



PREMIÈRE
SPECIALISTI DELLE BOLLECINE
COLLEZIONE 2025

il Sottosuolo

l'uomo

il Terroir

la Natura

la Vita

il Clima

PERCHÉ SCEGLIERE NOI

La prima distribuzione italiana specializzata esclusivamente in bollicine.
Nessun porto franco e/o nessuna spesa di spedizione.
Garanzia soddisfatti o rimborsati.

**COME
SELEZIONIAMO
I NOSTRI PRODOTTI**

*Ricerca dei migliori terroirs
Selezione dei produttori più rappresentativi
Distribuzione e importazione in esclusiva
sul mercato italiano*

**LE NOSTRE
BOLLICINE SONO**

**FRESCHE • ELEGANTI •
DI ALTA BEVIBILITÀ**

PREMIÈRE IN PERSONA

OPERIAMO DA TRE GENERAZIONI SOLO SUL MERCATO ITALIANO DELL'HO.RE.CA.
COADIUVATI DA UNA RETE DI OLTRE 90 AGENTI PROFESSIONISTI.



MARIO FEDERZONI

AMMINISTRATORE DELEGATO

CHAMBELLAN DE L'ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE - CHEVALIER DU TASTEVIN. AUTORE DEI LIBRI: "CHAMPAGNE SENZA VELI", 2017; "UOMINI & CHAMPAGNE", 2017 (VINCITORE PREMIO DELLA GIURIA - PREMIO LETTERARIO INTERNAZIONALE CITTÀ DI CATTOLICA - PEGASUS LITERARY AWARDS 10°ED. E DEL PREMIO LETTERATURA 2018 - PREMIO INTERNAZIONALE SPOLETO ART FESTIVAL); "IL BARONE DI CRAMANT", 2019; "CHAMPAGNE TRA MITO E REALTÀ", 2021; ALLA RICERCA DELLA VERITÀ, 2023 (ARTESTAMPA EDIZIONI).



ALESSANDRO FEDERZONI

DIRETTORE COMMERCIALE

LAUREATO IN ECONOMIA AZIENDALE OFFICIER DE L'ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE, CHEVALIER DU TASTEVIN. BOLLICINE E BUON CIBO LE SUE GRANDI PASSIONI.



THOMAS KEATES

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

INGLESE DI ORIGINE, È LA COLONNA PORTANTE DEL NOSTRO UFFICIO DA OLTRE DIECI ANNI.



FRANCESCO BALSAMO

DIRETTORE MARKETING

FRANCESCO COORDINA E IMPLEMENTA LE ATTIVITÀ DI MARKETING PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI PREMIÈRE. CON LA SUA ESPERIENZA, TRASFORMA LE STRATEGIE IN AZIONI CONCRETE, GARANTENDO VISIBILITÀ E SUCCESSO AL NOSTRO BRAND.



CECILIA BUONAGURELLI

**RESPONSABILE UFFICIO
COMMERCIALE ED EVENTI**

LAUREATA IN SCIENZE GASTRONOMICHE, SOMMELIER E GRANDE APPASSIONATA DI VINO, SI OCCUPERÀ DELLE RELAZIONI CON LA FORZA VENDITE E CON I PRODUTTORI DELL'ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI AZIENDALI.



STEFANIA PATRIGNANI

**RESPONSABILE
SERVIZIO CLIENTI**

DA ANNI È PARTE OPERATIVA DELL'UFFICIO: CORTESIA E TANTA PAZIENZA SONO LE SUE ARMI VINCENTI.



ANTONELLA MUSTO

**RESPONSABILE UFFICIO
CONTABILITÀ GENERALE**

NUMERI E PRECISIONE RAPPRESENTANO IL SUO PANE QUOTIDIANO. ATTENTI, NON FATELA ARRABBIARE, ALTRIMENTI NON LA PASSERETE LISCIA!



CHIARA TAGLIATI

**RESPONSABILE ORDINI
E SPEDIZIONI**

LAUREATA IN PSICOLOGIA E SCIENZE DELLA FORMAZIONE, È ESTREMAMENTE PRECISA, ORGANIZZATA E AFFIDABILE: NON LE SFUGGE NIENTE!

PREMIÈRE È SOCIO DI SOCIETÀ EXCELLENCE.



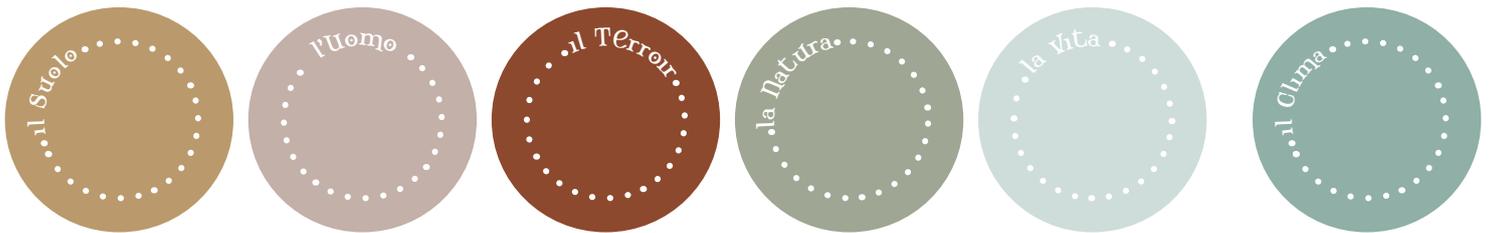
S O C I O D I

**CLUB DEI DISTRIBUTORI
E IMPORTATORI NAZIONALI**

M E M B E R O F



IL NOSTRO PROGETTO



La nostra squadra, composta da agronomi, enologi, esperti del mercato vinicolo e qualificati degustatori, si dedica con passione alla selezione dei terroir italiani e francesi più straordinari, capaci di incarnare la genuinità e l'originalità uniche della loro regione d'origine. Questo catalogo, in continua espansione per accogliere nuove scoperte, offre un affascinante ritratto delle eccellenze vinicole provenienti da piccole e grandi aziende, alcune rinomate a livello internazionale, altre che, seppur meno conosciute, desideriamo portare all'attenzione del vasto pubblico. Benvenuti nel mondo entusiasmante delle nostre selezioni, dove ogni bottiglia racconta una storia avvincente di territorio e passione vinicola.



Suolo e Sottosuolo: il suolo è un altro degli importanti fattori che compongono il terroir; da esso le piante traggono acqua ed i nutrienti necessari per crescere e svilupparsi. La temperatura del suolo influisce anch'essa sulla maturazione delle uve, infatti, i terreni caldi aiuteranno le uve a maturare più velocemente. A seconda della composizione chimica del sottosuolo potremo, ad esempio, avere vini con un sapore più fruttato, più speziato o floreale. Anche il tipo di drenaggio influisce sulla salute delle viti e sulla qualità delle uve: evitare l'acqua stagnante vuol dire evitare possibili malattie e marciume.

Uomo: il vino "non si fa da solo" e necessita non solo di condizioni ambientali favorevoli, ma anche dell'intervento dell'uomo. Così anche quest'ultimo fattore contribuisce a fare la differenza: tradizione del luogo, della famiglia

del vitivinicoltore, incidono profondamente sulle caratteristiche uniche di un vino, come, ad esempio, il "tradizionale" utilizzo delle barrique, la "tradizionale" macerazione delle uve, l'assenza di controllo delle temperature in vinificazione e così via. Ancora: la scelta di un vitigno adatto, la tecnica di coltivazione, la gestione del vigneto, sono tutti elementi che possono influenzare lo sviluppo delle piante. Per contro, l'inquinamento atmosferico e un'urbanizzazione selvaggia potranno modificare il clima e il microclima di un'area, con conseguenze negative per la viticoltura.

Terroir: è l'insieme di fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo del vigneto, e può essere meglio definito come un'area ben delimitata dove condizioni naturali, fisiche e chimiche, zona geografica e clima permettono la realizzazione di un vino specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche di quella specifica territorialità.

Natura: un ecosistema sano e incontaminato preserva le viti dalle malattie, apportando un'ampia gamma di nutrienti e altri fattori essenziali per la crescita e lo sviluppo delle piante. La varietà degli organismi viventi nell'ecosistema crea terroir più complessi e diversificati; microrganismi, come funghi e batteri, svolgono un ruolo importante all'interno del suolo e possono influenzare le future caratteristiche del vino. La fauna selvatica, uccelli e insetti, aiutano a migliorare le uve, controllando le popolazioni di parassiti che possono influire sulla loro qualità finale. Rispettare l'ecosistema, preservare l'ambiente, vuol dire poter produrre vini di alta qualità che esprimeranno al meglio il loro terroir di appartenenza.

Vita: la vita del vigneto è sicuramente influenzata dal tipo di annata; l'andamento di quest'ultima potrà infatti influire sul clima e quindi sulle qualità organolettiche del futuro vino: annate calde e secche generano uve dal contenuto zuccherino più elevato e di maggior maturità; per converso, da annate fresche e piovose deriveranno uve meno zuccherine e, spesso, con acidità più elevate, inoltre, potrà aumentare anche il rischio di malattie e parassiti. :

Clima e Microclima: il clima è uno dei principali fattori che influenzano il terroir: esso determina la quantità di luce solare e piovosità annua, nonché la temperatura che le piante ricevono. Il microclima è il clima locale, influenzato anche da altri fattori come la ventilazione, la vicinanza di grandi masse d'acqua, di fiumi o di foreste, che mitigheranno e contribuiranno a uniformare lo stato termico della microzona. Altri fattori determinanti sono l'altitudine, la pendenza e l'esposizione del vigneto: anch'essi influenzano la temperatura, la quantità di precipitazioni e di luce solare che le piante ricevono.



I N D I C E

FRANCIA

MAISON DE VENOGÉ	
VIGNERON PIERRE LEGRAS	
VIGNERON GUY CHARLEMAGNE	
VIGNERON DEMIÈRE-ANSIOT	
VIGNERON COLIN	
VIGNERON BOLIEU	
VIGNERON HÉLÈNE BEAUGRAND	
VIGNERON SECONDÉ-SIMON	
VIGNERON DELAVENNE	
VIGNERON HURÉ FRÈRES	
VIGNERON JACQUES ROUSSEAUX	
VIGNERON COUSTHEUR-BONNARD	
VIGNERON DOMAINE LAGILLE	
VIGNERON RÉGIS-POISSINET	
VIGNERON ROULOT-FOURNIER	
VIGNERON PASCAL LEJEUNE	
VIGNERON MOREL PÈRE ET FILS	
VIGNERON ERICK SCHREIBER	
PIERRE PONNELLE	
DOPFF AU MOULIN	
MONMOUSSEAU	
SIEUR D'ARQUES	
LES CORDELIERS	

