiti aggiunti
Un'esplosione di piacere



Terreno: argillo-limosa; l'età media delle vigne è 20 anni.

Vitigno: 40% Sauvignon Blanc; 20% Sémillon; 20% Muscadelle; 20% Sauvignon Gris.

In cantina: raccolta manuale, pressatura pneumatica soffice, fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata (17-18 °C) e affinamento sulle fecce fini per alcune settimane in acciaio.



VIGNOBLE BOUDON
ENTRE DEUX MERS BORDEAUX
Le Bourdieu S, 33760 Soullignac
www.vignoble-boudon.fr

Crémant de Bordeaux Brut Rosé

Uno spumante inconsueto elegante alla vista e al palato.



Terreno: argillo-limosa; età media delle vigne 30 anni.

Vitigno: Cabernet Franc 100%

In cantina: vendemmia manuale; pressatura lenta e selettiva di grappoli interi. Utilizzo di lieviti indigeni per una fermentazione alcolica a bassa temperatura; seconda rifermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi.

Dosaggio: 7 g/l

1963 Origine

Freschezza, potenza e concentrazione:
espressione autentica di un terroir e del carattere unico del Petit Verdot



Terreno: argilloso-calcareo; l'età media delle vigne è di 25 anni.

Vitigno: 100% Petit Verdot

In cantina: Raccolta manuale a piena maturità, fermentazione in barrique con lieviti indigeni e macerazione di 28 giorni. Affinamento di 16 mesi sulle fecce fini in rovere francese, imbottigliato senza chiarifica né filtrazione.



CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD
SAUTERNES
2 Lamothe Ouest
33 210 Sauternes – France
www.chateau-lamothe-guignard.fr

Questo Deuxième Cru Classé nel 1855, si trova su uno dei punti più alti di Sauternes e domina la valle del Ciron. Creato nel XVI secolo ha avuto molti proprietari che lo hanno frazionato nel tempo. Nel 1981 due giovani fratelli, Philippe e Jacques Guignard ne acquistarono

la maggior parte per sviluppare sin da subito un approccio di rigore e qualità che ha consentito loro di dare a questo vino la reputazione e il posto che merita.

Il vigneto di Château Lamothe Guignard comprende due diversi terroir con terreni ghiaiosi e argilloso-ghiaiosi con esposizioni a nord e nord-ovest.

I vitigni utilizzati sono per il 90% Sémillon e per il restante 10% Sauvignon e Muscadelle.



L'originalità di Sauternes è l'alternanza "nebbia-sole" che favorisce la proliferazione della Botrytis cinerea o "muffa nobile". Pertanto le uve vengono raccolte per singoli grani con almeno cinque passaggi nelle file delle viti durante la vendemmia. La resa è in media da uno a due bicchieri di vino per vite.



I fratelli Philippe e Jacques Guignard continuano ancora oggi a produrre dei vini di grande qualità, fini, morbidi, fruttati e aromatici, presentando una tipicità tale da essere divenuta un vero "stile".



L'Ouest de Lamothe Guignard – Sauternes



E' il secondo vino dello Château ma con lo stesso stile del Grand Cru Classé.

Terreno: argilloso-ghiaioso

Vitigno: 90% Sémillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle.

In cantina: vendemmia manuale con raccolte ripetute. La fermentazione avviene in piccoli tini d'acciaio a temperatura controllata per circa 4 mesi. L'affinamento avviene in barrique di quercia per 12-15 mesi fino all'imbottigliamento.




Château Lamothe
Guignard
SAUTERNES

CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD
SAUTERNES
2 Lamothe Ouest
33 210 Sauternes – France
www.chateau-lamothe-guignard.fr

Sauternes Château Lamothe Guignard 2° Grand Cru Classé

Un vino di grande eleganza, morbido, fruttato e aromatico.

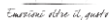


Terreno: ghiaioso

Vitigno: 90% Sémillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle.

In cantina: vendemmia manuale con raccolte ripetute. La fermentazione avviene in piccoli tini d'acciaio a temperatura controllata per circa 4 mesi. L'affinamento avviene in barrique di quercia per 15 mesi fino all'imbottigliamento.





Appellations des Côtes du Rhône



Riconosciuta come AOC nel 1937 la Côtes du Rhône è una storica regione viticola del sud-est della Francia. Si estende su circa 70.000 ha lungo il Rodano, dal sud di Lione fino ad Avignone. Comprende tre livelli qualitativi: Côtes du Rhône (Appellations Régionales con oltre 30.000 ha), Côtes du Rhône Villages (circa 5.500 ha, con 22 comuni menzionabili in etichetta) e 17 cru prestigiosi, tra cui 8 nella Côtes du Rhône Nord (circa 4.700 ha) e 9 nella Côtes du Rhône Sud (circa 3.200 ha). I vitigni principali sono Grenache, Syrah e Mourvèdre.

AOC Vallée du Rhone Nord (Cru)	AOC Vallée du Rhone Sud (Village e Cru)	Appellations Régionales
<ul style="list-style-type: none"> • Château-Grillet • Condrieu (*) • Cornas • Côte-Rôtie • Crozes-Hermitage ou Crozes-Ermitage(*) • Hermitage ou Ermitage • Saint-Joseph (*) • Saint-Péray 	<ul style="list-style-type: none"> • Beaumes-de-Venise • Cairanne (*) • Châteauneuf-du-Pape (*) • Châtillon-en-Diois • Clairette-de-Bellegarde • Clairette-de-Die • Costières-de-Nîmes • Côteaux-de-Die • Côtes-du-Rhône-Villages • Côtes-du-Rhône-Villages Cairanne • Côtes-du-Rhône-Villages Chusclan • Côtes-du-Rhône-Villages Laudun • Côtes-du-Rhône-Villages Massif-d'Uchaux • Côtes-du-Rhône-Villages Plan-de-Dieu • Côtes-du-Rhône-Villages Puyméras • Côtes-du-Rhône-Villages Roaix • Côtes-du-Rhône-Villages Rochegude • Côtes-du-Rhône-Villages Rousset-les-Vignes • Côtes-du-Rhône-Villages Sablet • Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais • Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Maurice • Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Pantaléon-les-Vignes • Côtes-du-Rhône-Villages Séguret • Côtes-du-Rhône-Villages Signargues • Côtes-du-Rhône-Villages Valréas • Côtes-du-Rhône-Villages Visan • Côtes-du-Vivaraies • Crémant-de-Die • Gigondas (*) • Grignan-les-Adhémar • Lirac (*) • Luberon • Muscat-de-Beaumes-de-Venise • Rasteau (*) • Rasteau Rancio • Tavel (*) • Vacqueyras (*) • Ventoux (*) • Vinsobres 	<ul style="list-style-type: none"> • Côtes-du-Rhône (*) • Vin de Pays de l'Ardèche • Vin de Pays de l'Isère • Vin de Pays de la Drôme • Vin de Pays des Cévennes • Vin de Pays des Collines Rhodaniennes • Vin de Pays des Comtés Rhodaniens • Vin de Pays des Côteaux de l'Ardèche • Vin de Pays des Côteaux de Montélimar • Vin de Pays des Côteaux des Baronnie • Vin de Pays du Vaucluse

(*) Le Appellations della nostra azienda



DOMAINE GRAND VENEUR
Famille JAUME

1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange - France
www.vignobles-alain-jaume.com

Nel XIV secolo, durante il loro soggiorno a Avignone, i Papi costruirono il castello pontificio a Châteauneuf-du-Pape. Sedotti dal terroir eccezionale, diedero grande impulso allo sviluppo della vigna.

Radicata a nord di Châteauneuf du Pape, la famiglia JAUME ha perpetuato la professione di viticoltore dal 1826.

Questa professione è un patrimonio ma soprattutto una passione che impone sia il rigore che la perseveranza quando si ha a che fare con la natura.

Una famiglia di artigiani che servono i grandi terroir del sud della Valle del Rodano, con l'ambizione di produrre dei vini di gran carattere con sapori autentici. Esperienza, tradizione e terroir sono la vera eredità e ricchezza a loro disposizione.



Con convinzione, i metodi di coltivazione adottati sono destinati a rispettare il suolo e l'ambiente. Nessuno può sviluppare grandi vini senza coltivare la vigna in modo da produrre uve sane, mature e equilibrate.



Sulla base di questi principi la famiglia JAUME ha adottato, per i vigneti di Domaines Grand Veneur, Clos de Sixte e Chateau Mazane una coltivazione secondo il protocollo dell'agricoltura biologica.



Réserve Grand Veneur blanc

Vino di straordinaria ricchezza e complessità, la Côtes du Rhône per eccellenza in bianco



Terreno: altopiano calcareo argilloso con suoli asciutti e sabbiosi.

Vitigno: Roussane, Viognier, Clairette.

In cantina: pressatura diretta a bassa temperatura e messo in bottiglia precocemente dopo 5 mesi dalla vendemmia.

Domaine Grand Veneur Les Champavins

Un baby Châteauneuf-du-Pape.

Terreno: ciottoloso, con sottosuolo di residui marini.

Vitigno: 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre .

In cantina: vinificazione tradizionale in vasche in acciaio inox con follatura regolare e fermentazione per circa 18 gg.; l'affinamento del Grenache avviene in acciaio, per Syrah e Mourvèdre in botti di rovere di 3-4 anni; imbottigliato dopo 12 mesi.



Domaine Grand Veneur Les Champavins blanc

Un grande Viognier elegante e fresco.



Terreno: argilloso-sabbioso, calcareo

Vitigno: 100% Viognier

In cantina: vinificazione tradizionale in vasche in acciaio inox con follatura regolare e fermentazione a temperatura controllata. Messo in bottiglia precocemente dopo 4 mesi dalla vendemmia.



DOMAINE GRAND VENEUR
Famille JAUME
1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange – France
www.vignobles-alain-jaume.com

Réserve Grand Veneur Rouge

L'espressione della Côtes du Rhône per eccellenza con ricchezza e complessità.



Terreno: argillo-calcareo, sabbioso, argilloso.

Vitigno: Grenache noir, Syrah e aggiunta di Cinsault e Mourvèdre.

In cantina: vinificazione tradizionale ed affinamento in solo acciaio; messo in bottiglia dopo 10-12 mesi dalla raccolta.



Lirac Domaine du Clos de Sixte

Un vino di razza degno dei più grandi terroir della Valle del Rodano.



Terreno: ciottoloso ricco di quarzo e argilla rossa.

Vitigno: 50% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Mourvèdre.

In cantina: selezione delle uve; fermentazione in tini d'acciaio termoregolati per circa 18 giorni con follature regolari; l'affinamento avviene per circa 14 mesi in vasche in cemento per il 70% e in botti di rovere francese per il 30%.



Vacqueyras Château Mazane

Da questo Cru si produce un vino intenso e fine.



Terreno: ciottoloso, argilloso.

Vitigno: 60% Grenache noir, 30% Syrah, 10% Mourvèdre.

In cantina: vinificazione tradizionale con fermentazione in acciaio; l'affinamento avviene parte in acciaio e parte in barriques (legno d'Allier 35%).



DOMAINE GRAND VENEUR
Famille JAUME
1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange – France
www.vignobles-alain-jaume.com

Gigondas Terrasses de Montmirail

Un Gigondas di razza e di grande eleganza.