CHAMPAGNE

15
31
37
41
44
51
55
58
63
70
75
79
82
87
91
93
98
103

BORGOGNA

111

ALSAZIA

114

LOIRA

118

LANGUEDOC-ROUSSILLON

121

BORDEAUX

124

INGHILTERRA

BALFOUR WINERY

125

SPAGNA

MAS BERTRAN

130

PORTOGALLO

RAPOSEIRA

134

GERMANIA

KESSLER

137

SUDAFRICA

GRAHAM BECK

140

SLOVENIA

SILVERI

144

ITALIA

WINKLER

ROVERÈ DELLA LUNA

GIRIBALDI

MASSERIA

COPPOLA

CORTE QUAIARA

LE CONTESSE

TORRE CALZODALLA

KEVIN SERRI

TRENTINO ALTO ADIGE

149

151

PIEMONTE

155

157

PUGLIA

159

VENETO

163

165

EMILIA ROMAGNA

172

174

FRANCIA



BORDEAUX

BORGOGNA

ALSAZIA

LOIRA

CHAMPAGNE

LANGUEDOC



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

MAISON DE VENOGE
ÉPERNAY

VIGNERON PIERRE LEGRAS
CHOUILLY - CÔTE DES BLANCS

VIGNERON GUY CHARLEMAGNE
LE MESNIL-SUR-OGER - CÔTE DES BLANCS

VIGNERON DEMIÈRE-ANSIOT
OGER - CÔTE DES BLANCS

VIGNERON COLIN
VERTUS - CÔTE DES BLANCS

VIGNERON BOLIEU
BASSUET - VITRYATS - CÔTE DES BLANCS

VIGNERON HÉLÈNE BEAUGRAND
MONTGUEUX - CÔTE DES BLANCS

VIGNERON SECONDÉ-SIMON
AMBONNAY - MONTAGNE DI REIMS

VIGNERON DELAVENNE
BOUZY & CRAMANT - MONTAGNE DI REIMS
& CÔTE DES BLANCS

VIGNERON HURÉ FRÈRES
LUDES - MONTAGNE DI REIMS

VIGNERON JACQUES ROUSSEAU
VERZENAY - MONTAGNE DI REIMS

VIGNERON COUSTHEUR-BONNARD
NOGENT L'ABBESSE - MONTS DE
BERRU - MONTAGNE DI REIMS

VIGNERON DOMAINE LAGILLE
TRESLON - VESLE & ARDRE -
MONTAGNE DI REIMS

VIGNERON RÉGIS-POISSINET
CUCHERY - VALLÉE DE LA MARNE RIVE
DROITE

VIGNERON ROULOT-FOURNIER
FESTIGNY - VALLÉE DE LA MARNE RIVE
GAUCHE

VIGNERON PASCAL LEJEUNE
MOUSSY - CÔTEAUX SUD D'ÉPERNAY -
VALLÉE DE LA MARNE

VIGNERON MOREL PÈRE ET FILS
LES RICEYS - BARSÉQUANAIS - CÔTE
DES BAR

VIGNERON ERICK SCHREIBER
COURTERON - BARSÉQUANAIS - CÔTE
DES BAR

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE - LA VERITÀ

L'attribuzione della creazione dello Champagne a Dom Pérignon è una falsa notizia diffusasi per quasi due secoli, fino a diventare una verità nella mente dell'opinione pubblica. I produttori Champenois, ma anche gli storici, sono onesti nell'affermare che lo Champagne non è stato inventato da Dom Pérignon. Una lettera scritta da Dom Grossard, ultimo procuratore dell'abbazia di Hautvillers (Marne) nel 1821, oltre un secolo dopo la morte di Dom Pérignon, indicherebbe quest'ultimo come inventore dello Champagne, senza fornire alcuna prova a supporto di questa affermazione. L'effervescenza fu sin dall'antichità, un fenomeno spontaneo e naturale. Anticamente era considerata un difetto e gli enologi facevano di tutto per evitarla, ma alla fine del primo terzo del XVII secolo alcuni vitivinicoltori della Champagne generarono una vera rivoluzione enologica, creando un vino bianco, chiamato "vin gris", da uve nere (in precedenza, infatti, i vini rossi erano prodotti con uve nere e i vini bianchi da sole uve bianche). Questo "vino grigio" è quindi il vero precursore dello spumeggiante Champagne. Cambiò anche il modo di conservare il vino: mentre anticamente era dalla botte che si estraevano i vini, poi imbottigliati solo al momento del servizio, i produttori di Champagne ebbero l'idea di mettere questo "vino grigio" in bottiglia subito dopo il raccolto, e tenerlo poi in cantina in attesa di venderlo. All'apertura delle bottiglie si verificava così un effervescenza più o meno intensa. I primi consumatori di questa bevanda originale e innovativa, furono i giovani aristocratici londinesi e parigini, eccentrici e contestatori.

I vignaioli della Champagne capirono rapidamente che si stava aprendo un nuovo mercato per un nuovo tipo di vino, e s'impegnarono a soddisfare la domanda della nuova clientela, ed è questa la sostanziale differenza storica tra lo Champagne e tutti gli altri vini: lo Champagne nacque espressamente per soddisfare una specifica domanda del mercato, mentre i vini tradizionali venivano fatti da produttori che cercavano poi di piazzarli al meglio. I primi venditori del nuovo vino furono, non già i contadini o i monaci, ma commercianti imprenditoriali e dinamici. Il processo di produzione dello Champagne, dall'impianto della vite alla posa del tappo sulla bottiglia, è assai complesso, e il suo perfezionamento si sviluppò per un lungo periodo, dal XVII fino alla fine del XIX secolo. La definizione di ciascuna delle tante fasi di fabbricazione, come la pressatura, l'aggiunta della "liqueur d'expédition", l'invecchiamento sulle fecce, il disgorging, è avvenuta gradualmente e molto empiricamente nel tempo, e ogni nuovo interprete o scopritore ha portato la sua pietra all'edificio comune.

Anche se non si può dire sia stato l'inventore dello Champagne, Dom Pérignon durante la sua permanenza come procuratore di Hautvillers, lavorò alla vigna dell'abbazia, una delle più vaste del momento, e diede anche grande impulso allo sviluppo ed al marketing del vino che vi si produceva. Egli attuò, infatti, una viticoltura innovativa, con metodi rigorosi sia per la piantagione che per la selezione dei vitigni, la raccolta delle uve, la pigiatura, la vinificazione. I suoi vini erano di alta qualità, famosi in tutta la Francia, e il loro prezzo era molto alto. In una nota indirizzata a un cliente egli annunciava che il suo era "il miglior vino del mondo". Tuttavia, nessun documento ci consente di affermare che i vini di Dom Pérignon fossero effervescenti.

LE ZONE DI PRODUZIONE - I VIGNETI

(I comuni viticoli della Champagne sono 319 e possono essere raggruppati nelle seguenti zone)

ZONA	SOTTOSUOLO	CONFORMAZIONE	VITIGNO PRINCIPALE	CARATTERISTICHE
CÔTE DES BLANCS	Gesso affiorante Belemniti e altri fossili	A forma di falce per 20 Km, da nord a sud Semi-collinare	Chardonnay	Eleganza, finezza, freschezza, mineralità
MONTAGNE DI REIMS	Gesso profondo con Belemniti e altri fossili, più rocce composte	Tutta collinare max. 238 m/slm con foreste di faggi	Pinot Nero	Potenza, grande strut- tura, corpo e mineralità
VALÉE DE L'ARDRE	Marne argillose e sabbiose	Semi-collinare esposi- zione a sud-est sui due lati del fiume Ardre	Meunier	Profumi floreali Sapori fruttati
COTEAUX VITRYATS	Marna grigia calcarea con Cocoliti (micror- ganismi fossili)	I vigneti sono posti solo nella zona collinare esposta a sud-est	Chardonnay	Fresche note agrumate e floreali. Vini vellutati
CÔTE DE SEZANNE	Gesso affiorante con Belemniti e Cocoliti	Più a sud della Côte des Blancs, Semi-collinare	Chardonnay	Eleganza, finezza, fre- schezza, aromi fruttati
VALLATA DELLA MARNA	Argilloso-Calcareo	Pianura sui due lati del fiume Marna	Meunier	Profumi floreali Sapori fruttati
MONTGUEUX	Gesso affiorante con Micraster (ricci di mare fossili) e Silice	Particolare parte dell'Aube tutta collinare ad ovest di Troyes	Chardonnay	Sentori fruttati e fine leggerezza, eleganza
CÔTE DES BAR	Marna calcarea tipo Kimmeridge (strati di ostriche e altri fossili)	Divisa tra Bar sur Aube e Bar sur Seine (i due fiumi) - pianura mossa	Pinot Nero	Rotondità, corpo, spe- ciali i Rosè della zona di Les Riceys

VARIETÀ DI UVE CONSENTITE

Pinot Nero: corpo, carattere, longevità

Meunier: rotondità profumi e fruttato (non è tra i Grand o i Premier Crus)

Chardonnay: leggerezza, freschezza, finezza

Arbanne: vitigno storico (uva a polpa e bacca bianca)

Petit Meslier: originario della Croazia (progenitore dello Chardonnay)

Fromenteau Gris (o Pinot Gris): vitigno storico

Morillon (o Pinot Blanc): vitigno storico (uva a bacca e polpa bianche)

CLASSIFICAZIONE IN BASE AL RESIDUO ZUCCHERINO:

PAS DOSÉ / BRUT NATURE / DOSAGE ZERO <3;
EXTRA BRUT < 6;
BRUT < 12;
EXTRA DRY 12-17;
DRY/SEC 17-32;
DEMI SEC 32-50;
DOUX > 50

CLASSIFICAZIONE DELLO CHAMPAGNE - Scala della Qualità:

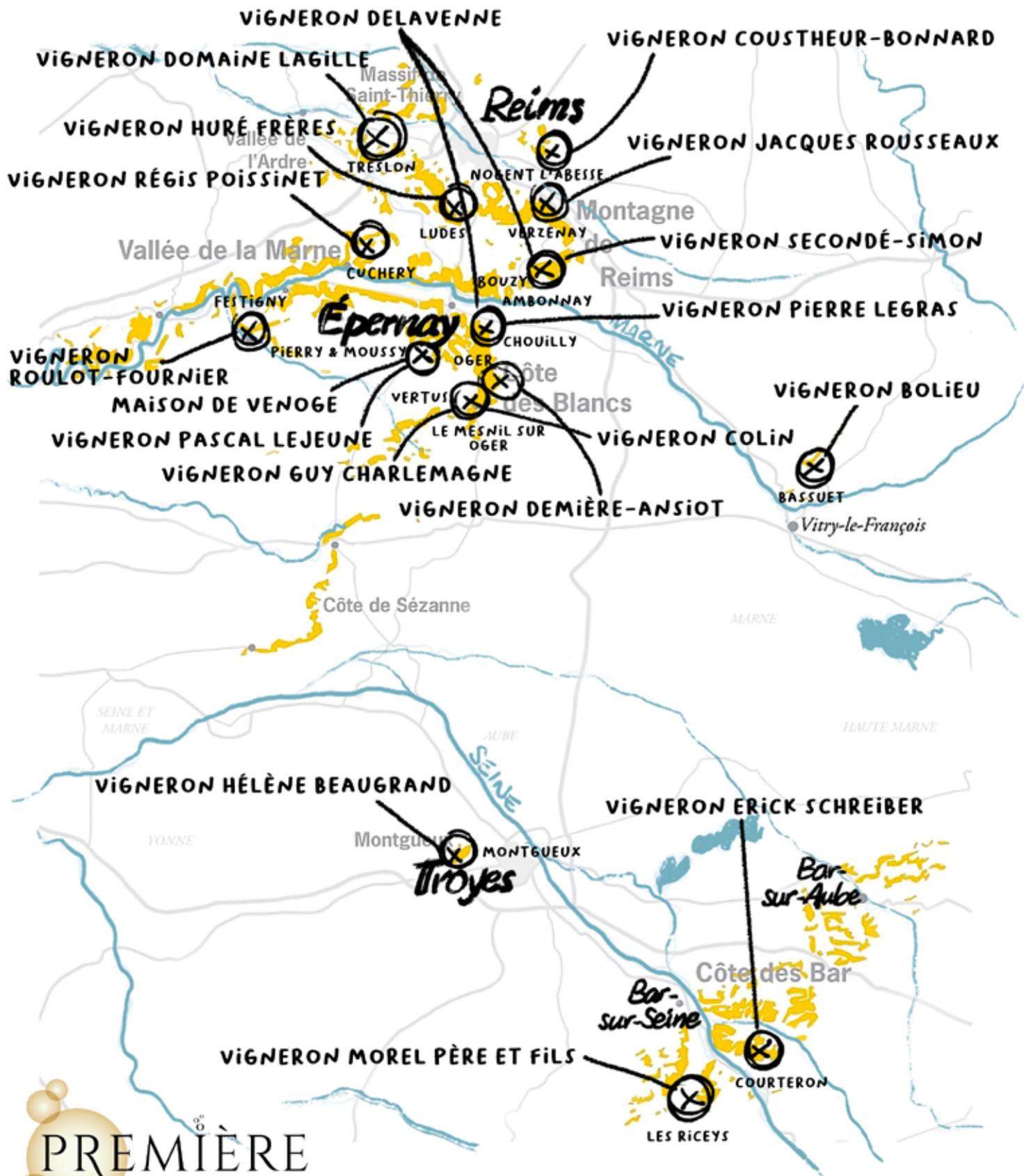
GRAND CRU 100% solamente 17 comuni sono classificati Grand Cru e coprono 4.300 Ha. 11 nelle Montagne di Reims: Ambonnay - Ay - Beaumont-sur-Vesle - Bouzy - Louvois - Mailly - Puisieulx - Sillery - Tours Sur Marne - Verzy - Verzenay; 6 in Côte des Blancs: Avize - Chouilly - Cramant - Le Mesnil-sur-Oger - Oger - Oiry

PREMIER CRU 99-90% sono 42+2 e coprono 5.500 Ha.

CRU PÉRIPHÉRIQUE 80% a 89% sono i restanti 263 e coprono 22.200 Ha.

CHAMPAGNE

Vigne & Terroir



AREA GEOGRAFICA	VILLAGGI	OPERATORI	ETTARI VIGNETO	CHARDONNAY	MEUNIER	PINOTS-NOIRS
LA CHAMPAGNE	319	16 086	34.317 ha	30,78%	30,58%	38,26%
MONTAGNE DE REIMS	94	3 908	7.965,90 ha	26,37%	32,96%	40,54%
<u>GRANDE MONTAGNE REIMS</u>	21	2 007	4.040,50 ha	30,55%	12,96%	56,37%
	<u>AMBONNAY</u>	172	385,70 ha	73,20 ha		311,90 ha
	BEAUMONT-SUR-VESLE	36	28,30 ha	4,30 ha	0,30 ha	23,70 ha
	BILLY-LE-GRAND	21	64,20 ha	44,60 ha		19,60 ha
	<u>BOUZY</u>	175	373,40 ha	46,70 ha	0,30 ha	325,80 ha
	CHIGNY-LES-ROSES	109	131,70 ha	23,90 ha	73,50 ha	34,00 ha
	LOUVOIS	35	41,20 ha	7,80 ha	0,10 ha	33,30 ha
	<u>LUDES</u>	160	318,60 ha	57,20 ha	158,70 ha	102,30 ha
	<u>MAILLY-CHAMPAGNE</u>	168	284,50 ha	27,80 ha	7,30 ha	248,80 ha
	MONTBRÉ	32	42,40 ha	6,30 ha	16,00 ha	20,10 ha
	PUISIEULX	12	18,80 ha	6,20 ha	2,70 ha	9,90 ha
	RILLY-LA-MONTAGNE	148	313,10 ha	82,80 ha	102,30 ha	128,00 ha
	SILLERY	34	92,40 ha	54,20 ha	8,50 ha	29,70 ha
	TAISSY	33	149,30 ha	62,50 ha	49,50 ha	37,30 ha
	TAUXIÈRES-MUTRY	52	240,00 ha	37,70 ha	11,70 ha	190,60 ha
	TRÉPAIL	159	279,70 ha	254,10 ha		25,60 ha
	TROIS-PUITS	21	39,70 ha	3,90 ha	22,30 ha	13,40 ha
	VAUDEMANGE	35	34,90 ha	29,10 ha		5,80 ha
	<u>VERZENAY</u>	201	418,40 ha	52,70 ha	2,50 ha	363,00 ha
	VERZY	190	404,00 ha	91,00 ha	2,40 ha	309,30 ha
	VILLERS-ALLERAND	64	132,10 ha	24,60 ha	65,40 ha	41,50 ha
	VILLERS-MARMERY	150	248,10 ha	243,90 ha		4,20 ha
MASSIF DE ST THIERRY	17	424	999,70 ha	17,81%	53,21%	28,96%
	BEZANNES	1	7,00 ha	7,00 ha		
	BOUILLY	10	50,60 ha	5,80 ha	36,70 ha	8,10 ha
	BRIMONT	28	44,30 ha	3,50 ha	34,60 ha	6,20 ha
	CAUROY-LÈS-HERMONVILLE	20	15,30 ha		15,20 ha	0,10 ha
	CHALONS-SUR-VESLE	0	1,90 ha	0,30 ha		1,60 ha
	CHENAY	9	58,20 ha	10,00 ha	10,00 ha	38,20 ha
	CORMICY	38	56,80 ha	12,80 ha	19,60 ha	24,40 ha
	HERMONVILLE	26	103,40 ha	16,90 ha	61,20 ha	25,30 ha
	MERFY	21	46,20 ha	16,20 ha	20,40 ha	9,60 ha
	MONTIGNY-SUR-VESLE	6	23,60 ha	4,20 ha	9,90 ha	9,50 ha
	PÉVY	38	93,00 ha	13,90 ha	50,30 ha	28,60 ha
	POUILLON	28	52,20 ha	9,20 ha	36,10 ha	6,80 ha
	PROUILLY	77	138,30 ha	16,20 ha	82,10 ha	40,00 ha
	SAINT-THIERRY	6	56,00 ha	13,50 ha	26,90 ha	15,60 ha
	THIL	28	49,10 ha	14,20 ha	27,60 ha	7,30 ha
	TRIGNY	81	189,90 ha	33,00 ha	89,80 ha	67,10 ha
	VILLERS-FRANQUEUX	7	13,90 ha	1,30 ha	11,50 ha	1,10 ha
MONTS DE BERRU	5	212	369,80 ha	91,64%	6,68%	1,51%
	BERRU	48	99,90 ha	83,80 ha	12,70 ha	3,40 ha
	CERNAY-LES-REIMS	51	79,70 ha	75,10 ha	2,50 ha	1,50 ha
	<u>NOGENT L'ABBESSE</u>	113	169,60 ha	168,80 ha	0,10 ha	0,70 ha
	PONTFAVERGER-MORONVILLIERS	0	10,60 ha	10,60 ha		
	SELLES	0	10,00 ha	0,60 ha	9,40 ha	
REIMS: VESLE & ARDRE	51	1.265	2.555,90 ha	13,65%	60,46%	25,68%
	ARCIS LE PONSART	7	22,20 ha	0,90 ha	18,50 ha	2,80 ha
	AUBILLY	0	4,70 ha		3,60 ha	1,10 ha
	BLIGNY (MARNE)	37	5,20 ha		4,40 ha	0,80 ha
	BOULEUSE	2	14,20 ha	4,90 ha	7,50 ha	1,80 ha
	BRANSCOURT	11	29,90 ha	4,00 ha	11,40 ha	14,50 ha
	BROUILLET	16	83,50 ha	14,00 ha	57,00 ha	11,90 ha
	CHAMBRECY	14	62,20 ha	0,60 ha	60,30 ha	1,30 ha
	CHAMERY	101	204,80 ha	61,90 ha	83,10 ha	59,20 ha
	CHAUMUZY	63	82,50 ha	3,80 ha	75,40 ha	3,30 ha
	CORMONTREUIL	6	5,40 ha	2,70 ha		2,70 ha
	COULOMMES-LA-MONTAGNE	31	77,00 ha	16,20 ha	49,60 ha	11,00 ha
	COURCELLES-SAPICOURT	11	14,40 ha	1,10 ha	11,10 ha	2,20 ha
	COURMAS	27	41,00 ha	5,80 ha	31,50 ha	3,70 ha
	COURTAGNON	1	10,30 ha	1,50 ha	7,20 ha	1,60 ha
	COURVILLE	12	37,30 ha	4,70 ha	22,30 ha	10,30 ha
	CRUGNY	14	33,50 ha	12,60 ha	15,20 ha	5,70 ha
	ECUEIL	66	144,90 ha	17,40 ha	16,30 ha	110,70 ha
	FAVEROLLES-ET-COËMY	26	76,20 ha	3,00 ha	58,90 ha	13,70 ha
	GERMIGNY	41	31,90 ha	3,00 ha	25,20 ha	3,60 ha
	GUEUX	9	19,60 ha	0,80 ha	16,60 ha	2,20 ha

AREA GEOGRAFICA	VILLAGGI	OPERATORI	ETTARI VIGNETO	CHARDONNAY	MEUNIER	PINOTS-NOIRS
	HOURGES	11	30,10 ha	10,50 ha	11,90 ha	7,70 ha
	JANVRY	37	35,00 ha	4,70 ha	26,90 ha	3,40 ha
	JONCHERY-SUR-VESLE	7	1,20 ha		0,50 ha	0,70 ha
	JOUY-LES-REIMS	50	95,60 ha	14,50 ha	50,30 ha	29,70 ha
	LAGERY	23	47,50 ha	4,80 ha	32,40 ha	10,30 ha
	LES MESNEUX	14	47,10 ha	3,00 ha	28,70 ha	15,40 ha
	LHÉRY	8	16,10 ha	0,90 ha	12,80 ha	2,10 ha
	MARFAUX	23	39,80 ha	1,30 ha	29,00 ha	9,50 ha
	MÉRY-PRÉMECY	5	27,00 ha	1,80 ha	17,10 ha	8,10 ha
	NANTEUIL-LA-FORÊT	1	6,20 ha		4,70 ha	1,50 ha
	ORMES	3	8,40 ha	0,90 ha	6,20 ha	1,30 ha
	PARGNY-LÈS-REIMS	32	76,90 ha	4,70 ha	57,50 ha	14,60 ha
	POILLY	4	32,00 ha	2,80 ha	26,20 ha	3,00 ha
	POURCY	15	20,70 ha	0,30 ha	16,00 ha	4,40 ha
	REIMS	37	54,90 ha	20,40 ha	18,70 ha	15,80 ha
	ROSNAY	8	14,70 ha		13,80 ha	0,90 ha
	SACY	73	150,70 ha	20,80 ha	56,40 ha	73,20 ha
	SAINT-EUPHRAISE-ET-CLAIRIZET	32	37,20 ha	4,90 ha	30,40 ha	1,90 ha
	SAINT-GILLES	3	3,10 ha		1,10 ha	2,00 ha
	SARCY	18	45,30 ha	1,70 ha	35,30 ha	8,30 ha
	SAVIGNY-SUR-ARDRE	35	92,90 ha	5,80 ha	72,30 ha	14,80 ha
	SERMIERS	74	166,60 ha	16,70 ha	113,40 ha	36,40 ha
	SERZY-ET-PRIN	27	75,90 ha	6,60 ha	59,70 ha	9,60 ha
	TRAMERY	5	10,00 ha	1,80 ha	6,70 ha	1,50 ha
	TRESLON	13	27,60 ha	4,40 ha	17,20 ha	6,00 ha
	UNCHAIR	24	42,00 ha	15,10 ha	20,10 ha	6,80 ha
	VANDEUIL	17	34,90 ha	2,40 ha	21,00 ha	11,50 ha
	VILLE-DOMMANGE	112	191,50 ha	23,10 ha	109,30 ha	58,80 ha
	VILLE-EN-TARDENOIS	2	5,90 ha	1,20 ha	4,70 ha	
	VILLERS-AUX-NŒUDS	15	28,00 ha	5,10 ha	8,50 ha	14,40 ha
	VRIGNY	42	90,40 ha	9,90 ha	61,30 ha	18,70 ha
VALLÉE DE LA MARNE	103	5.504	12.149,50 ha	18,05%	58,62%	23,22%
CÔTEAUX SUD D'EPERNAY	11	889	1.266,80 ha	43,40%	43,92%	12,53%
	BRUGNY-VAUDANCOURT	58	77,10 ha	19,70 ha	54,80 ha	2,60 ha
	CHAVOT-COURCOURT	78	124,60 ha	56,60 ha	61,70 ha	6,00 ha
	EPERNAY	175	257,20 ha	156,90 ha	36,00 ha	64,00 ha
	MANCY	70	189,70 ha	103,70 ha	74,50 ha	11,50 ha
	MONTHELON	87	104,00 ha	57,60 ha	39,50 ha	6,90 ha
	MORANGIS	17	24,20 ha	15,00 ha	7,60 ha	1,60 ha
	MOSLINS	14	14,70 ha	8,70 ha	4,70 ha	1,30 ha
	MOUSSY	99	135,40 ha	42,70 ha	80,10 ha	12,10 ha
	PIERRY	109	109,80 ha	38,70 ha	50,80 ha	19,80 ha
	SAINT-MARTIN D'ABLOIS	76	82,10 ha	9,20 ha	64,60 ha	8,20 ha
	VINAY	106	148,00 ha	41,00 ha	82,10 ha	24,70 ha
GRANDE VALLÉE DE MARNE	12	1.186	1.940,70 ha	20,33%	14,76%	64,77%
	AVENAY-VAL-D'OR	174	236,30 ha	28,50 ha	23,60 ha	183,20 ha
	AÏ	221	356,10 ha	29,60 ha	9,80 ha	316,10 ha
	BISSEUIL	29	125,40 ha	82,30 ha	6,90 ha	35,90 ha
	CHAMPILLON	70	72,80 ha	14,50 ha	22,10 ha	36,00 ha
	CUMIERES	188	172,70 ha	35,10 ha	44,20 ha	93,20 ha
	DIZY	108	180,40 ha	70,00 ha	36,10 ha	74,30 ha
	FONTAINE-SUR-AÏ	36	29,90 ha	8,90 ha	0,30 ha	20,70 ha
	GERMAINE	3	26,40 ha	0,80 ha	25,20 ha	0,20 ha
	HAUVILLERS	147	290,70 ha	77,30 ha	84,00 ha	129,20 ha
	MAREUIL-SUR-AÏ	116	294,30 ha	25,60 ha	20,00 ha	248,70 ha
	MUTIGNY	46	103,40 ha	6,70 ha	14,30 ha	82,40 ha
	TOURS-SUR-MARNE	48	52,30 ha	15,20 ha		37,00 ha
TERROIR DE CONDÉ	4	186	729,20 ha	13,41%	67,90%	18,69%
	BARZY-SUR-MARNE	27	111,60 ha	18,80 ha	60,10 ha	32,70 ha
	BAULNE-EN-BRIE	18	100,20 ha	9,90 ha	79,10 ha	11,20 ha
	PASSY-SUR-MARNE	32	171,30 ha	28,00 ha	109,20 ha	34,10 ha
	TRÉLOU-SUR-MARNE	109	346,10 ha	41,10 ha	246,70 ha	58,30 ha
VALLÉE DE LA MARNE OUEST	38	646	2.700,40 ha	17,02%	67,31%	15,54%
	AZY-SUR-MARNE	25	88,00 ha	4,90 ha	71,40 ha	11,60 ha
	BÉZU-LE-GUÉRY	10	25,30 ha	1,50 ha	23,10 ha	0,70 ha
	BLESMES	3	15,00 ha	1,40 ha	13,60 ha	
	BONNEIL	37	76,70 ha	8,70 ha	60,50 ha	7,40 ha