Terreno: argillo-sabbioso, calcareo.

Vitigno: Grenache noir e Syrah con piccola presenza di Mourvèdre.

In cantina: fermentazione tradizionale in tini d'acciaio o di cemento termoregolati con follature regolari; l'affinamento avviene in vasche in cemento e poi in botti di rovere francese. Messo in bottiglia dopo 12-14 mesi.

Châteauneuf-du-Pape Vieux Terrons



Uno Châteauneuf-du-Pape dove il Grenache esprime il terroir con ampiezza e potenza.

Terreno: ciottoloso, argilloso.

Vitigno: Grenache noir in prevalenza, con Syrah, Mourvèdre e altri vitigni.

In cantina: vinificazione tradizionale con fermentazione per 18-20 giorni con follature regolari; l'affinamento per 16 mesi avviene in cemento (90%) e botti di rovere francese (10%).

Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes



Da vigne di oltre 60 anni uno Châteauneuf-du-Pape d'eccezione che esprime la quintessenza del suo terroir.

Terreno: argilloso, ciottoloso.

Vitigno: 50% Grenache noir, 10% Syrah, 40% Mourvèdre.

In cantina: vendemmia manuale con selezione per grappolo; diraspatura totale; fermentazione di 25 gg, affinamento per 16 mesi di cui il 40% in vasche di cemento e il 60% in botti di rovere francese nuove e di 1 anno

Châteauneuf-du-Pape Le Miocène



Uno stile di Châteauneuf du Pape con sfumature intense e sottili per esprimere tutte le caratteristiche del terroir.

Terreno: argillo-ciottoloso, argillo sabbioso negli strati più profondi.

Vitigno: 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre più altri vitigni.

In cantina: raccolta manuale; fermentazione in serbatoi in acciaio inox, follature regolari per 18-20 gg; l'affinamento in inox per Grenache e botti di rovere di 2-3 anni per Syrah e Mourvèdre.

Châteauneuf-du-Pape Les Origines



Per definizione "Les Origines" è un vino dal grande potenziale di invecchiamento; grande concentrazione e finezza.

Terreno: argilla rossa, ciottoloso.

Vitigno: 50% Grenache noir, 20% Syrah, 30% Mourvèdre.

In cantina: vendemmia manuale con selezione grappolo per grappolo; diraspatura totale e fermentazione per 18-21gg con follature regolari; affinamento per 16 mesi (50% in vasche di cemento e 50% in botti).




ALAIN JAUME
VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE GRAND VENEUR
Famille JAUME
1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange – France
www.vignobles-alain-jaume.com

Condrieu La Butte d'Or

La massima espressione del Viognier.



Terreno: suolo ricoperto da granito con esposizione est, sud-est

Vitigno: 100% Viognier.

In cantina: Fermentazione sulle fecce a 15° e affinamento per circa 7-8 mesi in barrique di rovere di cui un max 10% nuove con batonnage eseguito una volta a settimana.



Crozes-Hermitage La Butte d'Or

Una espressione di Syrah dai connotati vellutati.



Terreno: ghiaia drenante depositata dai fiumi alla confluenza dell'Isère e del Rodano

Vitigno: 100% Syrah.

In cantina: vendemmia manuale con diraspatura totale; vinificazione in acciaio inox con macerazione prefermentativa a freddo.


ALAIN JAUME
VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE GRAND VENEUR
Famille JAUME
1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange – France
www.vignobles-alain-jaume.com

Saint Joseph La Butte d'Or

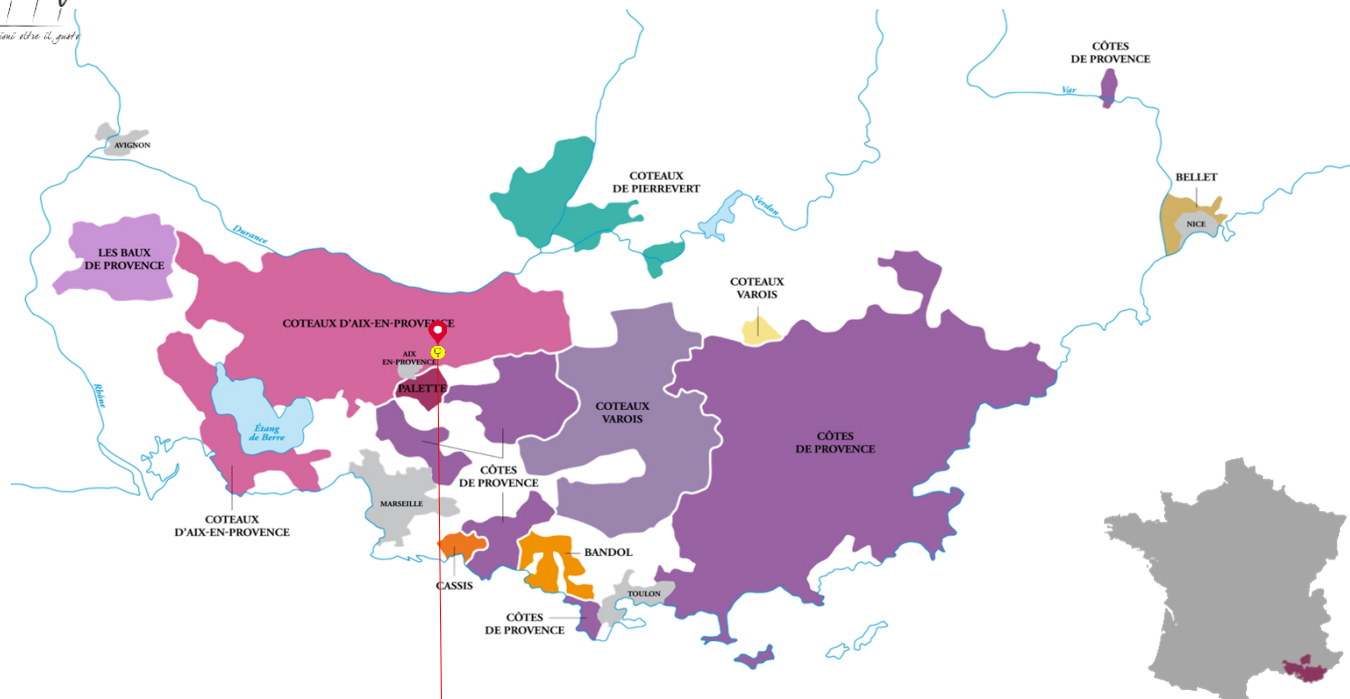
Un Syrah di grande carattere con un potenziale di invecchiamento fino a 8 anni.



Terreno: scisto e granito con esposizione est sud-est.

Vitigno: 100% Syrah.

In cantina: Vendemmia manuale con selezione di uve sane e mature. Diraspatura totale. Macerazione prefermentativa a freddo da 5 a 6 giorni. Affinamento in botti di rovere con il 10% di barrique nuove.



VIGNOBLE DE PROVENCE



Appellations de Provence



La Provenza, situata nel sud-est della Francia tra il Rodano e il Mediterraneo, è la regione vitivinicola più antica del paese. Con circa 27.000 ettari di vigneti, è rinomata soprattutto per la produzione di rosé eleganti e freschi, che rappresentano oltre l'80% della produzione. Le AOC hanno caratteristiche uniche legate al terroir. Le AOC si organizzano su base territoriale e disciplinano vitigni, rese, tecniche di vinificazione e tipologie di vino ammessi. I vitigni a bacca rossa più coltivati sono Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah e Carignan, spesso usati in assemblaggio per rosé e rossi. Per i bianchi, meno diffusi, si usano Rolle (Vermentino), Ugni Blanc, Clairette e Sémillon. Il clima mediterraneo, i suoli calcarei o scistosi e il vento Mistral garantiscono condizioni ideali per vini di grande freschezza e finezza.

AOP Provence	CRU Classé (15 Domaine)	IGP Provence
<ul style="list-style-type: none"> •AOP Bandol •AOP Baux de Provence •AOP Bellet •AOP Cassis •<u>AOP Côteaux d'Aix-en-Provence (*)</u> •AOP Côteaux Varois en Provence •<u>AOP Côtes de Provence</u> •AOP Côtes de Provence dénomination Fréjus •AOP Côtes de Provence dénomination La Londe (*) •AOP Côtes de Provence dénomination Pierrefeu •AOP Côtes de Provence dénomination Sainte-Victoire •AOP Palette 	<p>Nel 1955 alcuni Château e Domaines hanno ottenuto il riconoscimento di Cru Classé alla stregua dello stesso titolo assegnato ai migliori vini di Bordeaux</p> <ul style="list-style-type: none"> •Clos Minguet - Domaine du Noyer •Château de Brégançon •Château Sainte Marguerite •Château du Galoupet •Château Saint Maur •Domaine du Jas d'Esclans •Clos Cibonne •Château Sainte Roseline •Château Roubine •Château Minuty •Château de Saint Martin •Domaine de la Croix •Château de Mauvanne •Château de la Clapière •Domaines Ott - Clos Mireille 	<ul style="list-style-type: none"> •IGP de la Sainte-Baume •IGP des Alpes Maritimes •IGP des Alpilles •IGP des Bouches-du-Rhône •IGP des Maures •IGP du Mont Caume •IGP du Var (*) •IGP Méditerranée

(*) Le Appellations della nostra azienda



CHATEAU PIGOUDET
AOC AIX EN PROVENCE

Route de Jouques
83560 Rians
www.pigoudet.com

La cantina è ubicata a Rians, in Provenza. La genesi di Château Pigoudet è decisamente affascinante, anche perchè è il risultato di una doppia storia d'amore, quella tra due persone in primis e poi verso un luogo. Nel 1992 infatti l'imprenditore tedesco Bernhard Schmidt e la moglie Elke decisero di coronare il sogno di una vita acquistando questa tenuta, dopo che per essa avevano avuto un vero e proprio colpo di fulmine.

All'ombra del massiccio della Sainte-Victoire, il vigneto di Château Pigoudet. 40 ettari esposti a sud ad un'altitudine di 400, è il più settentrionale della AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, con una posizione eccezionale che contribuisce notevolmente al successo delle sue vendemmie tardive (le ultime in Provenza), effettuate al calar della notte.

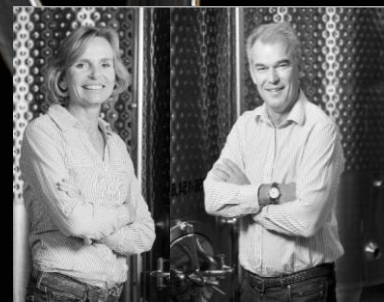


Chiari i tratti caratteriali dei suoi vini, caratterizzati da freschezza e maturità con un'impronta di aromi esotici e agrumati accompagnati da note di erbe



officinali e lavanda che rimandano alle atmosfere provenzali dell'entroterra.

Dopo Elke, oggi, alla guida dell'azienda c'è la figlia Sabine Rabe, che con il marito Hans-Ulrich e un collaudato staff, rendono Château Pigoudet uno dei domaines più riconosciuti per la qualità dei suoi vini.