AREA GEOGRAFICA	VILLAGGI	OPERATORI	ETTARI VIGNETO	CHARDONNAY	MEUNIER	PINOTS-NOIRS
	BRASLES	25	80,50 ha	33,60 ha	37,60 ha	9,30 ha
	CELLES-LÈS-CONDÉ	3	40,10 ha	4,00 ha	23,80 ha	11,80 ha
	CHARLY-SUR-MARNE	130	364,40 ha	57,90 ha	272,70 ha	33,00 ha
	CHARTÈVES	3	0,10 ha		0,10 ha	
	CHATEAU THIERRY	12	44,40 ha	7,00 ha	26,90 ha	10,50 ha
	CHÉZY-SUR-MARNE	18	162,20 ha	13,90 ha	122,80 ha	25,50 ha
	CHIERRY	0	15,30 ha	6,70 ha	8,00 ha	0,60 ha
	CITRY SUR MARNE	5	14,10 ha	3,20 ha	8,70 ha	2,20 ha
	CONNIGIS	10	53,70 ha	8,40 ha	17,50 ha	27,80 ha
	COURTEMONT-VARENNES	7	21,80 ha	1,70 ha	17,70 ha	2,40 ha
	CRÉZANCY	7	52,70 ha	11,80 ha	32,80 ha	8,10 ha
	CROUTTES-SUR-MARNE	45	172,50 ha	45,30 ha	103,10 ha	23,40 ha
	DOMPTIN	26	66,20 ha	3,40 ha	53,20 ha	9,60 ha
	ESSÔMES-SUR-MARNE	76	279,90 ha	44,90 ha	175,00 ha	59,50 ha
	ETAMPES-SUR-MARNE	0	18,50 ha	10,90 ha	5,20 ha	2,40 ha
	FOSSOY	15	62,10 ha	6,50 ha	47,40 ha	8,20 ha
	GLAND	21	147,70 ha	23,30 ha	101,10 ha	23,30 ha
	JAULGONNE	4	49,10 ha	1,40 ha	42,30 ha	5,40 ha
	LA CHAPELLE MONTHODON	0	70,20 ha	3,20 ha	62,40 ha	4,60 ha
	MEZY-MOULINS	0	23,40 ha	11,20 ha	11,50 ha	0,70 ha
	MONT-SAINT-PÈRE	17	154,60 ha	28,20 ha	93,20 ha	33,10 ha
	MONTHUREL	7	38,80 ha	5,30 ha	18,70 ha	14,80 ha
	MONTREUIL-AUX-LIONS	1	18,10 ha	0,50 ha	14,00 ha	3,60 ha
	NANTEUIL-SUR-MARNE	3	38,90 ha	15,00 ha	16,60 ha	6,80 ha
	NESLES-LA-MONTAGNE	7	40,10 ha	4,40 ha	28,00 ha	7,70 ha
	NOGENT-L'ARTAUD	2	2,20 ha		2,20 ha	
	NOGENTEL	8	20,20 ha	1,10 ha	16,30 ha	2,80 ha
	PAVANT	3	24,20 ha	5,80 ha	10,40 ha	8,00 ha
	REUILLY-SAUVIGNY	7	3,00 ha		2,80 ha	0,20 ha
	ROMENY-SUR-MARNE	25	75,50 ha	10,80 ha	52,70 ha	12,00 ha
	SAÂCY-SUR-MARNE	5	39,50 ha	23,70 ha	11,40 ha	4,40 ha
	SAINT-AGNAN	14	68,20 ha	14,10 ha	39,00 ha	15,10 ha
	SAULCHERY	41	127,90 ha	18,70 ha	97,70 ha	11,50 ha
	VILLIERS-SAINT-DENIS	24	105,30 ha	17,10 ha	76,30 ha	11,70 ha
VALLÉE DE LA MARNE RIVE DROITE	24	1.525	3.070,50 ha	12,48%	69,15%	18,23%
	BASLIEUX-SOUS-CHATILLON	38	77,80 ha	8,40 ha	56,00 ha	13,40 ha
	BELVAL-SOUS-CHATILLON	32	78,40 ha	3,40 ha	69,10 ha	5,80 ha
	BINSON-ET-ORQUIGNY	43	156,60 ha	16,10 ha	110,90 ha	29,50 ha
	CHAMPLAT-ET-BOUJACOURT	9	3,50 ha	0,10 ha	3,40 ha	
	CHAMPVOISY	13	38,30 ha	2,30 ha	34,80 ha	1,20 ha
	CHÂTILLON-SUR-MARNE	115	238,80 ha	18,70 ha	179,40 ha	40,70 ha
	CORMOYEUX	33	75,50 ha	15,80 ha	44,60 ha	14,80 ha
	CUCHERY	116	142,20 ha	11,30 ha	113,00 ha	17,90 ha
	CUISLES	26	33,20 ha	2,70 ha	25,00 ha	5,50 ha
	DAMERY	215	416,40 ha	77,90 ha	249,70 ha	86,90 ha
	FLEURY-LA-RIVIÈRE	140	225,40 ha	34,40 ha	156,90 ha	34,00 ha
	JONQUERY	12	42,30 ha	3,50 ha	32,50 ha	6,30 ha
	LA NEUVILLE-AUX-LARRIS	43	6,90 ha	0,30 ha	6,50 ha	0,10 ha
	OLIZY VIOLAINE	24	50,90 ha	2,00 ha	46,10 ha	2,80 ha
	PASSY-GRIGNY	66	196,20 ha	12,00 ha	156,10 ha	27,80 ha
	REUIL	85	192,20 ha	27,90 ha	104,50 ha	59,70 ha
	ROMERY	33	72,40 ha	21,20 ha	41,80 ha	9,20 ha
	ROMIGNY	4	7,80 ha	0,60 ha	6,10 ha	1,10 ha
	SAINTE-GEMME	25	64,60 ha	2,20 ha	59,40 ha	3,00 ha
	VANDIÈRES	85	239,30 ha	23,70 ha	169,70 ha	45,90 ha
	VENTEUIL	140	183,60 ha	36,30 ha	78,10 ha	68,90 ha
	VERNEUIL	112	356,20 ha	37,20 ha	255,00 ha	63,80 ha
	VILLERS-SOUS-CHATILLON	40	21,30 ha	0,50 ha	19,40 ha	1,40 ha
	VINCELLES	76	150,70 ha	24,80 ha	105,40 ha	20,00 ha
VALLÉE DE LA MARNE RIVE GAUCHE	14	1.072	2.441,90 ha	12,60%	75,46%	11,86%
	BOURSAULT	101	252,50 ha	30,10 ha	169,30 ha	53,10 ha
	COURTHIÉZY	15	37,30 ha	1,40 ha	29,60 ha	6,30 ha
	DORMANS	148	346,90 ha	17,70 ha	302,60 ha	26,60 ha
	FESTIGNY	91	190,80 ha	15,40 ha	163,80 ha	11,40 ha
	IGNY-COMBLIZY	8	15,30 ha	0,80 ha	13,80 ha	0,70 ha
	LE BREUIL	57	141,10 ha	11,40 ha	115,20 ha	14,50 ha
	LEUVRIGNY	60	140,80 ha	13,30 ha	120,30 ha	7,20 ha
	MARDEUIL	156	193,90 ha	59,10 ha	99,40 ha	35,20 ha
	MAREUIL-LE-PORT	149	396,40 ha	57,70 ha	302,00 ha	36,40 ha

AREA GEOGRAFICA	VILLAGGI	OPERATORI	ETTARI VIGNETO	CHARDONNAY	MEUNIER	PINOTS-NOIRS
	NESLE-LE-RÉPONS	38	84.20 ha	11.70 ha	64.90 ha	7.60 ha
	OEUILLY	87	139.80 ha	34.50 ha	67.60 ha	37.20 ha
	ORBAIS-L'ABBAYE	1	43.50 ha	0.80 ha	41.00 ha	1.70 ha
	TROISSY	110	350.40 ha	25.80 ha	293.80 ha	30.80 ha
	VAUCIENNES	51	109.00 ha	27.90 ha	59.30 ha	20.90 ha
CÔTE DES BLANCS	58	4.139	6.304,00 ha	84,86%	7,89%	7,19%
CÔTE DES BLANCS	10	2.357	3.190,50 ha	97.22%	0.75%	1.99%
	AVIZE	298	266.00 ha	265.80 ha		0.10 ha
	BERGÈRES-LES-VERTUS	130	220.30 ha	214.20 ha	0.90 ha	4.80 ha
	CHOUILLY	220	525.80 ha	518.90 ha	1.50 ha	5.00 ha
	CRAMANT	231	345.40 ha	345.20 ha	0.20 ha	
	CUIS	100	176.30 ha	169.60 ha	6.30 ha	0.10 ha
	GRAUVES	201	186.60 ha	171.60 ha	12.30 ha	2.70 ha
	LE-MESNIL-SUR-OGER	480	437.60 ha	436.40 ha		1.20 ha
	OGER	215	401.90 ha	400.20 ha		1.70 ha
	OIRY	23	88.30 ha	87.80 ha	0.50 ha	
	VERTUS	459	542.30 ha	492.00 ha	2.20 ha	48.00 ha
MONTGUEUX	1	90	208,40 ha	90.40%	0.38%	9.07%
	MONTGUEUX	90	208.40 ha	188.40 ha	0.80 ha	18.90 ha
SÉZANNAIS	12	713	1.418,50 ha	75.40%	6.10%	18.43%
	ALLEMANT	41	65.60 ha	38.80 ha	4.40 ha	22.40 ha
	BARBONNE FAYEL	100	265.00 ha	188.20 ha	2.60 ha	74.00 ha
	BERGÈRES-SOUS-MONTMIRAIL	29	41.70 ha	4.10 ha	24.50 ha	13.10 ha
	BETHON	99	194.90 ha	180.70 ha	1.20 ha	12.80 ha
	BROYES	74	140.10 ha	89.80 ha	19.80 ha	30.40 ha
	CHANTEMERLE	12	33.30 ha	30.30 ha		3.00 ha
	FONTAINE-DENIS-NUISY	93	120.00 ha	82.00 ha	0.70 ha	37.30 ha
	LA CELLE-SOUS-CHANTEMERLE	72	88.90 ha	70.90 ha	0.10 ha	17.90 ha
	MONTGENOST	43	108.20 ha	101.60 ha	0.50 ha	5.60 ha
	SAUDOY	47	78.20 ha	73.90 ha	0.10 ha	4.20 ha
	SÉZANNE	63	207.10 ha	145.50 ha	31.90 ha	29.70 ha
	VINDEY	40	75.50 ha	63.70 ha	0.70 ha	11.10 ha
VAL DU PETIT MORIN	20	715	1 029.00 ha	52.87%	37.01%	10.04%
	BAYE	60	49.90 ha	1.80 ha	40.40 ha	7.70 ha
	BEAUNAY	22	40.10 ha	14.20 ha	21.20 ha	4.60 ha
	BROUSSY-LE-GRAND	15	7.90 ha	5.90 ha	2.00 ha	
	COIZARD-JOCHES	21	32.10 ha	17.80 ha	13.80 ha	0.50 ha
	CONGY	52	78.10 ha	23.80 ha	37.30 ha	17.00 ha
	COURJEONNET	26	19.60 ha	12.10 ha	7.30 ha	0.20 ha
	ETOGES	79	91.00 ha	36.60 ha	40.00 ha	14.10 ha
	ÉTRÉCHY	9	9.60 ha	9.60 ha		
	FÈREBRIANGES	97	116.20 ha	54.30 ha	47.10 ha	14.70 ha
	GIVRY-LÈS-LOISY	15	26.10 ha	7.30 ha	14.10 ha	4.70 ha
	LOISY-EN-BRIE	39	71.20 ha	23.90 ha	40.60 ha	6.70 ha
	MONDEMENT-MONTGIVROUX	2	6.80 ha	0.90 ha	3.90 ha	2.00 ha
	OYES	29	17.10 ha	4.10 ha	9.00 ha	4.00 ha
	SOULIÈRES	12	32.60 ha	27.20 ha	4.90 ha	0.50 ha
	TALUS-SAINT-PRIX	23	40.60 ha	3.40 ha	26.20 ha	11.00 ha
	VAL-DES-MARAIS	21	29.70 ha	29.70 ha		
	VERT-TOULON	84	98.60 ha	86.60 ha	10,30 ha	1.70 ha
	VILLENEUVE RENNEVILLE	16	96.70 ha	95.90 ha		0.80 ha
	VILLEVENARD	59	123.70 ha	47.90 ha	62.60 ha	12.80 ha
	VOIPREUX	34	41.40 ha	41.00 ha	0.10 ha	0.30 ha
VITRYAT	15	264	457.60 ha	97.51%	1.16%	1.29%
	BASSU	28	36.10 ha	35.20 ha	0.60 ha	0.30 ha
	BASSUET	47	89.60 ha	85.90 ha	3.00 ha	0.70 ha
	CHANGY	14	12.40 ha	12.40 ha		
	COUVROT	10	21.80 ha	21.10 ha	0.40 ha	0.30 ha
	GLANNES	20	19.30 ha	18.80 ha		0.50 ha
	LISSE-EN-CHAMPAGNE	15	31.40 ha	31.20 ha		0.20 ha
	LOISY-SUR-MARNE	5	5.80 ha	5.80 ha		
	MERLAUT	11	6.70 ha	6.70 ha		
	SAINT-AMAND-SUR-FION	24	12.30 ha	12.30 ha		
	SAINT-LUMIER-EN-CHAMPAGNE	14	31.70 ha	30.80 ha		0.90 ha
	VAL-DE-VIÈRE	9	31.60 ha	30.90 ha	0.10 ha	0.60 ha
	VANAULT-LE-CHÂTEL	10	33.80 ha	33.60 ha		
	VAVRAY-LE-GRAND	11	45.20 ha	44.70 ha		0.50 ha