La Chapelle

Un vino di volume e struttura dalla freschezza aromatica.



Terreno: sottosuolo argillo-calcareo ciottoloso, omogeneo in profondità, totalmente esposto a sud.

Vitigno: 35% Syrah, 25% Cabernet Sauv, 20% Grenache 20% Cinsault.

In cantina: vendemmia notturna, pressatura diretta, permanenza sulle fecce per 7 giorni a 0°.

Cuvée Signature

Per il piacere dei sensi!



Terreno: sottosuolo argillo-calcareo ciottoloso, omogeneo in profondità, totalmente esposto a sud.

Vitigno: 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon.

In cantina: selezione delle migliori parcelle. Pressatura diretta con fermentazione e vinificazione in barrique per 6 mesi con batonnage sui lieviti.; messa in bottiglia con tappatura ad alta tecnologica.

Cuvée Classic

L'eleganza dentro e fuori la bottiglia.



Terreno: sottosuolo argillo-calcareo ciottoloso, omogeneo in profondità, totalmente esposto a sud.

Vitigno: 35% Grenache, 25% Cinsault, 20% Cabernet Sauv. 10% Syrah.

In cantina: dalle uve provenienti dalle migliori parcelle, con vendemmia unicamente notturna. Il mosto fiore staziona sulle fecce a bassa temperatura. Fermentazione controllata di ogni varietà, affinamento in acciaio inox; imbottigliamento dopo lieve filtraggio.



Cuvée L'Oratoire Divine

Un Gran Rosé, complesso e disinibito.



Terreno: sottosuolo argillo-calcareo ciottoloso, omogeneo in profondità, totalmente esposto a sud.

Vitigno: 30% Grenache, 20% Cinsault, 25% Cabernet-Sauvignon, 25% Syrah.

In cantina: vendemmia solo notturna, pressatura diretta permanenza sulle fecce per 10 giorni a 0°. Fermentazione a 14°, affinamento in acciaio inox e imbottigliamento dopo leggero filtraggio.





Appellations de Languedoc-Roussillon



Il Languedoc-Roussillon si affaccia sul Mediterraneo ed è una delle più vaste regioni vitivinicole del mondo, con circa 230.000 ettari vitati. Il clima caldo e secco, i terreni variabili (calcarei, argillosi, scistosi) e l'influsso del mare favoriscono una viticoltura sostenibile e biologica. Le principali AOC includono Corbières, Minervois, Faugères, Pic-Saint-Loup e Limoux, oltre a Collioure e Banyuls nel Roussillon, noti per i vini dolci naturali. Le AOC sono organizzate su base geografica, con disciplinari che regolano vitigni, metodi e rese. I vitigni rossi principali sono Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan e Cinsault, (spesso usati in blend), i bianchi sono Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino e Picpoul.

Les appellations du Languedoc	Les appellations du Roussillon
<p>• 1 Appellation régionale: AOC Languedoc (in sostituzione della AOC Coteaux du Languedoc) con 13 Dénominations régionales: Cabrières, Grés De Montpellier, La Méjanelle, Montpeyroux, Pézenas, Quatourze, Saint Christol, Saint Drézery, Saint Georges D'orques, Saint Saturnin, Sommières, Saint-Chinian Berlou, Saint-Chinian Roquebrun</p> <p>• 17 Appellations sous-régionales AOC: Cabardès,, Faugères, Saint-Chinian, Clairette du Languedoc (anche come vini liquorosi), Corbières, Corbières-Boutenac, Costières de Nîmes, Fitou, La Clape, Pic Saint-Loup, Terrasses du Lurzac, Malpère, Minervois(*), Minervois-La Livinière Limoux (vini bianchi fermi, Blanquette de Limoux (*) e Limoux metodo ancestrale), Crémant de Limoux (*), Picpoul de Pinet (*)</p> <p>• 4 Appellations communales de Vins Doux Naturels blancs (les AOC Muscats): Muscat de Frontignan ou Frontignan ou Vin de Frontignan; Muscat de Lunel; Muscat de Mireval; Muscat de Saint-Jean-de-Minervois</p> <p>• 1 Appellation communale con soli vini bianchi secchi: Clairette de Bellegarde,</p>	<p>• 2 Appellations sous-régionales: -AOC Côtes du Roussillon (vini rossi, rosati e bianchi, con 118 comuni a cui si può aggiungere una denom. geografica "Les Aspres" per i vini rossi); -AOC Côtes du Roussillon Villages (si possono aggiungere alcune denom. geograf. "Caramany», "Latour-de-France", "Lesquerde », ou "Tautavel").</p> <p>• 3 Appellations sous-régionales de Vins Doux Naturels (V.D.N.): AOC Grand Roussillon, AOC Rivesaltes, AOC Muscat de Rivesaltes (tutte includono i 4 comuni che appartengono alla zona geografica della AOC Banyuls: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres9</p> <p>2 Appellations communales: AOC Maury (Vini rossi); AOC Collioure (*) (vini rossi, rosaati, bianchi)</p> <p>3 Appellations communales Vins Doux Naturels (V.D.N.): •AOC Maury, AOC Banyuls (*), AOC Banyuls grand cru (la produzione é la stessa della AOC Banyuls ma più vincolanti e restrittive).</p>

(*) Le Appellations delle nostre aziende

• LE DOMAINE •



CALMEL & JOSEPH

DOMAINE CALMEL-JOSEPH

Chemin de la Madone,

11800 Montirat

www.calmel-joseph.com

L'azienda Calmel & Joseph, fondata nel 1995 nasce come società commerciale specializzata in vini Languedoc Roussillon provenienti da cantine private dislocate in tutto il paese. Il Domaine sorge su un antico podere della Linguadoca che compare per la prima volta in un atto di proprietà del luglio 1577 e che dopo saccheggi e incendi che lo danneggiarono pesantemente e ripristinato nel 1595.

Laurent Calmel, enologo e Jérôme Joseph, convinti delle straordinarie potenzialità di questa regione, oggi vinificano, assemblano e invecchiano tutti i vini con il comune desiderio

di dimostrare la qualità unica e troppo poco conosciuta di questi terroir mediterranei.

Lontani da ogni etichetta di certificazione Laurent e Jérôme producono vini di alta qualità adottando comunque metodi di coltivazione e vinificazione naturali e rispettosi dell'ambiente.



Tutta la gamma Calmel & Joseph nasce da rigorose selezioni: tutte le uve vengono raccolte manualmente alla giusta maturazione e vige la massima cura nei blend per armonizzare gli equilibri dei vitigni autoctoni.



I terreni sono di origine argillo-calcareo e accolgono le vigne ad ovest di Limoux ad una altitudine tra i 200 e i 300 metri dove la precipitazione media è 800 mm/anno. Il clima è umido e temperato, con correnti occidentali che aiutano durante i periodi caldi. La maturità qui si raggiunge più tardi che nel resto del terroir del Mediterraneo e di Autan.



Blanquette de Limoux

Bollicina fine e vivace, di grande freschezza.



Terreno: argillo-calcareo

Assemblaggio: 90% Mauzac;
10% Chardonnay.

In cantina: la raccolta manuale delle uve pigiate e vinificate come un classico vino bianco in tini termoregolati a 15°C. Dopo un accurato assemblaggio, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e viene lasciato a riposare per circa 15 mesi.

Dosaggio: 4 g/l

Crémant de Limoux Rosé Brut

Bollicina rosé fresca, festosa ed elegante.



Terreno: carginlo-calcareo.

Assemblaggio: 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir vinificato in rosé.

In cantina: la raccolta manuale delle uve pigiate e vinificate in tini termoregolati a 15°C. Dopo un accurato assemblaggio, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati per circa 15 mesi.

Dosaggio: 7 g/l

Crémant de Limoux Brut

Bollicina morbida e setosa.



Terreno: argillo-calcareo.

Assemblaggio: 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir.

In cantina: la raccolta manuale delle uve pigiate e vinificate come un classico vino bianco in tini termoregolati a 15°C. Dopo un accurato assemblaggio, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e viene lasciato a riposare per circa 15 mesi.

Dosaggio: 9 g/l

Crémant de Limoux Brut Nature

Bollicina di grande versatilità.



Terreno: argillo-calcareo.

Assemblaggio: 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir.

In cantina: la raccolta manuale delle uve pigiate e vinificate come un classico vino bianco in tini termoregolati a 15°C. Dopo un accurato assemblaggio, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e viene lasciato a riposare per circa 15 mesi.

Dosaggio: 0 g/l



• LE DOMAINE •
CARMEL-JOSEPH

DOMAINE CALMEL-JOSEPH
Chemin de la Madone,
11800 Montirat
www.carmel-joseph.com

Villa Blanche Piquepoul de Pinet

Un'antica varietà per un'intera AOC.



Terreno: gessoso(craie)-argilloso.

Assemblaggio: 100% Piquepoul Blanc.

In cantina: uve raccolte di notte. Breve macerazione (2 h) prima della pressatura; fermentazione controllata a 16°C con le fecce in sospensione (batonnage) settimanalmente per circa un mese. Nessuna conversione malolattica svolta e affinamento in tini d'acciaio sulle proprie fecce per circa 3 mesi.

Villa Blanche – Syrah

Sole puro in una bottiglia, dalla freschezza tipica dei terroir del nord.

Terreno: argilloso-calcareo.

Vitigno: 100% Syrah.

In cantina: vendemmia con selezione dei grappoli e diraspatura totale dei chicchi. Pigiatura del 50% degli acini e una macerazione pre-fermentativa a freddo per 4 giorni a 4° gradi, a cui segue pressatura e vinificazione tradizionale a 28° per 3 settimane in acciaio. L'affinamento al 70% in vasche di cemento e al 30% il botti di secondo passaggio per circa 6 mesi.



Villa Blanche Terret Blanc Les Cépéges Anciens

Terret Blanc: un antico vitigno oggi rivalutato e tutto da scoprire.



Terreno: argillo-calcareo.

Assemblaggio: 100% Terret Blanc.

In cantina: uve raccolte di notte, con una temperatura più fresca. Breve pre-macerazione di 4 ore prima della pressatura. Fermentazione controllata a 16°C con le fecce rimesse in sospensione settimanalmente (batonnage) per circa un mese. Conversione malolattica non svolta e affinamento in acciaio per circa 3 mesi sulle proprie fecce.



LE DOMAINE
CARMEL JOSEPH
DOMAINE CALMEL-JOSEPH
Chemin de la Madone,
11800 Montirat
www.carmel-joseph.com

Villa Blanche Piquepoul Noir Les Cépéges Anciens

Un vino rosso da servire fresco per l'estate.



Terreno: argilloso-calcareo con 40% di argille rosse ferrose con terreni molto sassosi drenanti e aerati.

Vitigno: 100% Piquepoul Noir.

In cantina: vendemmia con cernita e diraspatura dei chicchi; fermentazione controllata a 25°C, con rimontaggi di 10 minuti al giorno. A fine macerazione una leggera bagnatura delle vinacce. Conversione malolattica svolta e affinamento per circa 5 mesi in vasche di cemento, filtrazione leggera.

Villa Blanche – Pinot Noir

Pinot Nero di grande fascino e formidabile personalità.