AREA GEOGRAFICA	VILLAGGI	OPERATORI	ETTARI VIGNETO	CHARDONNAY	MEUNIER	PINOTS-NOIRS
	VAVRAY-LE-PETIT	0	18.00 ha	17.90 ha		0.10 ha
	VITRY-EN-PERTHOIS	46	61.90 ha	58.90 ha	1.20 ha	1.80 ha
CÔTE DES BAR	64	2,535	7,897,60	11,64%	3,17%	83,90%
BAR SUR AUBOIS	31	718	2 425,20 ha	12,99%	6,74%	79,60%
	AILLEVILLE	6	45.10 ha	9.80 ha	1.90 ha	33.40 ha
	ARCONVILLE	20	59.00 ha	6.10 ha	0.50 ha	52.20 ha
	ARGANÇON	13	43.80 ha	1.10 ha	1.90 ha	40.80 ha
	ARRENTIÈRES	52	137.70 ha	19.20 ha	8.40 ha	108.80 ha
	ARSONVAL	13	27.30 ha	7.20 ha	0.50 ha	19.60 ha
	BAR-SUR-AUBE	29	95.40 ha	13.70 ha	6.00 ha	75.70 ha
	BAROVILLE	56	220.20 ha	24.10 ha	2.20 ha	190.60 ha
	BERGÈRES	32	95.20 ha	13.10 ha	3.20 ha	78.90 ha
	BLIGNY (AUBE)	0	160.40 ha	28.80 ha	2.90 ha	128.40 ha
	CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE	36	144.00 ha	12.10 ha	1.50 ha	129.70 ha
	COLOMBÉ-LA-FOSSE	24	108.50 ha	17.00 ha	22.20 ha	68.70 ha
	COLOMBÉ-LE-SEC	47	145.50 ha	26.00 ha	17.60 ha	100.60 ha
	COLOMBEY-LES-DEUX-EGLISES	11	40.10 ha	6.60 ha	1.80 ha	31.70 ha
	COUVIGNON	22	110.60 ha	13.00 ha	4.00 ha	93.40 ha
	CUNFIN	17	25.70 ha	0.70 ha	0.60 ha	24.40 ha
	DOLANCOURT	8	28.70 ha	4.00 ha		24.70 ha
	ENGENTE	7	19.70 ha	1.10 ha	0.90 ha	17.70 ha
	FONTAINE	17	49.60 ha	4.00 ha	4.90 ha	40.70 ha
	FRAVAUX	4	15.70 ha	0.50 ha	0.20 ha	15.00 ha
	JAUCOURT	5	22.00 ha	4.30 ha	2.10 ha	15.60 ha
	LIGNOL-LE-CHÂTEAU	30	45.10 ha	2.30 ha	2.80 ha	39.70 ha
	MEURVILLE	65	164.80 ha	27.40 ha	9.60 ha	126.00 ha
	MONTIER-EN-LISLE	12	59.20 ha	7.80 ha	6.30 ha	45.10 ha
	PROVERVILLE	6	24.60 ha	2.30 ha	1.00 ha	21.30 ha
	RIZAUCOURT BUCHEY	11	36.00 ha	3.20 ha	3.00 ha	29.80 ha
	ROUVRES-LES-VIGNES	35	101.00 ha	10.90 ha	12.40 ha	77.60 ha
	SAULCY	13	26.80 ha	2.60 ha	3.90 ha	20.10 ha
	SPOY	22	71.30 ha	6.00 ha	3.60 ha	61.70 ha
	TRANNES	4	8.10 ha	1.60 ha	2.80 ha	3.70 ha
	URVILLE	43	190.70 ha	27.10 ha	15.80 ha	142.70 ha
	VOIGNY	58	103.40 ha	11.40 ha	19.00 ha	72.20 ha
BARSÉQUANAIS	33	1,817	5,472,40 ha	11,04%	1,59%	85,81%
	AVIREY-LINGEY	40	149.30 ha	14.20 ha	1.60 ha	132.00 ha
	BAGNEUX LA FOSSE	39	145.80 ha	5.80 ha	0.10 ha	139.80 ha
	BALNOT-SUR-LAIGNES	45	146.70 ha	11.00 ha	1.80 ha	132.50 ha
	BAR-SUR-SEINE	17	19.20 ha	4.00 ha	0.40 ha	14.20 ha
	BERTIGNOLLES	14	26.20 ha	0.80 ha	0.30 ha	25.10 ha
	BRAGELOGNE BEAUVOIR	62	140.50 ha	4.70 ha	0.40 ha	135.30 ha
	BUXEUIL	47	135.60 ha	20.60 ha	2.20 ha	107.40 ha
	BUXIÈRES SUR ARCE	27	43.50 ha	8.60 ha	0.20 ha	34.70 ha
	CELLES-SUR-OURCE	158	309.10 ha	33.70 ha	5.60 ha	250.80 ha
	CHACENAY	28	67.00 ha	2.90 ha		63.10 ha
	CHANNES	28	70.20 ha	3.40 ha		66.30 ha
	CHERVEY	51	144.70 ha	14.00 ha	1.60 ha	127.40 ha
	COURTERON	21	87.50 ha	8.80 ha	0.60 ha	77.10 ha
	EGUILLY-SOUS-BOIS	7	10.50 ha	0.40 ha		10.10 ha
	ESSOYES	89	493.10 ha	57.90 ha	15.30 ha	413.10 ha
	FONTETTE	75	177.50 ha	17.70 ha	1.50 ha	155.10 ha
	GYÉ-SUR-SEINE	79	268.60 ha	26.90 ha	2.70 ha	236.50 ha
	LANDREVILLE	73	283.00 ha	39.30 ha	8.40 ha	230.10 ha
	LES RICEYS	302	838.00 ha	60.30 ha	5.90 ha	766.00 ha
	LOCHES-SUR-OURCE	89	331.00 ha	40.80 ha	6.60 ha	280.00 ha
	MERREY-SUR-ARCE	41	131.20 ha	18.20 ha	4.70 ha	104.80 ha
	MUSSY-SUR-SEINE	23	48.90 ha	1.50 ha		47.40 ha
	NEUVILLE-SUR-SEINE	95	318.00 ha	41.60 ha	3.80 ha	267.20 ha
	NOÉ-LES-MALLETS	43	192.10 ha	19.10 ha	0.60 ha	169.30 ha
	PLAINES-SAINT-LANGE	15	18.10 ha	2.10 ha		15.70 ha
	POLISOT	50	71.40 ha	6.40 ha	1.20 ha	63.30 ha
	POLISY	37	161.50 ha	18.10 ha	2.80 ha	133.50 ha
	SAINT-USAGE	22	60.50 ha	3.90 ha		55.80 ha
	VERPILLIÈRES-SUR-OURCE	22	75.10 ha	5.00 ha	0.60 ha	69.00 ha
	VILLE-SUR-ARCE	60	224.30 ha	16.70 ha	4.90 ha	199.10 ha
	VILLENAUXE LA GRANDE	42	101.80 ha	84.40 ha		17.00 ha
	VITRY-LE-CROISÉ	52	92.70 ha	3.00 ha	0.30 ha	88.40 ha
	VIVIERS-SUR-ARTAUT	24	89.80 ha	8.30 ha	12.90 ha	68.60 ha



LA STORIA

- Creata nel 1837 da Henri-Marc de Venogé è una della più antiche Maison di Champagne oggi in commercio.
- Fu la 1° grande Maison a commercializzare, nel 1988, un Blanc de Noirs.
- Fu la 1° azienda in Champagne a usare un computer per la contabilità e la programmazione industriale.

LA MAISON

- La sua attuale sede è la prestigiosa villa del fondatore in Avenue de Champagne a Épernay, oggi patrimonio dell'UNESCO.
- Nel 2018 R. Parker ha dichiarato de Venogé Maison dell'anno, premiando i suoi champagne con punteggi altissimi.



PARTICOLARITÀ

- Nella sua sede è custodita la più importante raccolta di etichette di Champagne al mondo. Per la sua importante e prestigiosa storia, allo Champagne de Venogé viene attribuita l'allocuzione "Noblesse Oblige".
- Nelle sue cantine riposano ancora sui lieviti vecchie ed importanti annate che potranno essere acquistate su prenotazione e consegnate con certificato di garanzia.
- Gli Champagne de Venogé vengono prodotti con le migliori uve provenienti dai seguenti villaggi: Cramant, Avize, Mesnil-sur-Oger, Ambonnay, Verzenay, Verzy e Les Riceys.
- La Maison de Venogé è stata la prima azienda al mondo a personalizzare le capsule per i suoi clienti più prestigiosi.

DE VENOGE

ÉPERNAY

CHAMPAGNE



POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE
CAPSULA (minimo 480 bottiglie)

CORDON BLEU BRUT

STORIA

Originariamente il cordone blu rappresentava il fiume de la Venoge che attraversava l'omonimo villaggio dal quale proveniva il fondatore della Maison. Successivamente fu assunto ad emblema dell'Ordine dello Spirito Santo, il più famoso ordine cavalleresco della monarchia francese: «Noblesse Oblige».

CARATTERISTICHE

Viene prodotto con grande meticolosità. È equilibrato, rotondo e piacevolmente complesso. I sentori che spiccano maggiormente sono quelli floreali che evolvono verso la crosta di pane e il burro. Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto. Può invecchiare per diversi anni.

ASSEMBLAGGIO 35% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 30% Meunier

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 25% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Robert Parker - Wine Advocate
- 90/100 James Suckling
- 91/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 92/100



CORDON BLEU EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Cuvée dominata dal pinot noir esprime una tipicità classica - leggermente dosato. Ha un attacco fresco, molto apprezzato dagli amanti di queste tipologie di vino; in bocca sentori di frutti a polpa bianca; buona lunghezza finale. Ottimo come aperitivo, è indicato anche per piatti di pesce o carni bianche.

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 50% - Meunier 25% - Chardonnay 25%

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 25% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 48 mesi

DOSAGGIO 3,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Robert Parker - Wine Advocate
- 92/100 Wine Spectator





CORDON BLEU ROSÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Cuvée dominata dal pinot noir che esprime la tipicità classica di questa tipologia di vini; ottenuto per assemblaggio di vini rossi selezionati con cura. Il naso è fresco e rivela intense note di frutti rossi come fragole e ribes. In bocca è fresco con una buona lunghezza. Vivace e rotondo esprime sentori di frutti a polpa bianca. Ottimo come aperitivo, è indicato per accompagnare primi piatti e pietanze succose.

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 60% - Meunier 20% - Chardonnay 20%

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 25% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 6,5 grammi/litro



CORDON BLEU BLANC DE NOIRS BRUT

STORIA

Nel 1988 il Blanc de Noirs De Venoge fu il primo Champagne da uve nere ad essere commercializzato da una Grande Maison.

CARATTERISTICHE

Cuvée di prima pressatura; il suo spettro aromatico spazia dall'agrumato al ribes nero, sino alle note di anice. In bocca è fresco, vinoso, con una buona lunghezza. Vivace e rotondo è ottimo se accompagnato a carni bianche e foie gras.

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 80% - Meunier 20%

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 25% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 60 mesi

DOSAGGIO 6,9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 93/100 James Suckling



CORDON BLEU MILLESIMATO BRUT

CARATTERISTICHE

L'annata 2014 è composta da 1/4 di Chardonnay - derivante dai vigneti Grand Cru di Mesnil sur Oger da quelli Premier Cru di Bisseuil - e 3/4 di Pinot Nero proveniente dalle vigne Grand Cru di Ambonnay, Mailly e Premier Cru di Cumières e Grauves.

No malolattica.

Color giallo dorato con bollicine fini e regolari; aromi di frutta secca e panpepato, in bocca è vinoso e fresco; da abbinare ad aperitivi o primi piatti.

ASSEMBLAGGIO Pinot Nero 75% - Chardonnay 25%

ANNATA 2014

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 94/100 James Suckling



CORDON BLEU DEMI-SEC

CARATTERISTICHE

Bollicina fine e persistente. Uno champagne che a naso richiama sentori di frutta a polpa bianca e fiori bianchi come la Camomilla. In bocca rimane fresco e sapido con una chiusura che ricorda il miele d'acacia e di pasticceria. La sua finezza complessiva lo rende ideale soprattutto con dessert dal gusto delicato ma anche per abbinamenti con dei formaggi erborinati.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot Nero, 25% Meunier, 25% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 25% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 34 grammi/litro



PRINCES BRUT 3RD EDITION

STORIA

La Maison de Venogé rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venogé in onore dei principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli Champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Princes Brut è il nuovo prodotto della Maison de Venogé, creato principalmente da uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Cru. Una cuvée elegante ed equilibrata, caratterizzata da sentori floreali ben bilanciati ad un'agrumata freschezza. Champagne ideale come aperitivo, ma ottimo a tutto pasto. Può invecchiare per diversi anni.

BOTTIGLIE MAGNUM ASTUCCIATE

ASSEMBLAGGIO 31% Meunier, 41% Pinot Nero, 28% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore) 32% vini di riserva - 68% Vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 4 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· 94/100 James Suckling





PRINCES EXTRA-BRUT

STORIA

La Maison de Venogé rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venogé in onore dei principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli Champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Questa Cuvée proviene da un'attenta selezione tra il Pinot Nero delle Montagne di Reims, le migliori annate di Meunier e il meraviglioso Chardonnay della Côte des Blancs. Poco dosata, questa Cuvée è caratterizzata da aromi delicati e note speziate. Perfetto per l'aperitivo.

BOTTIGLIE MAGNUM ASTUCCIATE

ASSEMBLAGGIO 35% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 30% Meunier
PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 30% vini di riserva
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni
DOSAGGIO 4 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 93/100 Robert Parker - Wine Advocate
- 92/100 James Suckling
- 92/100 Wine Spectator

PRINCES BLANC DE BLANCS BRUT

STORIA

La Maison de Venogé rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venogé in onore dei Principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Princes Blanc de Blancs è prodotto da sole uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Crus (Le Mesnil-sur-Oger, Trépail). Questo Champagne possiede potenti note minerali e grande capacità di invecchiamento. La sua freschezza e la sua eleganza sono sottolineate da sottili aromi di fiori bianchi e agrumi. Princes Blanc de Blancs è ideale come aperitivo o su antipasti leggeri e piatti di pesce.

BOTTIGLIE MAGNUM ASTUCCIATE

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay di Le Mesnil-sur-Oger e Trépail
PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 30% vini di riserva
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni
DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Robert Parker – Wine Advocate
- 91/100 Wine Enthusiast
- 92/100 James Suckling
- Medaglia d'argento IWC



PRINCESSE ROSÉ BRUT



STORIA

La Maison de Venoge rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venoge in onore dei Principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Dall'accurata selezione delle uve provenienti da Le Mesnil sur Oger e Verzenay si ottiene uno champagne di grande mineralità e schiettezza, inoltre l'apporto di altre uve provenienti da Les Riceys, conferisce a questo champagne una maggiore ricchezza aromatica: sentori di fragola e uva spina ed aromi di agrumi. Princesse Rosé è ideale come aperitivo e abbinato a piatti a base di aragosta e salmone.

BOTTIGLIE MAGNUM ASTUCCiate

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero da Ambonnay, Verzenay e 7% Les Riceys per assemblaggio

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 30% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'Oro - International Wine Competition
- Wine Enthusiast - 92 punti
- 92/100 Robert Parker - Wine Advocate
- 93/100 James Suckling



PRINCES BLANC DE NOIRS BRUT



STORIA

La Maison de Venoge rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venoge in onore dei Principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Princes Blanc de Noirs è prodotto da sole uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Crus delle Montagne di Reims. Questo champagne rivela un bouquet ricco e vinoso con grande equilibrio tra aromaticità e freschezza. In bocca ricorda freschi frutti rossi e ribes. È ideale come aperitivo e per essere gustato a tutto pasto.

BOTTIGLIE MAGNUM ASTUCCiate

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero da Ambonnay, Verzenay e Les Riceys

PARTICOLARITÀ Solo prima spremitura (mosto fiore), 30% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'Oro - International Wine Competition
- Medaglia d'Argento - Mundus Vini
- Wine Enthusiast - 90 punti
- 93/100 Robert Parker - Wine Advocate
- 93/100 James Suckling



GRAND VIN DES PRINCES 2015

EDIZIONE LIMITATA - 10.801 BOTTIGLIE NUMERATE



STORIA

La Maison de Venogé rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venogé in onore dei Principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Grand Vin des Princes 2015 è prodotto da sole uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Crus (Le Mesnil-sur-Oger, Trépail e Vertus). Struttura ed eleganza sono sottolineate da aromi di brioche e frutta cotta. Questo Champagne possiede potenti note minerali e grande capacità di invecchiamento.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Crus (Le Mesnil-sur-Oger, Trépail e Vertus)

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 94/100 James Suckling

GRAND VIN DES PRINCES ROSÉ 2015

EDIZIONE LIMITATA - 5.552 BOTTIGLIE NUMERATE



STORIA

La Maison de Venogé rinverdisce i fasti della corte d'Orange riproponendo le storiche bottiglie create da Joseph de Venogé in onore dei Principi della casata reale. La particolare forma ricorda i decanter in cristallo che venivano utilizzati all'inizio del XX secolo per servire gli champagne dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Grand Vin des Princes 2015 è prodotto dalle migliori parcelle di Verzenay e Les Riceys. Vivacità e complessità sono sottolineate da aromi frutti rossi e spezie. Al palato presenta una persistenza ed una lunghezza incredibile.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Rosé d'assemblaggio prodotto con uve provenienti dalle migliori parcelle di Verzenay e Les Riceys

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 93/100 James Suckling

DE VENOGE

ÉPERNAY



CHAMPAGNE

LOUIS XV 2014 BRUT

EDIZIONE LIMITATA - 15.369 BOTTIGLIE NUMERATE

STORIA

Nel 1728 Luigi XV sancisce la nascita dello champagne con la legge che permetteva finalmente il trasporto delle bottiglie, che prima di allora era vietato in quanto si riteneva assai pericoloso per la fragilità del vetro. Il fatto di imbottigliare il vino significava che le bollicine ottenute potessero essere preservate solo per i vini della Champagne, segnando la nascita dello champagne come lo conosciamo oggi. La bottiglia è dunque stata dedicata al grande monarca francese e all'interno del cofanetto che la contiene è stampata una copia dell'editto reale.

CARATTERISTICHE

Al naso presenta una spiccata mineralità che suggerisce una grande complessità. Questo champagne è il primo millesimato che viene prodotto senza ricorrere alla fermentazione malolattica. In bocca intensi aromi di mandorla, agrumi e pepe. L'attacco è potente con una freschezza eccezionale. Sul finale è salino.

ASSEMBLAGGIO 50% Chardonnay (20% Avize, 15% Oger, 15% Le Mesnil-sur-Oger), 50% Pinot Nero (41,5% Verzenay, 8,50% Bouzy)

PARTICOLARITÀ No malolattica

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

SBOCCATURA 2021

RICONOSCIMENTI

· 96/100 James Suckling



LOUIS XV MILLÉSIMÉ BRUT

COLLEZIONE VINOtheque

STORIA

Nel 1728 Luigi XV sancisce la nascita dello champagne con la legge che permetteva finalmente il trasporto delle bottiglie, che prima di allora era vietato in quanto si riteneva assai pericoloso per la fragilità del vetro. Il fatto di imbottigliare il vino significava che le bollicine ottenute potessero essere preservate solo per i vini della Champagne, segnando la nascita dello champagne come lo conosciamo oggi. La bottiglia è dunque stata dedicata al grande monarca francese e all'interno del cofanetto che la contiene è stampata una copia dell'editto reale.

CARATTERISTICHE

Al naso presenta una spiccata mineralità che suggerisce una grande complessità. Questo champagne è il primo millesimato che viene prodotto senza ricorrere alla fermentazione malolattica. In bocca intensi aromi di mandorla, agrumi e pepe. L'attacco è potente con una freschezza eccezionale. Sul finale è salino. Probabilmente è uno dei migliori Louis XV prodotti fino ad ora.

ANNATA 1995

ANNATA 1996

ANNATA 2012

ASSEMBLAGGIO 50% Chardonnay (20% Avize, 15% Oger, 15% Le Mesnil-sur-Oger), 50% Pinot Nero (41,5% Verzenay, 8,50% Bouzy)

PARTICOLARITÀ No malolattica

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI · 95/100 James Suckling · 93+/100 Robert Parker - Wine Advocate



LOUIS XV ROSÉ MILLÉSIMÉ EXTRA-BRUT

COLLEZIONE VINOOTHÈQUE

STORIA

Nel 1728 Luigi XV sancisce la nascita dello champagne con la legge che permetteva finalmente il trasporto delle bottiglie, che prima di allora era vietato in quanto si riteneva assai pericoloso per la fragilità del vetro. Il fatto di imbottigliare il vino significava che le bollicine ottenute potessero essere preservate solo per i vini della Champagne, segnando la nascita dello champagne come lo conosciamo oggi. La bottiglia è dunque stata dedicata al grande monarca francese e all'interno del cofanetto che la contiene è stampata una copia dell'editto reale.

CARATTERISTICHE

Elegante e sofisticato, questo champagne eccezionale rivela aromi potenti con sapori esotici di frutta rossa sottolineati da un basso dosaggio. È ideale servito come aperitivo e su piatti ricercati a base di crostacei.

ANNATA 2006
ANNATA 2012

ASSEMBLAGGIO 50% Chardonnay (20% Avize, 15% Oger, 15% Le Mesnil-sur-Oger),
50% Pinot Nero (41,5% Verzenay, 8,50% Bouzy)

PARTICOLARITÀ No malolattica

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 4,6 grammi/litro

ANNATE 2006, 2012

COFFRET LOUIS D'OR 1995

EDIZIONE LIMITATA - 2.000 BT PRODOTTE

STORIA

Nel 1728 Luigi XV sancisce la nascita dello champagne con la legge che permetteva finalmente il trasporto delle bottiglie, che prima di allora era vietato in quanto si riteneva assai pericoloso per la fragilità del vetro. Il fatto di imbottigliare il vino significava che le bollicine ottenute potessero essere preservate solo per i vini della Champagne, segnando la nascita dello champagne come lo conosciamo oggi. La bottiglia è dunque stata dedicata al grande monarca francese e all'interno del cofanetto che la contiene è stampata una copia dell'editto reale.

CARATTERISTICHE

Si tratta della Cuvée più prestigiosa della Maison de Venoge. Al naso è elegante e complesso: rivela note speziate, di vaniglia e brioche. In bocca gli aromi sono fini e prevalgono il lemongrass e la brioche. L'attacco è pieno e rotondo, con un'elegante mineralità. Il perfetto equilibrio tra Pinot Nero e Chardonnay rende questo champagne elegante e sofisticato.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot Nero (Verzenay, Ambonnay, Mailly, Bouzy), 50% Chardonnay (Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize)

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 26 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

SBOCCATURA 2021



COFFRET LOUIS XV 1996 - 300° ANNIVERSARIO

EDIZIONE LIMITATA - 2.000 BT PRODOTTE

STORIA

Nel 1728 Luigi XV sancisce la nascita dello champagne con la legge che permetteva finalmente il trasporto delle bottiglie, che prima di allora era vietato in quanto si riteneva assai pericoloso per la fragilità del vetro. Il fatto di imbottigliare il vino significava che le bollicine ottenute potessero essere preservate solo per i vini della Champagne, segnando la nascita dello champagne come lo conosciamo oggi. La bottiglia è dunque stata dedicata al grande monarca francese e all'interno del cofanetto che la contiene è stampata una copia dell'editto reale.

CARATTERISTICHE

Si tratta della Cuvée più prestigiosa della Maison de Venoge. Al naso è elegante e complesso: rivela note speziate, di vaniglia e brioche. In bocca gli aromi sono fini e prevalgono il lemongrass e la brioche. L'attacco è pieno e rotondo, con un'elegante mineralità. Il perfetto equilibrio tra Pinot Nero e Chardonnay rende questo champagne elegante e sofisticato.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot Nero (Verzenay, Ambonnay, Mailly, Bouzy), 50% Chardonnay (Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize)

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 26 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

SBOCCATURA 2022





COFFRET NATURAL CORDON BLEU + 2 CALICI

1 bt. Champagne Cordon Bleu in confezione regalo
2 pz. Calici

ASSEMBLAGGIO 35% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 30% Meunier
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni
DOSAGGIO 6 grammi/litro

COFFRET NATURAL PRINCES + 2 CALICI

1 bt. Princes Blanc de Blancs 0.75 lt.
2 pz. Calici

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni
DOSAGGIO 6 grammi/litro



WINTER GIFT BOX PRINCES BLANC DE BLANCS "ALBERO DI NATALE"

1 bt. Champagne Princes Blanc de Blancs in confezione regalo

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni
DOSAGGIO 6 grammi/litro





COFFRET TOUR EIFFEL

1 bt. Champagne Princes Brut in confezione regalo

ASSEMBLAGGIO: 50% Pinot nero, 25% Chardonnay, 25% Meunier

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 5 anni

DOSAGGIO: 6 grammi/litro

COFFRET CHAPEAU

1 bt. Princes Blanc de Blancs Brut 0.75 lt.

1 bt. Princes Blanc de Noirs Brut 0.75 lt.

1 bt. Princes Rosé Brut 0.75 lt.

1 pz. Confezione regalo personalizzata Champagne de Venoge



COFFRET LOUIS XV

1 bt. Louis XV Brut 0.75 lt.