Terreno: Argilloso-calcareo con 20 % di argilla ferrosa rossa, bianca e grigia, e leggermente sabbioso.

Vitigno: 100% Pinot Noir.

In cantina: le uve selezionate e diraspate; fermentazione controllata a 22°C in acciaio, con rimontaggi due volte al giorno per tre settimane. Conversione malolattica svolta e affinamento di alcuni mesi in cemento, con leggera filtrazione.





DOMAINE LA TOUR BOISÉE
AOC MINERVOIS - IGP COTEAUX DE PEYRAC
1 Rue du Château d'Eau,
11800 Laure-Minervois France
www.domainelatourboisee.com

Il Domaine di famiglia, creato nel 1826 e sviluppato dalle generazioni successive "molto attaccate" al terroir di Laure Minervois, deve il suo nome alla Torre, sopravvissuta alla fortificazione del villaggio (XII secolo), e oggi situata nel giardino.

Il Domaine La Tour Boisée è situato a 25 chilometri a est di Carcassonne e oggi conta 82 ettari di vigneti e mille ulivi.

Dal 1982 Marie-Claude, con Jean-Louis, egli stesso discendente di viticoltori, prese in mano il destino delle vigne.

Oggi l'ultima generazione (Frédérique e suo marito Jean-François) è già coinvolta nell'attività dell'azienda.



Fin dall'inizio si sono preservati i vecchi vigneti nei terreni più belli e si sono valorizzati i vitigni autoctoni.

Convinti sostenitori dell'agricoltura biologica perché convinti della connessione uomo-natura.



Anno dopo anno i benefici sono stati evidenti: il frutto è più vigoroso, la pianta si difende meglio ed è meno vulnerabile allo stress idrico ; si sono create tutte le condizioni per consentire al terroir di esprimersi al meglio, per coniugare tradizione ed evoluzione dei vini.



Histoire de Famille Minervois Blanc

Come nelle vecchie tradizioni un vino nato dall'assemblaggio dei grappoli.



Terreno: collinare argillo-calcareo.

Vitigno: 25% Marsanne, 25% Grenache blanc, 15% Roussanne, 10% Vermentino, 15% Maccabeu, 10% Muscat Petits Grains.

In cantina: raccolta manuale a piena maturità, pressatura e fermentazione lunga a temperatura controllata, affinamento su fecce fini fino all'imbottigliamento.

Marie-Claude Minervois Rouge

Il racconto della storia di 3 vitigni.

Terreno: collinare argillo-calcareo su strato di arenaria.

Vitigno: 1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3 Carignan.

In cantina: raccolta manuale, con gli acini perfettamente sgranati. I tre vitigni vengono vinificati e poi affinati in botti separatamente per 12 mesi. Sono assemblati all'imbottigliamento, per preservare il carattere di frutto maturo per ogni varietà.



Histoire de Famille Minervois Rouge

Un vino dal bouquet di macchia mediterranea.



Terreno: collinare argillo-calcareo.

Vitigno: 50% Syrah, 50% Grenache Noir.

In cantina: raccolta manuale e selezione accurata delle uve che vengono vinificate separatamente. L'affinamento avviene per 6 mesi in acciaio inox.

Marielle et Frédérique Minervois Rouge

L'espressione del frutto e del sole!



Terreno: collinare argillo-calcareo su strato di arenaria.

Vitigno: 40% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Mourvedre, 10% Cinsault

In cantina: raccolta manuale di soli grappoli provenienti da vigne di 40 anni. Vinificato tradizionalmente (fermentazione a 28°C e macerazione per 30gg.) per esprimere tutta la pienezza del terroir. Affinato per 50gg in acciaio e poi imbottigliato.



DOMAINE LA TOUR BOISÉE
AOC MINERVOIS - IGP COTEAUX DE PEYRAC
1 Rue du Château d'Eau,
11800 Laure-Minervois France
www.domainelatourboisee.com

Malbec Alicante Bel Serrat IGP Côteaux de Peyriac rouge



Il risultato di un assemblaggio esotico.

Terreno: collinare argilo-calcareo su strato di arenaria.

Vitigno: 80% Malbec, 20% Alicante

In cantina: raccolta manuale cercando di trovare la maturità nello stesso momento; diraspato e pigiato con macerazione per 20gg. Vinificato e affinato in vasche di cemento.



Marselan Bel Serrat IGP Côteaux de Peyriac rouge



Un vino che allontana la malinconia!

Terreno: argilo calcareo

Vitigno: 100% Marselan (incrocio di Grenache e Cabernet Sauvignon), vigne di 10 anni.

In cantina: raccolta manuale a piena maturità dei grappoli, pigiati e diraspato con macerazione per 25 gg. e poi l'affinamento di sette mesi avviene in vasche di cemento.



DOMAINE LA TOUR BOISÉE
AOC MINERVOIS - IGP CÔTEAUX DE PEYRAC

1 Rue du Château d'Eau,
11800 Laure-Minervois France
www.domainelatourboisee.com

Carignan IGP Côteaux de Peyriac rouge

Un "vin de pays", ma con un risultato al pari delle più belle espressioni della AOC Minervois.



Terreno: argilo calcareo su strato di arenaria.

Vitigno: 100% Carignan (vigne di 55 anni).

In cantina: vinificazione e affinamento in acciaio per preservare il frutto e la morbidezza. Macerazione lunga sulle vinacce, leggera filtrazione e poi messa in bottiglia.



DOMAINE PIETRI GERAUD
BANYULS-COLLIOURE
MUSCAT DE RIVESALTES

22, rue Pasteur
66190 COLLIOURE
www.domaine-pietri-geraud.com

Domaine Pietri-Geraud nasce alla fine del XIX secolo e oggi siamo giunti alla 5° generazione.

Oggi il domaine è condotto da due donne: Maguy PIETRI-GERAUD e sua figlia Laetitia. Gestiscono i 20 ettari di proprietà, di cui 16,5 sui ripidi pendii dei comuni di Collioure e Banyuls, che fanno da collegamento tra i piedi dei Pirenei e il Mar Mediterraneo.

Le vigne sono su terrazze di scisto che formano l'area delle due

denominazione (Collioure e Banyuls). Nonostante il terreno sia piuttosto accidentato si caratterizza per la sua forte identità dove ancora tutto è coltivato a mano.

Le viti danno il meglio di sé ma le rese dei raccolti sono molto basse, a seconda dell'anno, di circa 22hl/ha.



I vini della regione, frutto di una lunga tradizione, vengono prodotti nel cuore del villaggio, vicino al Castello Reale e al celebre Campanile.

Per circa quarant'anni, il domaine si è esteso fino alla Plaine du



Roussillon, nei pressi del villaggio di Ortaffa. Di fronte al Canigou, (montagna pirenaica) le terre argillose-calcaree danno vita al gustoso Muscat de Rivesaltes che completa la gamma dei vini del domaine.



Muscat des Rivesaltes

«Il est le nectar des dieux et de l'échanson »
(il nettare degli dei e del coppiere).



Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 20% Muscat d'Alexandrie; 80% Muscat Petit Grain.

In cantina: Pressatura diretta, e decantazione a freddo. Fermentazione a basse temperature. Mutizzazione del mosto (aggiunta di alcool durante la fermentazione alcolica), poi svinatura. L'affinamento è in vasche su fecce fini per 1 mese. L'imbottigliamento è precoce (nel mese di novembre) a cui seguirà una lenta maturazione in bottiglia.

Residuo zuccherino: 110 gr/l.



Banyuls Blanc Maguy

Il vino più emblematico del Domaine!



Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 100% Grenache Blanc (età delle viti 15-85 anni).

In cantina: Pressatura diretta e decantazione a freddo. Fermentazione a basse temperature e mutizzazione del mosto (aggiunta di alcool durante la fermentazione alcolica), poi svinatura. L'affinamento è in acciaio su fecce fini per 1 mese, poi 12 mesi in barrique di rovere nuove.

Residuo zuccherino: 108 gr/l.



DOMAINE PIETRI GERAUD
BANYULS-COLLIOURE
MUSCAT DE RIVESALTES
22, rue Pasteur
66190 COLLIOURE
www.domaine-pietri-geraud.com

Banyuls Cuvée du Soleil

La quintessenza dello stile più tradizionale dei Banyuls ossidati.



Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc (età delle viti 15-45 anni).

In cantina: Pressatura diretta, decantazione a freddo; fermentazione a basse temperature, mutizzazione del mosto e poi svinatura. L'affinamento avviene in tini d'acciaio su fecce fini per 1 mese, e poi per 3-4 anni il 90% in contenitori di vetro all'esterno (bonbonnes).

Residuo zuccherino: 118 gr/l.

Banyuls Rimage Cuvée Mademoiselle "O"

Dedicato all'ultima nata della famiglia,

Ornella, nata nel 2000, la prima annata del vino.

Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 100% Grenache Noir (età delle viti tra 15 e 45 anni).

In cantina: macerazione tradizionale, fermentazione a temperatura controllata, mutizzazione sui chicchi e macerazione per 3 settimane. Poi pressatura delicata e svinatura in primavera. L'affinamento avviene in serbatoi colmi acciaio su fecce fini.

Residuo zuccherino: 95 gr/l.



Banyuls Flagrant Désir

Un Banyuls moderno con un equilibrio secco.

Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 90% Grenache Noir e Gris 10% Carignan (età media delle viti 30 anni).

In cantina: macerazione tradizionale, fermentazione a temperatura controllata, mutizzazione sui chicchi e macerazione per 3 settimane. Poi pressatura delicata e svinatura in primavera. Affinamento in barrique nuove per 2 anni e ½ e poi imbottigliato.

Residuo zuccherino: 75 gr/l.



Banyuls Cuvée Joseph Géraud

Un Banyuls tradizionale elaborato con il metodo Solera.

Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 90% Grenache Noir e Gris 10% Carignan (età delle viti tra 40 e 100 anni).

In cantina: macerazione tradizionale, fermentazione a temperatura controllata, mutizzazione sui chicchi e macerazione per 3 settimane. Poi pressatura delicata e svinatura in primavera. L'affinamento avviene in vasche di cemento su fecce fini per 1 anno, poi per 6 anni in botti di rovere per il 90% di Banyuls e il 10% in barrique all'esterno.

Residuo zuccherino: 75 gr/l.



DOMAINE PIETRI-GERAUD
BANYULS-COLLIOURE
MUSCAT DE RIVESALTES
22, rue Pasteur
66190 COLLIOURE
www.domaine-pietri-geraud.com

Banyuls Cuvée Méditerranée

Un Banyuls di nuova interpretazione prodotto solo nelle annate più idonee.

Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 90% Grenache Noir e Gris 10% Carignan (età delle viti tra 45 e 100 anni).

In cantina: macerazione tradizionale di 3 settimane, fermentazione a temperatura controllata e mutizzazione sui chicchi. Dopo pressatura delicata e svinatura primaverile, il vino affina per 4 anni in barrique (20% nuove, 80% di 2° passaggio, con ouillage (riempimento) regolare.

Residuo zuccherino: 90 gr/l.



Banyuls Hors d'Age

L'assemblaggio di piccole botti che dormono da oltre 15 anni nel silenzio delle cantine per regalare all' appassionato di Banyuls maturi, grandi momenti di felicità.