2 pz. Calici in cristallo

1 pz. Confezione regalo personalizzata Champagne de Venoge



ACCESSORI PROFESSIONALI

CALICI IN CRISTALLO LOUIS XV



LA STORIA: Era un giorno di lavoro come un altro, stavamo sorseggiando un calice di Louis XV 1990 nel bel ristorante di un cliente poco prima di pranzare; dalla grande vetrina a bordo spiaggia il mare primaverile di Riccione era calmo e stranamente più azzurro del solito. Gilles de la Bassettière, Monsieur le Président (della Maison de Champagne de Venoge) stava parlandomi del suo progetto di creare un calice adatto per quel fantastico Champagne... e così, d'istinto (sapete a volte nella vita succede) fui colto da un'ispirazione: chiesi al ristoratore un'altra bottiglia di Louis XV poi la capovolsi e dissi: "ecco il tuo bicchiere"... Lì per lì Gilles rimase stupito, poi mi guardò come fossi un mezzo matto, senza capire cosa volessi insinuare, ma quando aggiunsi: "vedi, basta aggiungere un piedistallo sotto e il gioco è fatto!", il volto di Monsieur le Président si illuminò in un sorriso e scuotendo la testa mi disse: "ah Mario, ne sai una più del diavolo, bella idea". E così un paio di mesi dopo o poco più, mi mostrò il prototipo del nuovo calice. Lo trovai bellissimo, proprio come lo avevo immaginato, di un cristallo limpido, talmente fine e leggero che non sembrava neppure ti pesasse nella mano. Lo stelo era stretto e sottile; la forma del calice era perfettamente simile a quella della bottiglia capovolta, fondo stretto e puntuto che man mano si allargava per poi richiudersi leggermente alla fine: Vi versai un po' di champagne e notai subito che la sua forma particolare agevolava la formazione di un perlage continuo e delicato, che dal fondo saliva senza sosta stuzzicandomi il naso ma, nel contempo, la parte superiore del calice, leggermente ricurva verso l'interno, faceva sì che i profumi del prezioso nettare non si disperdessero troppo presto. Beh stavolta davvero avevo avuto una gran bella idea, e l'amico Gilles l'aveva realizzata alla perfezione. *Mario Federzoni*

DE VENOGE SPECIAL STOPPER

DESCRIZIONE Composto di due parti separate: pompa manuale e speciale tappo con valvola insufflante

FUNZIONAMENTO Una volta posizionato lo stopper, fissandolo alla bottiglia tramite i suoi supporti metallici, applicare la pompa infilandola nella valvola superiore, quindi immettere aria all'interno azionando manualmente la pompa stessa fino a che non si sentirà più alcuna pressione.

GARANZIA DI TENUTA L'operazione consentirà di mantenere il gas carbonico all'interno dello Champagne, anche se il residuo sarà minimo, per un periodo di almeno 7 giorni.



COLLEZIONE VINOTHÈQUE -PRODOTTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE-

BOTTIGLIE SPECIALI E DI VECCHIE ANNATE CONSERVATE NELLE CANTINE DELLA MAISON SUI LIEVITI DISPONIBILI SU ORDINAZIONE AL MOMENTO DELL'ORDINE VERRÀ EFFETTUATA LA SBOCCATURA. CONSEGNA ENTRO 60 GIORNI CON CERTIFICATO DI GARANZIA

CHAMPAGNE



CORDON BLEU MILLÉSIMÉ

Bottiglie da 0.75 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1979, 1980, 1983, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1999, 2000, 2002, 2012.
Bottiglie Magnum da 1.5 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1996.

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Bottiglie da 0.75 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1983, 1996, 2000, 2002, 2006.
Bottiglie Magnum da 1.5 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1977, 1978.

ROSÉ MILLÉSIMÉ

Bottiglie da 0.75 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1987.
Bottiglie Magnum da 1.5 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1973, 1977, 1989.

CHAMPAGNE GRAND VIN DES PRINCES

Bottiglie da 0.75 lt. in cassetta di legno:
Annate disponibili: 1983, 1985, 1989, 1990, 1992, 1993.



de VENOGÉ
Awards
2020

<p>CORDON BLEU BRUT</p>  <p>91 pts <i>Robinson</i> 91 pts Wine Spectator 90 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Princes</i> BLANC DE NOIRS</p>  <p>93 pts <i>Robinson</i> 90 pts WINE ENTHUSIAST 93 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Princes</i> BLANC DE BLANCS</p>  <p>91 pts <i>Robinson</i> 91 pts WINE ENTHUSIAST 92 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Princes</i> ROSÉ</p>  <p>92 pts <i>Robinson</i> 92 pts WINE ENTHUSIAST 93 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Princes</i> EXTRA BRUT</p>  <p>93 pts <i>Robinson</i> 92 pts JAMES SUCKLING.COM</p>
<p><i>Louis XV</i> BRUT 1995</p>  <p>97 pts <i>Robinson</i> 92 pts Wine Spectator 98 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Louis XV</i> BRUT 1996</p>  <p>96 pts <i>Robinson</i> 96 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Louis XV</i> BRUT 2008</p>  <p>93+ pts <i>Robinson</i> 95 pts JAMES SUCKLING.COM</p>	<p><i>Louis XV</i> ROSÉ 2006</p>  <p>97 pts <i>Robinson</i> 92 pts WINE ENTHUSIAST 93 pts JAMES SUCKLING.COM 94 pts Decanter</p>	

CÔTE DES BLANCS

PIERRE LEGRAS



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Chouilly, 100% Grand Cru in Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1662 da Pierre Legras, oggi condotta da Vincent Legras (11° generazione)
- Produzione: 60.000 bt. provenienti da 7 ettari nel comune di Chouilly e 3 ettari tra Épernay e Moussy, di cui 90% Chardonnay, 5% Pinot Noir e 5% Meunier

PARTICOLARITÀ:

- Chouilly produce Chardonnay di rara potenza e corpo, pur non perdendo in finezza ed eleganza
- L'azienda utilizza un minimo del 20% di vini di riserva su tutte le cuvées prodotte, alcune delle quali affinate totalmente in barrique
- Beppe Palmieri, Restaurant manager e sommelier dell'Osteria Francese (3 stelle Michelin e 1° del mondo), ha scelto lo Champagne Pierre Legras per offrirlo ai propri ospiti come calice di benvenuto
- L'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



PIERRE LEGRAS

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



CUVÉE ORIOR BRUT

CARATTERISTICHE

Orior Brut è il simbolo dell'assemblaggio. Al naso un vero mosaico aromatico che vede alleati i terroir di Chouilly, Epernay e Moussy. In bocca lungo e profondo, è la firma originale della Maison, dal carattere franco, ricco e complesso. Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 70% Chardonnay base 2018, 15% Pinot Noir, 15% Meunier

PARTICOLARITÀ Vini di riserva 38% con sistema solera dal 2007 al 2017

DOSAGGIO 6,75 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

RICONOSCIMENTI

- Wine Spectator: 90/100
- Wine Enthusiast: 90/100
- Punteggio valutazione clienti: 91/100



COSTE BEERT BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT

CARATTERISTICHE

La cuvée Coste Beert nasce nel villaggio di Chouilly, ed è composta da uve provenienti dalle migliori parcelle del vigneto. Su questa "Coste" in passato c'erano un castello ed una chiesa, che troviamo ancora lì oggi. Si tratta di uno champagne che esprime tutta la finezza tipica della zona di provenienza. L'aroma di fiori e agrumi prepara il palato ad un gusto fresco e perfettamente bilanciato. Ideale come aperitivo, e proprio per questo lo Champagne Coste Beert è il calice di benvenuto del famoso Ristorante 3 stelle Michelin "Osteria Franciscana".

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay di Chouilly

PARTICOLARITÀ Vini di riserva 45% con sistema solera dal 2007 al 2017

DOSAGGIO 5,6 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

RICONOSCIMENTI

- Vert de Vin: 91/100
- Wine Enthusiast: 90/100
- Dussert Gerber: Coup de Coeur
- Concours Bacchus Madrid: Grande Médaille d'Or
- Punteggio valutazione clienti: 94/100



PIERRE LEGRAS

CÔTE DES BLANCS



MONOGRAPHIE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT

CARATTERISTICHE

Da più di tre secoli la famiglia Legras ha lavorato meticolosamente per rendere riconoscibile il proprio stile. Ha trasformato un'ottima uva in un vero gioiello. Vinificato in parte in legno, questo Blanc de Blancs è caratterizzato da una struttura aromatica straordinaria. Al palato spiccano note di frutti bianchi, limone candito e burro. Un vino che risulta intenso, complesso e persistente. Interessante l'abbinamento con l'anatra all'arancia.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ 30% passaggio in barrique; vini di riserva 37% con sistema solera dal 2007 al 2016

DOSAGGIO 5 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

RICONOSCIMENTI

- Vert de Vin: 91/100
- Revue de Vin de France: 90/100
- Wine Enthusiast: 90/100
- Concours Bacchus Madrid: Médaille d'Or
- Dussert Gerber: Coup de Coeur
- Punteggio valutazione clienti: 94/100



MONOGRAPHIE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT NATURE

CARATTERISTICHE

Da più di tre secoli la famiglia Legras ha lavorato meticolosamente per rendere riconoscibile il proprio stile. Ha trasformato un'ottima uva in un vero gioiello. Vinificato in legno, questo Blanc de Blancs è caratterizzato da un bellissimo equilibrio tra struttura, complessità e freschezza. Al naso un bouquet che spazia dal floreale al fruttato mentre in bocca è caratterizzato da una grande freschezza. Ideale con pesci e carni bianche saporite e formaggi di capra.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ 30% passaggio in barrique; vini di riserva 37% con sistema solera dal 2007 al 2016

DOSAGGIO 0 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

RICONOSCIMENTI

- Vert de Vin: 88/100
- Grandi Champagne A. Lupetti: 91/100
- Punteggio valutazione clienti: 93/100

PIERRE LEGRAS

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



MONOGRAPHIE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA-DRY

CARATTERISTICHE

Da più di tre secoli la famiglia Legras ha lavorato meticolosamente per rendere riconoscibile il proprio stile. Ha trasformato un'ottima uva in un vero gioiello. Vinificato in legno, questo Blanc de Blancs è caratterizzato da una struttura aromatica straordinaria. Al naso spiccano note di frutta candita e spezie, mentre al palato nonostante il grado zuccherino più importante rimane di grande bevibilità e freschezza. Ideale con formaggi stagionati, piccanti e dolci lievitati.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay di Chouilly base 2015
(1/3 Lieu-dit Les Partelaines)

PARTICOLARITÀ 30% passaggio in barrique; vini di riserva 37% con sistema solera dal 2007 al 2016

DOSAGGIO 14 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

RICONOSCIMENTI

• 92/100 Wine Spectator



IDÉE DE VOYAGE BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Si tratta di uno champagne blanc de blancs Grand Cru, che esprime tutta la finezza tipica della zona di provenienza. Dotato di grande ricchezza e struttura, è la firma originale di Pierre Legras e del suo terroirs, rivelandone tutte le potenzialità: carattere fresco, sapido e strutturato.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay di Chouilly

PARTICOLARITÀ 100% proveniente dal Lieu-dit Les Partelaines - 50% passaggio in barriques

ANNATA 2012 - 2013

PERMANENZA SUI LIEVITI 10 anni

DOSAGGIO 3 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• Vert de Vin: 92/100

• Revue du Vin de France: 90/100

PIERRE LEGRAS

CÔTE DES BLANCS

DÉA MATRA ROSÉ GRAND CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Ispirato dall'omonimo fiume che attraversa i terreni di proprietà dell'azienda. Un rosé di grande intensità, un incontro tra lo Chardonnay ed il Pinot Nero che esprime tutta la ricchezza ed eleganza dei territori Grand Cru di Chouilly.

ASSEMBLAGGIO 86% Chardonnay, 14% Pinot Nero per assemblaggio

PARTICOLARITÀ 40% di vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 5,6 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

RICONOSCIMENTI

- Wine Enthusiast: 93/100
- Grandi Champagne A. Lupetti: 92/100

CHAMPAGNE

BLACK JACKETS BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

EDIZIONE LIMITATA - 2816 BOTTIGLIE NUMERATE



CARATTERISTICHE

Una cuvée esclusiva ed alternativa, riservata agli appassionati dei motori a due ruote. Nasce dall'incontro del Pinot Nero di Épernay e del Meunier di Moussy. Presenta note di frutta croccante. È uno champagne sensuale, con aromi di ribes nero e violetta, di grande struttura e longevità. Adatto per le grandi occasioni, e a chi l'asfalto lo vive.