Terreno: calcareo scistoso.

Vitigno: 90% Grenache Noir e Gris, 10% vecchio Carignan (età delle viti tra 40 e 100 anni).

In cantina: affinato con il metodo Solera, è un'assemblaggio di Banyuls tradizionali tra i 15 e i 20 anni.

Residuo zuccherino: 75 gr/l.

Produzione limitata: 300 bottiglie anno.



Banyuls 1951

Una barrique dimenticata, trovata dietro una grande botte, portava la data del 1951 ...

Questo Banyuls è una macchina per tornare indietro nel tempo. Un invito ad un viaggio nel tempo e nello spazio gustativo ... 65 anni ... per scoprire i sapori di una volta ... e per risvegliare il piacere e la voluttà del nostro palato.

Terreno: calcareo scistoso.

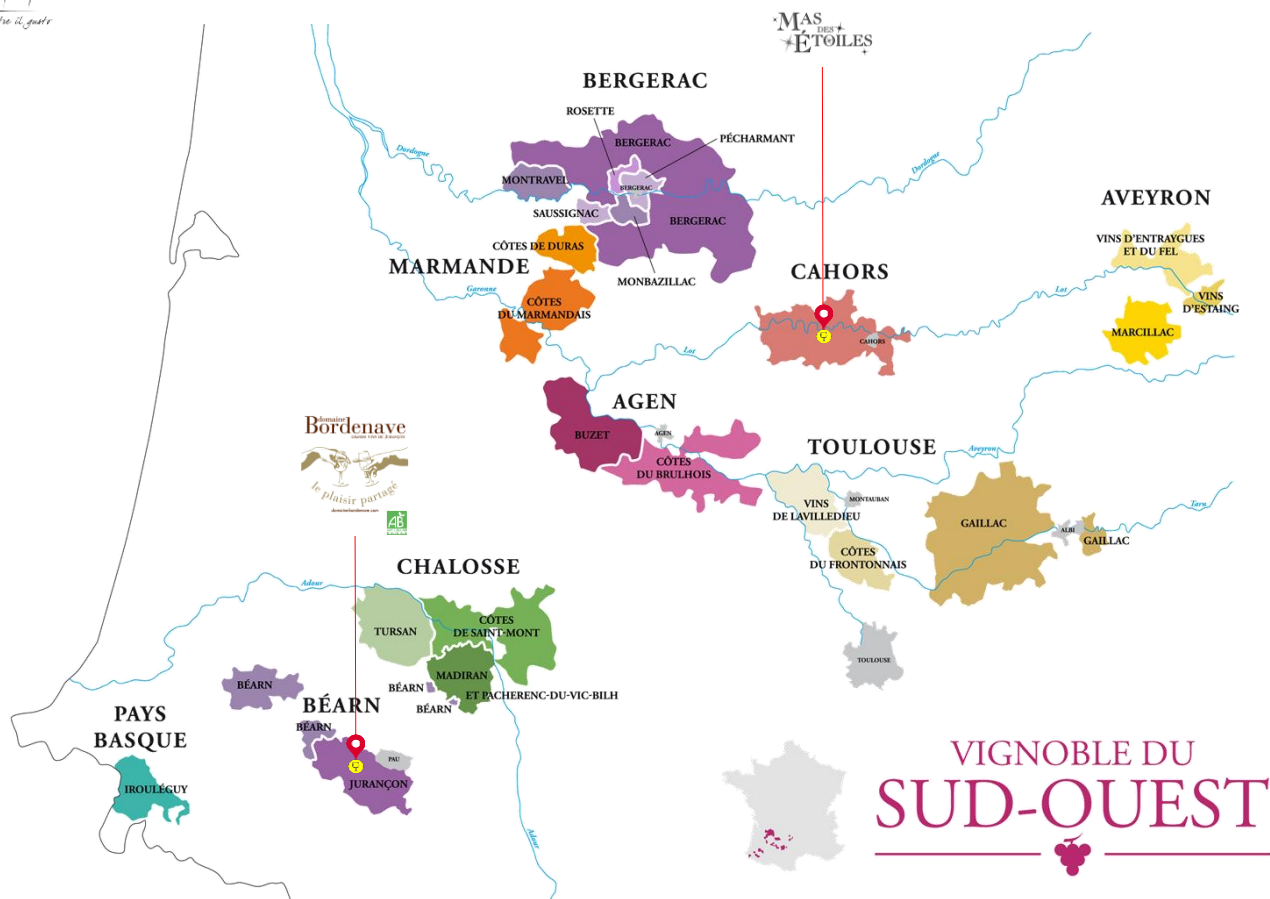
Vitigno: 100% Grenache noir (probabilmente una vecchia vigna che non c'è più).

In cantina: "Je n'étais pas née, nous sommes probablement sur du vieux Grenache " ("Non sono nato, probabilmente si tratta di una vecchia vigna di Grenache)

Altre note: aromi intensi di noci, caffè e cacao, di eccezionale lunghezza in bocca, non finisce mai...si suggerisce una temperatura di servizio a 16-18 ° C; stappare almeno 2 ore prima di degustarlo.
«In quale occasione per degustarlo? Già degustarlo è un'occasione!»




DOMAINE PIETRI GERAUD
BANYULS-COLLIOURE
MUSCAT DE RIVESALTES
22, rue Pasteur
66190 COLLIOURE
www.domaine-pietri-geraud.com



VIGNOBLE DU
SUD-OUEST

Appellations du Sud-Ouest



Il Sud-Ouest della Francia, situato tra Bordeaux e i Pirenei, è una regione vitivinicola frammentata ma ricchissima di storia, terroir e vitigni autoctoni. Sono circa 50.000 gli ettari vitati, e si producono una grande varietà di vini, spesso meno conosciuti ma di grande carattere e autenticità. Il clima varia da oceanico a continentale, con influenze montane e atlantiche che generano microclimi molto diversi e particolari. Le AOC principali includono Cahors (famosa per il Malbec), Madiran, Gaillac, Fronton, Bergerac e Jurançon. Le AOC (la prima, Bergerac, è nata nel 1936) regolano vitigni, tecniche, stili, per valorizzare varietà rare e locali.

Tra i vitigni rossi spiccano Malbec (Cot), Tannat, Duras, Fer Servadou e Négrette, mentre tra i bianchi troviamo Gros Manseng, Petit Manseng, Colombard, Mauzac e Len de l'El.

La regione offre una gamma ampia: dai rossi intensi e strutturati, ai bianchi aromatici e freschi, fino ai dolci eleganti come i Jurançon moelleux.

La moyenne Garonne	Le Bergeracois et Duras	Le piémont du Massif central	Le piémont Pyrénéen
<ul style="list-style-type: none"> •Buzet •Fronton •Brulhois •Côtes-du-marmandais •Saint-sardos 	<ul style="list-style-type: none"> •Bergerac •Côtes-de-bergerac •Monbazillac •Montravel •Côtes-de-montravel •Haut-montravel •Pécharmant •Rosette •Saussignac •Côtes-de-duras 	<ul style="list-style-type: none"> •Côtes-de-millau •Cahors (*) •Gaillac •Vins-d'estaing •Entraygues-le-fel •Marcillac •Coteaux-du-quercy 	<ul style="list-style-type: none"> •Floc-de-gascogne •Béarn •Irouléguy •Jurançon (*) •Madiran •Pacherenc-du-vic-bilh •Tursan •Saint-mont

(*) Le Appellations delle nostre aziende



MAS DES ÉTOILES
Bladinières – Liorit Vignerons
AOC CAHORS
65 Rue du Bac, 46220 Pescadoires
www.mas-des-etoiles.com

Mas de Etoiles nasce nel 2007 grazie al sogno di due vecchi amici: Arnaud Bladinières e David Liorit. Siamo nel cuore del Cahors, esattamente a Pescadoires, nella valle del Lot, non lontano dai Causses de Quercy (altipiani carsici situati nella zona sud-sud ovest del Massiccio Centrale) dove il domaine Mas des Etoiles si estende su una superficie vitata di circa 15,5 ha.

Grazie alle loro molteplici esperienze Arnaud e David si sono dedicati ad un meticoloso lavoro di selezione degli appezzamenti per consentire a

“Mas des Etoiles” di produrre uve di grande qualità, sempre nel rispetto delle vigne e dell’ambiente.

Nel 2019 è stato intrapreso il percorso di conversione verso l’Agricoltura Biologica.

Creata nel 1971, l’AOC Cahors è riservata esclusivamente a vini rossi a base del vitigno emblematico nel Sud-Ovest: il Malbec, nome



attuale dell’Auxerrois già conosciuto nel XVI secolo e valorizzato dal re François 1°.

Il clima a Cahors gode di una influenza molto favorevole dell’Oceano Atlantico, del Mar Mediterraneo, dei Pirenei e del Massiccio Centrale.



I vigneti a Cahors si trovano su due tipologie di terreni: un insieme calcareo, i Causses (altipiani calcarei), e la valle alluvionale del Lot (terrazzamenti con suoli limosi e sabbiosi ai margini del fiume e argillosi e sassosi ai piedi dei pendii calcarei). Una tale ricchezza di terroir contribuisce innegabilmente all’unicità della denominazione Cahors.



Petite Étoile

La porta di ingresso al Malbec di qualità



Terreno: terreni nei secondi terrazzamenti di origine alluvionale composti da sabbia, silicio e sacche di argilla.

Vitigno: 100% Malbec (età delle viti tra 30 anni).

In cantina: vendemmia meccanica, pre-fermentazione a freddo e successiva fermentazione alcolica in tini di acciaio inox. La fase finale della fermentazione a caldo; successiva conversione malolattica in vasche di acciaio inox. L'affinamento che precede l'imbottigliamento avviene in vasche di cemento sulle fecce fini.

LES ÉTOILES

Une Étoile est née

Un'espressione di Malbec di grande qualità tra tradizione e modernità.



Terreno: antico terreno alluvione composto principalmente da ghiaia, da silice e argilla.

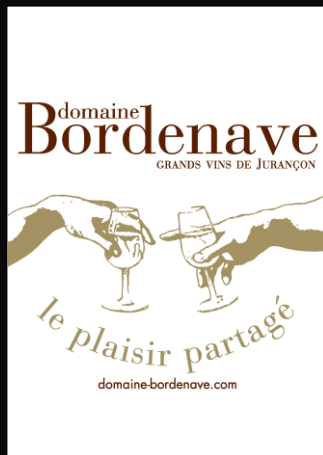
Vitigno: 100% Malbec (età delle viti tra 40 anni).

In cantina: vendemmia meccanica con selezione dei grappoli; macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione alcolica lenta per circa 20 giorni. La fase finale della fermentazione è a caldo; poi avviene il travaso diretto in barriques da 225 litri per la fermentazione malo-lattica e il successivo affinamento per 24 mesi in barrique nuove.



MAS DES ÉTOILES
Bladinières – Liorit Vignerons
AOC CAHORS
65 Rue du Bac, 46220 Pescadoires
www.mas-des-etoiles.com





Domaine BORDENAVE
AOC JURANÇON

245 Route d'Ucha Quartier Ucha
64360 Monein
www.domaine-bordenave.com

Il domaine Bordenave, situato nel cuore della denominazione Jurançon, a Monein, è una delle proprietà più antiche della regione dal 1676, dove la tradizione si tramanda di padre in figlio. A seguito di ingenti investimenti nella cantina e nella ristrutturazione del vigneto, l'azienda ha presentato, con la configurazione attuale, la sua prima annata nel 1993.

Domaine Bordenave è l'emblema dell'attaccamento di una famiglia al proprio territorio e al proprio lavoro. Qui i legami con il territorio sono antichi e sinceri, fatti di umiltà nei confronti della forza della terra, per esaltare il valore del terroir.



"Jurançon è una scuola d'arte e di pazienza. Un'arte in cui il tempo non è mai veramente dominato perché si cerca di dare sempre la preferenza alla ricerca continua della qualità, dalla vite fino ad ogni bottiglia che viene stappata".

Da sempre si lavora nel rispetto e protezione della vigna e dell'ambiente, ossia in regime di agricoltura biologica.



I vitigni tipici della regione sono il Petit Manseng (tipico per la produzione di vini dolci; evoca aromi di miele e frutta candita) e il Gros Manseng (grazie alla sua freschezza e agli aromi di frutta conferisce equilibrio tra dolcezza e acidità). Le Vigne del Domaine hanno un'età media di 30 anni.



Encore et Encore Jurançon Sec

Vino di un bell'equilibrio tra freschezza, frutto e una gran bella struttura.



Terreno: argillo-limoso.

Vitigno: 60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng (vecchie vigne di 50 vendemmiate dal 15 al 30 Ottobre).

In cantina: fermentazione in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura. Affinamento su fecce fini in vasche per 9 mesi prima dell'imbottigliamento.



Terre de Memoire Jurançon Doux

Un vino voluminoso e fresco.



Terreno: argillo-limoso.

Vitigno: 100% Petit Manseng (vendemmiato a novembre).

In cantina: fermentazione in acciaio a temperatura controllata e poi un affinamento su fecce fini per 9 mesi, prima della messa in bottiglia.



Domaine BORDENAVE
AOC JURANÇON

245 Route d'Ucha Quartier Ucha
64360 Moncin
www.domaine-bordenave.com



Cuvée Savin Jurançon Doux

Un vino ampio, generoso, complesso.



Terreno: argillo-limoso.

Vitigno: 100% Petit Manseng (vendemmiato dal 5 al 18 novembre; rese 15hl/ha).

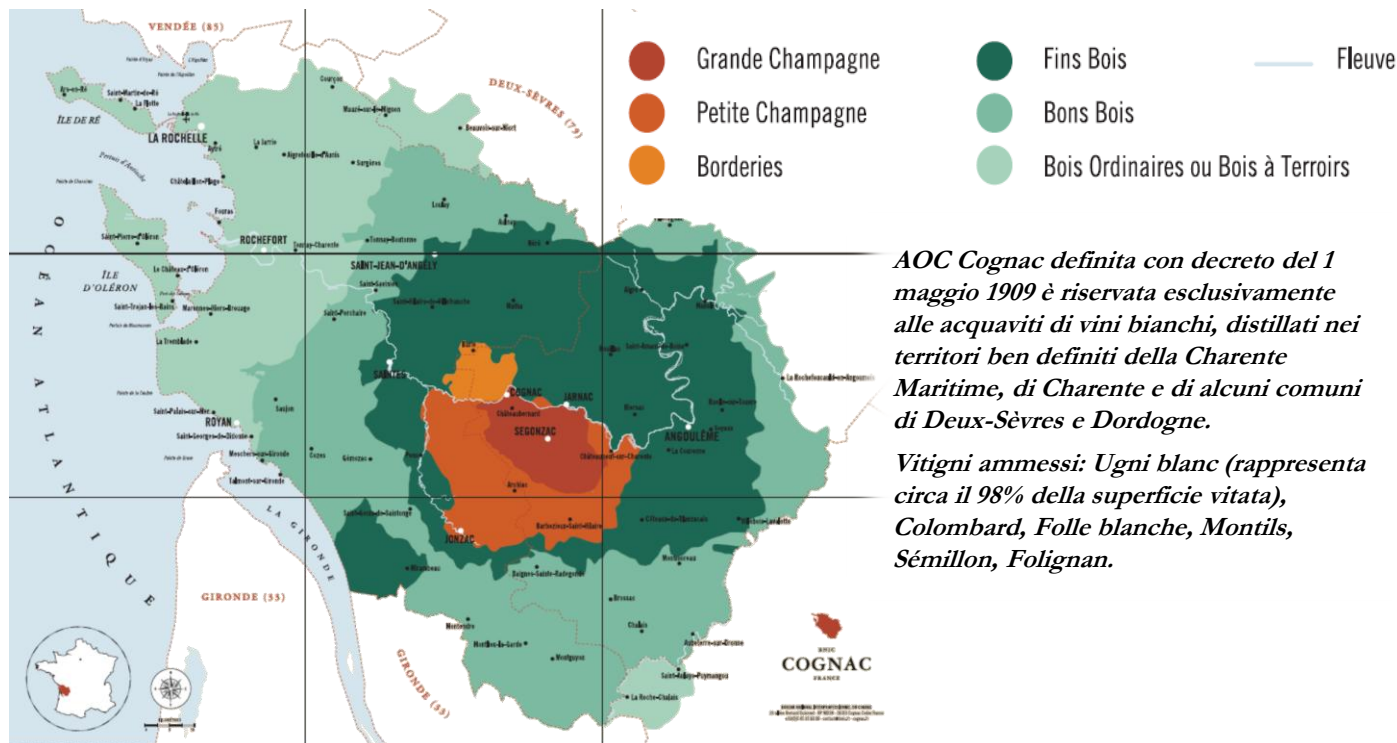
In cantina: fermentazione e affinamento su fecce fini in botti (20% di legno nuovo) per 18 mesi prima dell'imbottigliamento.



I DISTILLATI



Carte des Crus du Cognac



AOC Cognac definita con decreto del 1 maggio 1909 è riservata esclusivamente alle acquaviti di vini bianchi, distillati nei territori ben definiti della Charente Maritime, di Charente e di alcuni comuni di Deux-Sèvres e Dordogne.

Vitigni ammessi: Ugni blanc (rappresenta circa il 98% della superficie vitata), Colombard, Folle blanche, Montils, Sémillon, Folignan.

Fonte: BNIC - Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Il Cognac, eau-de-vie d'exception, è tradizionalmente il risultato di una miscela di acquaviti di diverse età e annate.

Vinificazione: I mosti destinati alla vinificazione della Charentaise sono caratterizzati da un basso grado alcolico (circa 9°), per avere una concentrazione ottimale di aromi e un'elevata acidità. E' fatto divieto di aggiungere zuccheri e solfiti durante la fermentazione, per un rispetto di integrità.

Distillazione (doppia Charentaise): distillazione discontinua detta anche doppia distillazione. Consiste in due fasi di "riscaldamento": il primo "riscaldamento" determina la distillazione del vino e permette di ottenere il brouillis;

il secondo "riscaldamento" determina la distillazione dei brouillis per ottenere il Cognac, dopo aver scartato la «testa» e la «coda» della distillazione. La distillazione si completa entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Invecchiamento e menzioni: i Cognac vengono invecchiati senza interruzioni, esclusivamente in contenitori di legno di rovere e l'età corrisponde all'età del componente

più giovane che entra nella sua miscela; il Cognac non può essere commercializzato senza aver invecchiato almeno 2 anni:

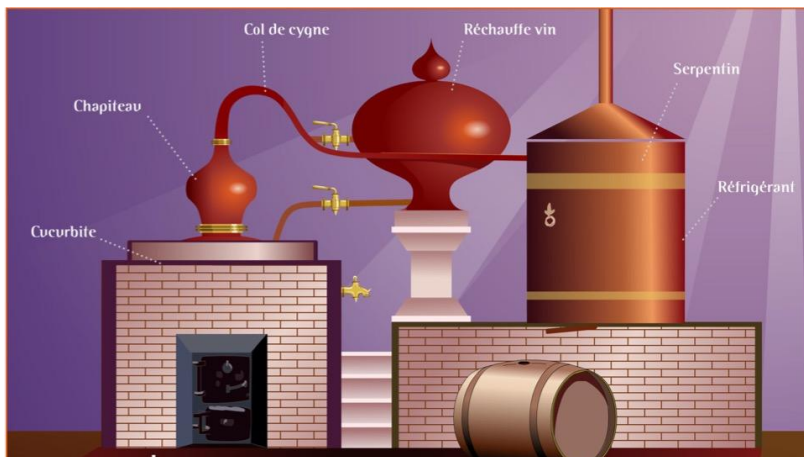
- VS (Very Special): almeno 2 anni di invecchiamento (altre menzioni: 3 Stars, Selection, De Luxe.

- VSOP (Very Superior Old Pale): almeno 4 anni di invecchiamento (altre menzioni: Reserve, Vieux, Rare, Royal.

- XO (Extra Old): almeno 10 anni di invecchiamento (altre menzioni:

- XO (Extra Old): almeno 10 anni di invecchiamento (altre menzioni: Hors d'Age, Extra, Ancestral, Ancêtre, Or, Gold, Imperial.

- XXO (Extra Extra Old): termine specifico per eaux-de-vie invecchiato 14 anni o più.





Domaine ELISABETH
COGNAC

Le Taillant, 17260 Virollet

Nel cuore delle terre del Taillant, nasce il Domaine Elisabeth: frutto dell'incontro tra due famiglie legate da generazioni a un'agricoltura rispettosa della Natura e della tradizione sin dal 1767

Elisabeth e Bruno Arrivé hanno unito le loro radici, i loro valori e il loro savoir-faire per dare vita a un progetto ambizioso e autentico: produrre vini e distillati biologici, ricchi di carattere e storia. Fin dal 1981, quando hanno acquisito l'antica fattoria e i suoi vasti terreni, Elisabeth e Bruno hanno scelto un approccio in armonia con il ciclo

delle stagioni, senza fare uso di prodotti chimici. Anno dopo anno, hanno rigenerato i suoli, selezionato con cura i vitigni e seguito ogni fase della produzione con passione e rispetto. Oggi, i 50 ettari del Domaine Elisabeth danno vita a una gamma completa di vini, Pineau, Cognac e succhi d'uva certificati biologici (label AB).



Ogni bottiglia racconta una storia di famiglia, territorio e innovazione, portando con sé profumi autentici e sapori veri.



Distribuiti in Francia e all'estero, i nostri prodotti sono apprezzati per la loro qualità, la trasparenza dei processi produttivi e l'impegno verso un'agricoltura sostenibile. Che si tratti di un Pineau elegante, di un vino rosso fruttato o di un Cognac d'eccezione, ogni creazione del Domaine Elisabeth è un invito a scoprire il gusto genuino della nostra terra.



Pineau des Charentes Blanc

Un gusto inaspettato e generoso.



Terreno: argillo-calcareo con un clima oceanico.

Vitigno: Colombar e Ugni Blanc.

In cantina: macerazione in botti di rovere per un minimo di 24 mesi di succo d'uva bianca con aggiunta di cognac invecchiato almeno 2 anni.

Mistelle o Vin de Liquer.



Pineau des Charentes Rouge

Un gusto morbido, fruttato, speziato e suadente.



Terreno: argillo-calcareo con un clima oceanico.

Vitigno: 100% Merlot.

In cantina: macerazione in botti di rovere per un minimo di 18 mesi di succo d'uva rossa con aggiunta di cognac invecchiato almeno 2 anni.

Cognac VSOP Bio

Armonioso tra frutta fresca e una leggera nota boisé.



Terreno: argillo-calcareo con un clima oceanico.

Vitigno: 70% Ugni Blanc, 30% Colombar.

In distilleria: il vino viene distillato secondo la tecnica tradizionale a fuoco diretto con alambicco "charrentais" e doppia distillazione.

Invecchiamento: in legno di rovere Limousin per più di 8 anni.

Classificazione: VSOP

Grado Alcool: 40%

Formato: 700 ml. con astuccio in cartoncino

Cognac XO Bio

L'evoluzione che si fa eleganza.



Terreno: argillo-calcareo con un clima oceanico.

Vitigno: 70% Ugni Blanc, 30%Colombar.

In distilleria: il vino viene distillato secondo la tecnica tradizionale a fuoco diretto con alambicco "charrentais"e doppia distillazione.

Invecchiamento: in legno di rovere Limousin per più di 15 anni.

Classificazione: XO

Grado Alcool: 40%

Formato: 700 ml. con astuccio in cartoncino



Cognac XO EXTRA Bio

Complessità ed espressività.



Terreno: argillo-calcareo con un clima oceanico.

Vitigno: 100% Colombar.

In distilleria: il vino viene distillato secondo la tecnica tradizionale a fuoco diretto con alambicco "charrentais"e doppia distillazione.

Invecchiamento: in legno di rovere Limousin per più di 20 anni.

Classificazione: XO EXTRA

Grado Alcool: 40%

Formato: 700 ml. con astuccio in cartoncino



Domaine ELISABETH
COGNAC
Le Taillant, 17260 Virollet

Les Terroires en Armagnac



Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze e Haut-Armagnac rappresentano 5.300 ettari di vigneto piantato per identificare espressamente l'Armagnac, in una parte dei tre dipartimenti: Gers, Landes e Lot-et-Garonne. Il clima è temperato e mite di influenza oceanica a nord-ovest con un clima più mediterraneo a est.

Vitigni ammessi: Ugni Blanc (vitigno per eccellenza), Folle Blanche (più conosciuto e più antico pre-fillossera), Baco, Colombar, (Altri ammessi: Plant de Graise, Clairette de Gascogne, Jurançon blanc, Meslier Saint François o Mauzac bianco e rosato)

L'Armagnac il più antico eau-de-vie di vino prodotto nel sud-ovest della Francia, nel cuore della Guascogna, e si ottiene dalla distillazione di vino bianco in alambicco armagnacais, e invecchiato per molti anni in botti di rovere prima di essere commercializzato, viene proposto sia in blend (acquaviti di più annate) che in un'unica annata (millésime=anno della raccolta), una specificità dell'Armagnac.

Vinificazione: l'uva raccolta in ottobre viene pigiata, e il mosto fermenta in modo del tutto naturale, senza alcun prodotto enologico. Il vino è generalmente acido e poco alcolico; ha quindi una buona capacità di conservare tutta la sua freschezza ed aromi fino alla distillazione. Distillazione (continua Armagnacaise): distillazione, che viene effettuata

durante l'inverno (non oltre il 31 marzo) ed è ottenuta con un alambicco armagnacais continuo, in puro rame (brevetto del 1818). Il vino alimenta l'alambicco costantemente dal fondo del refrigeratore e viene condotto alla colonna dove scende di piatto in piatto fino alla caldaia. Grazie al forte calore i vapori del vino risalgono controcorrente fino alla serpentina refrigerata che li condenserà con tutte le sostanze aromatiche. L'invecchiamento in legno gli conferirà ulteriore complessità e morbidezza.



Invecchiamento e menzioni: appena distillato, l'Armagnac viene invecchiato in botti di rovere da 400 litri provenienti principalmente dalle foreste della Guascogna. Una specificità dell'Armagnac è di produrre dei millésimi che corrispondono unicamente all'anno della raccolta. Una volta in bottiglia l'Armagnac non evolverà più:

*- Le 3 étoiles (***) o VS (Very Special): minimo 1 anno di invecchiamento.*

- VSOP (Very Superior Old Pale) e Réserve: minimo 4 anni di invecchiamento.

- XO (Extra Old) e Hors d'Âge: almeno 10 anni di invecchiamento del distillato più giovane.

- Le Millésime: non prima di 10 anni e rappresenta l'anno della raccolta.

Domaine
DE
MAUPAS

Domaine DE MAUPAS
BAS ARMAGNAC
32240 Mauléon-d'Armagnac

Il domaine si trova nel cuore del Bas Armagnac nel dipartimento di Gers, nel comune di Mauléon d'Armagnac, regione rinomata per i suoi Armagnac di qualità e per i suoi vini della Côtes de Gascogne, molto apprezzati per la loro freschezza. Su un terreno di sabbie rossastre e limose, la gestione del vigneto è di tipo tradizionale, con potatura Guyot semplice, concimazione organica per una agricoltura sostenibile.

Il processo di distillazione: dopo una decantazione leggera dei mosti si procede alla distillazione tra fine novembre a dicembre.

E' il tipo di processo continuo con un alambicco a colonna a piatti, il tradizionale "alambic continu armagnacais" montato su un rimorchio ed alimentato a legna.



Il vino scende dall'alto attraverso i piatti, viene riscaldato nella caldaia sul fondo, e risale come vapore passando attraverso i piatti dal basso verso l'alto, dove



esce distillato e viene condensato da una serpentina raffreddata. L'acquavite ottenuta è incolore e avrà un grado alcolico tra il 54% e il 56% che verrà perso durante la maturazione nelle botti.



Bas Armagnac Réserve

Espressione di grande equilibrio e finezza.

Terreno: sabbie rossastre e limose.

Vitigno: Folle Blanche, Baco A22.



In distilleria: dopo una leggera decantazione dei mosti, la distillazione avviene tra fine novembre e dicembre, utilizzando il tradizionale alambic continu armagnacais a piatti, montato su rimorchio e alimentato a legna. L'acquavite ottenuta, inizialmente incolore, presenta un grado alcolico tra il 54% e il 56%, destinato a diminuire durante l'invecchiamento in botte.

Invecchiamento: in botti di rovere di Gers di 400 lt per circa 5 anni.

Classificazione: Réserve - VSOP

Grado Alcool: 40%

Formato: 700 ml.



Bas Armagnac Hors d'Age

Espressione di grande eleganza e morbidezza.



Terreno: sabbie rossastre e limose.

Vitigno: Folle Blanche, Baco A22.

In distilleria: dopo una decantazione leggera dei mosti si procede alla distillazione tra fine novembre e dicembre. Distillazione con il tradizionale "alambic continu armagnacais" a piatti montato su un rimorchio ed alimentato a legna. L'acquavite ottenuta è incolore e avrà un grado alcolico tra il 54% e il 56% che verrà perso durante la maturazione nelle botti.

Invecchiamento: in botti di rovere di Gers di 400 lt per 13 anni.

Classificazione: Hors d'Age - XO

Grado Alcool: 45%

Formato: 700 ml – disponibile anche con astuccio in legno

Domaine
MAUPAS

Domaine DE MAUPAS
BAS ARMANGAC
32240 Mauléon-d'Armagnac

Bas Armagnac Millésime

Una sorpresa continua, un'esperienza unica.



Terreno: sabbie rossastre e limose.

Vitigno: Folle Blanche, Baco A22.

In distilleria: dopo una decantazione leggera dei mosti si procede alla distillazione tra fine novembre a dicembre. Distillazione con il tradizionale "alambic continu armagnacais" a piatti montato su un rimorchio ed alimentato a legna. L'acquavite ottenuta è incolore e avrà un grado alcolico tra il 54% e il 56% che verrà perso durante la maturazione nelle botti.

Invecchiamento: in botti di rovere di Gers di 400 lt

Classificazione: millésime

Grado Alcool: 45%

Formato: 700 ml – disponibile anche con astuccio in legno

Millesimi disponibili:

2000 1999 1996 1995

1989 1982 1980 1979

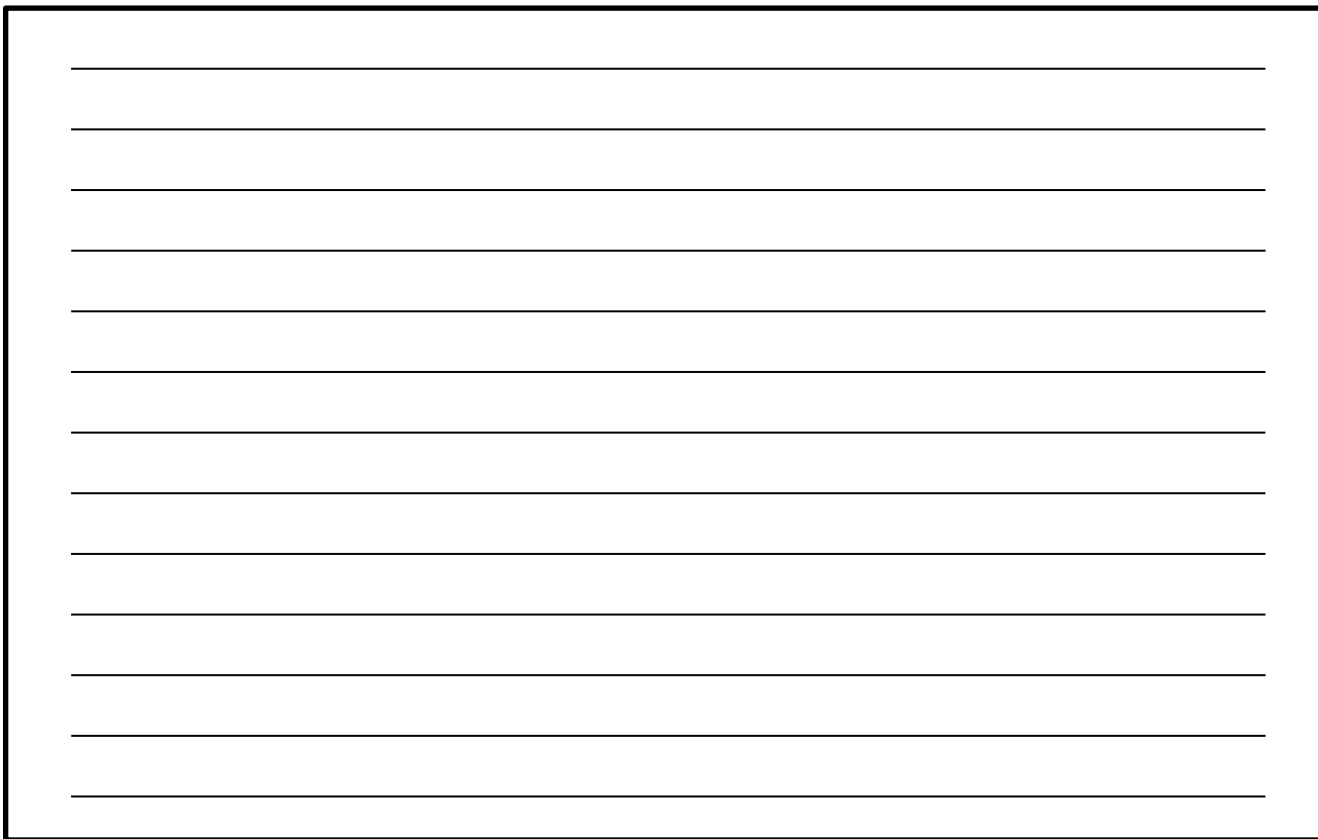
1975 1964 1964 1942

1932



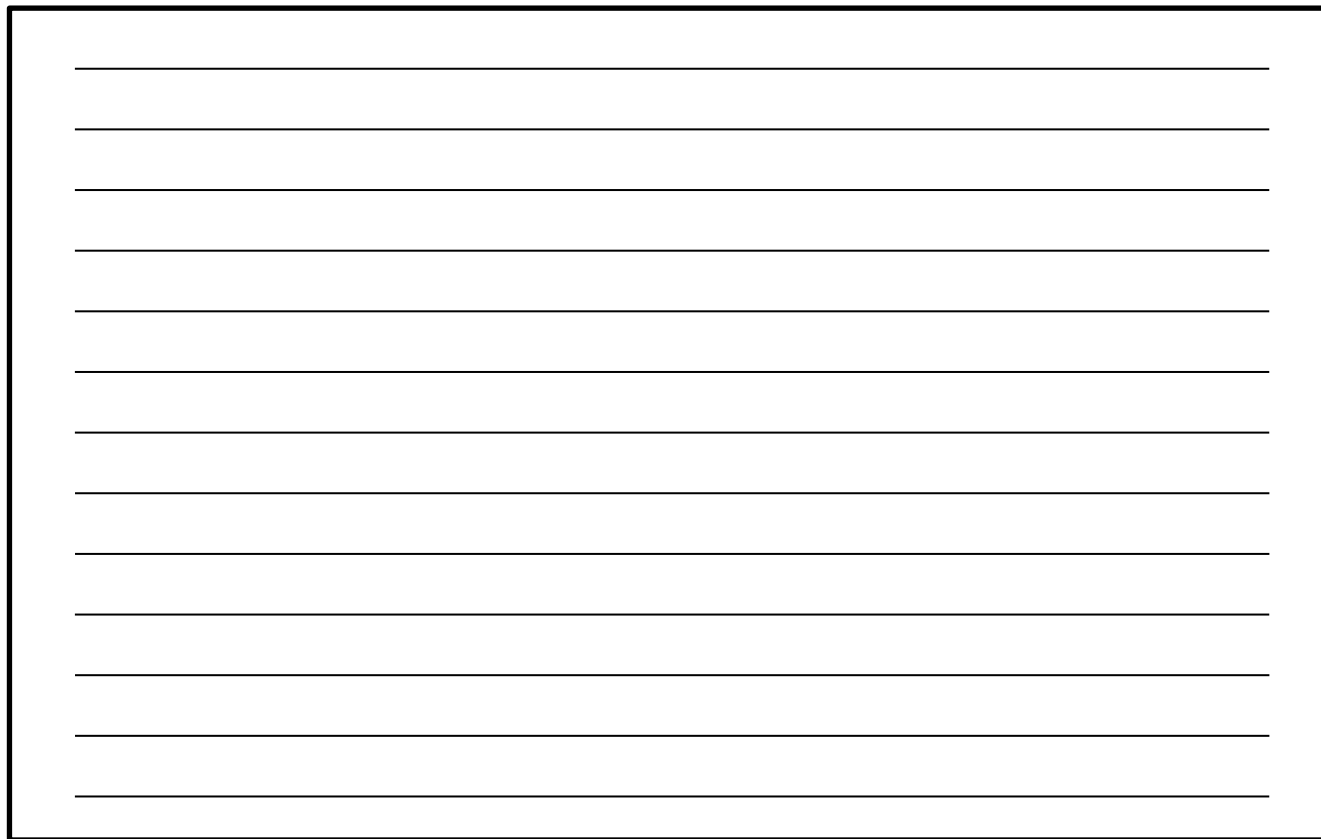


I tuoi appunti per ricordare



A large rectangular box with a black border, containing 15 horizontal lines for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

I tuoi appunti per ricordare



A large rectangular box with a black border, containing 15 horizontal lines for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

Indice

Champagne (pag.5)

- **Champagne de Barfontarc** (*Cooperative, Côte des Bar - Pinot Noir, Chardonnay*) pag. 8
- **Champagne Colette Bonnet** (*RC, Côte des Bar - Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay*) pag. 11
- **Champagne Michel Mailliard** (*RM, Côte des Blancs, 1° Cru Vertus - Chardonnay*) pag. 13
- **Champagne Henry de Vaugency** (*NM, Côte des Blancs, Grand Cru Oger - Chardonnay*) pag. 16
- **Champagne Laurent Lequart** (*RC, Vallée de la Marne - Meunier*) pag. 18
- **Champagne Gaiffe-Brun** (*RM, Montagne de Reims – 1° Cru Avenay Val d'Or*
(*Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*) pag. 21
- **Champagne Viellard-Millot** (*RC, Montagne de Reims – Grand Cru Ambonnay*
(*Pinot Noir, Chardonnay*) pag. 24
- **Champagne Lepreux Penet** (*RM, Montagne de Reims - Grand Cru Verzy*
(*Pinot Noir, Chardonnay*) pag. 26
- **Champagne Gardet** (*Maison, M.Reims , 1°Cru Chigny Les Roses*
(*Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*) pag. 29

Alsace (pag.32)

- **Domaine Eric Rominger** (*Bio-Biodinamico - Crémant d'Alsace, Riesling, Gewurztraminer, Muscat, P.Noir, Grand Cru Zinnkepfle*) pag. 34

Loire (pag.38)

- **Domaine des Tilleuls** (*Muscadet, Melon de Bourgogne, Suvignon, Cab. Franc*) pag. 40
- **Domaine Dhomme** (*(Anjou, Crémant De la Loire, Bio, Chenin Blanc, Cab Franc, Cab Sauv.)*) pag. 43
- **Domaine Davide Sautereau** (*Sancerre, Sauvignon Blanc, Pinot Noir*) pag. 46
- **Domaine Seguin** (*Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc*) pag. 48

Bourgogne (pag. 50)

- **Domaine Courtault Michelet** (*Petit Chablis, Chablis, Chablis 1° Cru e Grand Cru Chardonnay, Pinot Noir*) pag. 52
- **Domaine Jean Durup Chateau de Maligny** (*Petit Chablis, Chablis, Chablis 1° Cru e Grand Cru*) pag. 55

Indice

- **Maison Paul Chollet** (*Crémant de Bourgogne, Chardonnay, Pinot Noir*) pag. 58
- **Domaine Julien Marchand** (*Côte d'Or, AOC Régionale, AOC Village, 1° e Grand Cru Chardonnay, Pinot Noir*) pag. 61
- **Vignerons de Buxy** (*AOC Régionale Côte Chalonnaise, AOC Village, 1° Cru Aligoté, Chardonnay, Pinot Noir*) pag. 65
- **Domaine Normand Sylvaine & Alain** (*AOC Régionale Macon, AOC Village, 1° Cru Chardonnay, Pinot Noir*) pag. 68

Beaujolais (pag.70)

- **Domaine Cheysson** (*Beaujolais Village, Cru – Gamay, Chardonnay*) pag. 72

Jura (pag.75)

- **Domaine Pierre Richard** (*Crémant du Jura, Vin de Paille, Vin Jaune, Macvin Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau, Pinot Noir*) pag. 77

Savoie (pag. 81)

- **Domaine Jean Perrier et Fils** (*Vins de Savoie, Roussette de S., Cru Jaquère, Altesse, Roussanne, Mondeuse, Pino Noir, Gamay*) pag. 83

Bordeaux (pag.85)

- **Château Grand Renard** (*Bio - Crémant de Bordeaux, Cote de Blaye, Sauvignon Blanc Sauvignon Gris, Cab. Sauv., Merlot, Malbec*) pag. 87
- **Château Micalet** (*Haut Medoc, Cru Artisan - Bio - Cab. Sauv., Cab, Franc, Petit Verdot*) pag. 89
- **Domaine Alain Aubert** (*Saint Emilion, Grand Cru, Bordeaux Superieur Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*) pag. 91
- **Château Lamothe Vincent** (*Entre Deux Mers, Bordeaux Superieur (Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc)*) pag. 94
- **Vingoble Boudon** (*Bio - Entre Deux Mers, Crémant de Bordeaux, Sauvignon Blanc, Semillon Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot*) pag. 97

Indice

- **Château Lamothe Guignard** (*Sauternes, Sauternes 2° Grand Cru Classée Semillon, Sauvignon, Muscadelle*) pag. 99

Vallée du Rhone (pag. 101)

- **Vignobles Alain Jaume** (*Bio - Côte du Rhone sud, Chateauneuf du Pape, Lirac, Gigondas, Vaqueyras - Viognier, Roussane, Clairette. Grenache noir, Syrah, Mourvèdre Côte du Rhone Nord, Condrieu, Crozes-Hermitage, Saint Joseph*) pag. 103

Provence (pag. 108)

- **Château Pigoudet** (*Côteaux d'Aix en Provence - Grenache, Cab. Sauv., Cinsault, Syrah*) pag. 110

Languedoc-Roussillons (pag. 112)

- **Domaine Calmel & Joseph** (*Limoux, Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux, Picpoul de Pinet*) pag. 114
- **Domaine La Tour Boisée** (*Minervois, IGP Côteaux de Peyriac - Bio - Marsanne, Grenache blanc, Syrah, Grenache Noir, Mourvedre, Cinsault, Malbec, Alicante, Marselan, Carignan*) pag. 117
- **Domaine Pietri-Geraud** (*Collioure, Banyuls, Muscat de Rivesaltes - Grenache blanc e gris, Muscat d'Alexandrie, Muscat P. Grain, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan*) pag. 120

Sud Ouest (pag. 124)

- **Mas de Etoiles (Vignoble Bladinieres et Liorit)** (*Cahors, Malbec*) pag. 126
- **Domaine Bordenave** (*Jurançon, Jurancón Sec - Bio - Petit Manseng, Gros Manseng*) pag. 128

DISTILLATI (pag. 130)

Cognac (pag. 131)

- **Domaine Elisabeth** (*Cognac – Bio*) pag. 133

Bas Armagnac (pag. 136)

- **Domaine de Maupas** (*Bas Armagnac*) pag. 138



B.eVi. S.r.l.

SEDE LEGALE: Via A. Milani 23 - 37124 Verona (VR)

DEPOSITO: Via del Lavoro, 57 - Bovolone (VR)

E-MAIL: bevi@emozionioltreilgusto.com

TELEFONO: +39 335 727 0721

SITO WEB: www.emozionioltreilgusto.com

CODICE FISCALE - PARTITA IVA: 03840830250