ASSEMBLAGGIO 78% Pinot Nero (Épernay), 22% Meunier (Moussy)

PARTICOLARITÀ ed. limitata di sole 2.816 bottiglie numerate, confezionate in box di metallo con scaldacollo brandizzato all'interno

ANNATA 2015

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 5,6 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 7 anni

RICONOSCIMENTI

- Wine Enthusiast: 93/100
- Vert de Vin: 92/100
- Magazine Elle A Table: best of bulles 2020

PIERRE LEGRAS

CÔTE DES BLANCS

COLLEZIONE VINOOTHÈQUE

BOTTIGLIE SPECIALI E DI VECCHIE ANNATE CONSERVATE NELLE CANTINE DELLA MAISON SUI LIEVITI.
DISPONIBILI SU ORDINAZIONE - CONSEGNA ENTRO 60 GIORNI



BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ GRAND CRU

Bottiglie da 0.75 Lt.:

Annate disponibili:

- 1990
- 1995
- 2002
- 2004
- 2006
- 2007
- 2008
- 2010

CUVÉE MULTI VINTAGE GRAND CRU

Bottiglie da 0.75 Lt.:

Blend di 3 annate:

1998 - 1999 - 2000

CHAMPAGNE



CÔTE DES BLANCS

GUY CHARLEMAGNE



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Le Mesnil-sur-Oger, 100% Grand Cru, Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1892 oggi condotta da Justine e Marie Charlemagne
- Produzione: 80.000 bt. provenienti principalmente da 15 ettari in Le Mesnil-sur-Oger e da alcune altre piccole parcelle nella Côte de Sézanne, con l'87% Chardonnay e il 13% Pinot Noir
- L'età media dei vigneti è di 42 anni
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali

PARTICOLARITÀ:

- L'azienda si trova in Rue Breche D'Oger, di fronte alla celebre Maison Salon
- A Le Mesnil-sur-Oger il gesso, le Craie, composto da granuli di calcite e scheletri di microrganismi marini-belemniti risalenti a 70 milioni di anni fa, affiora ovunque e favorisce la produzione dei Blanc de Blancs più fini ed eleganti della Champagne: la loro mineralità e la spiccata acidità vengono trasformate, grazie all'affinamento sui lieviti, in una apprezzabile complessità, inoltre sono fonte di alta longevità
- Il tipico Goût de Terroir si ottiene grazie alla vinificazione separata delle migliori parcelle del villaggio: les Chéteillons, Coulmets, Vaucherots, Mont-Joly



GUY CHARLEMAGNE

CÔTE DES BLANCS



BRUT CLASSIC

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con riflessi verdolini, perlage di grande finezza e persistenza. Naso che si apre con note floreali e profumi di frutta matura. Anche il palato è di frutti maturi a polpa gialla, con un finale fresco e sapido ma allo stesso tempo strutturato e di buona lunghezza. Abbinamento consigliato con aragosta e crostacei in genere.

ASSEMBLAGGIO 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Vinificato in vasche termoregolate, contiene parti di vini di riserva. Malolattica svolta.

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 8 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

RICONOSCIMENTI

- Raccomandato dalla rivista Decanter
- Medaglia d'argento al Concours Prix



BLANC DE BLANCS RÉSERVE GRAND CRU

CARATTERISTICHE

Proviene dai terroirs di Le Mesnil-sur-Oger e Oger, a naso ricorda le note eleganti di fiori bianchi quale anche la rosa. Di grande longevità, armonioso, pieno con una buona mineralità. La malolattica svolta gli dona maggiore morbidezza. Elegante ed ottimo come aperitivo, si sposa bene con le ostriche e con i crostacei.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Grand Cru

PARTICOLARITÀ Miscellanea di vari vini di riserva, è vinificato in vasche refrigerate, malolattica svolta.

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 5 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Andreas Larsson
- 91/100 Le Guide Melendo del Champagne
- 92/100 Wine Spectator



GUY CHARLEMAGNE

CÔTE DES BLANCS



CUVÉE CHARLEMAGNE LES COULMETS BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ

CARATTERISTICHE

Prodotto solo con uve di prima spremitura e solo nelle annate migliori, con uve provenienti da Le Mesnil-sur-Oger nella parcella denominata "Les Coulmets", con vigne di oltre 55 anni. Color giallo splendente e riflessi dorati. Perlage persistente, note di ananas, arancia candita, anice stellato e infine spezie dolci e tabacco biondo. In bocca è frutta bianca, pesca e susina, che si trasforma in uvetta e canditi, con finale fresco e agrumato.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Grand Cru

PARTICOLARITÀ Bottiglie prodotte n. 5834 - Malolattica svolta

ANNATA 2016

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 4 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

RICONOSCIMENTI

· 17.5/20 Vinum – World of Champagne



MESNILÉSIME BLANC DE BLANCS GRAND CRU VIEILLES VIGNES EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Proveniente da diversi lieux-dits solo in Le-Mesnil-sur-Oger (da qui la scelta del nome) da vecchie vigne di circa oltre 65 anni. Riflessi dorati, naso deciso ed elegante. Note di frutta candita, miele e passion fruits. Di grande freschezza e sapidità, è rotondo in bocca e di lunghissima persistenza. Ha grandi potenzialità d'invecchiamento. Perfetto per abbinamenti con piatti di grande struttura e ricchi di spezie.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Grand Cru

PARTICOLARITÀ Vinificato in vasche d'acciaio e parte (30%) in piccole botti di legno da 228 lt. - No malolattica

ANNATA 2015

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 3 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'oro IWC 2017
- Medaglia d'oro Concours Agricole Paris 2018
- Grand Prix d'Excellence Vinalies 2017

GUY CHARLEMAGNE

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



B.C. ORIGINE PAS DOSÉ MAGNUM

EDIZIONE LIMITATA

CARATTERISTICHE

Millesimato 1999. Prodotto solo con uve di prima spremitura, e solo nelle annate migliori, 100% Chardonnay proveniente da Le Mesnil-sur-Oger nella parcella denominata "Les Chétillons", con vigne del 1947 e 1970 su portainnesto 41B. Fermentazione svolta in botti di rovere da 225L. Nessuna fermentazione malolattica; nessun utilizzo di diserbanti. Un'annata calda e piovosa che combina delicatezza, freschezza e struttura. Questo per la piena maturità delle uve e una grande concentrazione di succo che non hanno però eclissato l'acidità tipica dello Chardonnay di Mesnil. Il colore è giallo paglierino. Al naso è molto fine, con decise note di frutta bianca e la freschezza dei fiori di campo e note vegetali. Segue una leggera nota fragrante di pan brioche e vaniglia. Al palato risulta fresco e morbido, il finale è ricco, persistente, equilibrato. Ha un ottimo potenziale di invecchiamento.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru. Terroir "Les Chétillons"

ANNATA 2002

PARTICOLARITÀ Prodotte solamente 50 bottiglie, dalle migliori annate, tutte in formato Magnum

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 20 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

CÔTE DES BLANCS

DEMIÈRE-ANSIOT



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Oger, 100% Grand Cru, Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

- Azienda condotta dalla stessa famiglia da 4 generazioni, oggi guidata da Nicolas Demièrè
- Produzione: 14.000 bt. provenienti da 8,5 ettari in Oger di solo Chardonnay

PARTICOLARITÀ:

- Le vigne hanno un'età minima di 40 anni e la maggior parte di esse sono esposte a Sud-Est
- Tutti i vini sostano sui lieviti per un minimo di tre anni, sono sboccati à la volée e sono vinificati senza malolattica
- Oger ha un sottosuolo formato da pura belemnite dal quale si ricavano Champagne con acidità e mineralità elevate che dopo un lungo affinamento sui lieviti si trasformano in fine eleganza e complessità



DEMIÈRE-ANSIOT

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT

DISPONIBILITÀ LIMITATA

CARATTERISTICHE

Color giallo paglierino, perlage fine e persistente. Al naso colpisce per gli intensi sentori di frutta bianca come pere, mele ed un pizzico di noce moscata. Fresco e complesso, di grande mineralità che richiama il gesso del territorio da cui proviene. Al palato è morbido, ricco di grande persistenza. L'abbinamento perfetto per l'aperitivo ma grazie alla sua struttura e complessità anche a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Vin de réserve 20%. No malolattica

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 90/100 WineSpectator
- 92/100 John Gilman
- Punteggio valutazione clienti: 92/100



BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è caratterizzato da profumi intensi di mela verde e frutta a polpa bianca. Il perlage è fine, ricco e persistente. In bocca è cremoso, piacevolmente fresco e sapido con un finale dalle sfumature di agrumi e minerali. Si tratta di un Blanc de Blancs che rispecchia alla perfezione lo stile e la tipicità della zona di provenienza.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

ANNATA 2020

PARTICOLARITÀ No malolattica

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 4 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Wine Spectator
- 94/100 Gilbert & Gallard

DEMIÈRE-ANSIOT

CÔTE DES BLANCS



NEYROT BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Un Millesimato con un bouquet ricco e intenso. Colore giallo paglierino quasi dorato, perlage intenso fine e persistente. A naso spazia dalla frutta a polpa gialla, fiori maturi alle spezie. Importanti note minerali e grande capacità d'invecchiamento. Fresco ed elegante con aromi di fiori bianchi e agrumi. Ideale come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da un'unica parcella chiamata "Neyrot", piantata nel 1967 "vièlles vignes". No malolattica.

ANNATA 2012 - 2014 - 2015

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZ A SUI LIEVITI 9 anni

DOSAGGIO 1,7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 94/100 WineSpectator
- 94/100 John Gilman
- Punteggio valutazione clienti: 98/100

CHAMPAGNE



CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE COLIN



CHAMPAGNE



IL TERROIR:

- Comune di Vertus, villaggio Premier Cru in Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel XVIII dalla famiglia Colin, oggi condotta da Romain Colin e Richard Colin e sua moglie Delphine.
- Produzione: 90.000 bt. provenienti da 10 ettari nel comune di Vertus e 4,5 ettari tra Sézanne, Oiry e Cramant, di cui l'80% Chardonnay

PARTICOLARITÀ

- Il terreno è prevalentemente limoso-calcareo e conferisce al vino sapidità e note esotiche. Tutti gli champagne di Colin sono caratterizzati da un finale che ricorda lo zest di arancia
- L'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali
- L'azienda usa un sistema di Reserve Perpetuelle dal 2004 come base delle cuvée: i vini di riserva vengono aggiunti di anno in anno con un gioco di proporzioni in modo che «i vini vecchi possano educare i giovani», per portare complessità e maturità agli champagne e bloccarne la freschezza.



CHAMPAGNE COLIN

CÔTE DES BLANCS



CHAMPAGNE

ALLIANCE BRUT

CARATTERISTICHE

Al naso prorompe con note di fiori, eucalipto, albicocca, pesca bianca, zucchero d'orzo, mela cotogna e frutta candita. La morbidezza vellutata di questo equilibrato champagne prende vita in bocca. Un vino facile da bere e delizioso che trasuda un senso di appagamento e generosità.

ASSEMBLAGGIO 65% Chardonnay, 35% Meunier
(70% Sézanne, 30% Vertus Premier Cru)

PARTICOLARITÀ 40% vini di riserva dal 2004. Fermentato in vasche di acciaio inox e botti di rovere

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



CHAMPAGNE COLIN

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



CASTILLE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT

CARATTERISTICHE

Note mature aprono lo scenario di questo champagne: grano maturo, paglia fresca, frutta gialla, pera, bergamotto e spezie. Un pizzico di esotico aggiunge una favolosa complessità con ananas, mango e sciroppo di zucchero d'orzo. L'ingresso in bocca è corposo, caratterizzato da prevalenti note di agrumi. La caratteristica salinità del terroir gessoso è ben definita durante la degustazione.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Vertus Premier Cru

PARTICOLARITÀ 40% vini di riserva dal 2004. Fermentato in vasche di acciaio inox e botti di rovere

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



CASTILLE PREMIER CRU ROSÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Un rosé che celebra lo Chardonnay, un vitigno parte integrante di Vertus e della nostra famiglia, in una miscela morbida, corposa, luminosa e frizzante. Al naso è delicato con aromi di frutti di bosco. Seguono note floreali come violetta, peonia e giacinto. Il finale è delicatamente tagliente con note di liquirizia, un tocco di mentolo e fiori d'arancio.

ASSEMBLAGGIO 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir (vino rosso) Vertus Premier Cru

PARTICOLARITÀ 40% vini di riserva dal 2004. Fermentato in vasche di acciaio inox e botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 9 grammi/litro



CHAMPAGNE COLIN

CÔTE DES BLANCS



PARALLÈLE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Questo Champagne è un paradosso tra l'ardore della giovinezza in bocca e la piacevole complessità al naso. Il naso esplode inizialmente con note di grano maturo e fieno fresco, spostandosi poi in una dimensione più vegetale e speziata con aromi di anice, bergamotto e tè verde. La sapidità si fa notare in bocca con un pizzico di liquirizia. Finisce su arancia amara e scorze di agrumi esaltate da una sensazione delicatamente legnosa e tannica.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Vertus Premier Cru

PARTICOLARITÀ 60% raccolto dell'anno e 40% di riserva dal 2004. Fermentato in serbatoi di acciaio inox e botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 3 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



CHAMPAGNE



EXTRAVERTU PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA-DRY

CARATTERISTICHE

Questo Blanc de Blanc unico è deliziosamente fresco con una personalità originale. Note di anice e fiori secchi aprono la degustazione di questo Champagne, alle quali seguono note legnose, di marzapane e pere molto mature. Agrumi canditi, frutta tropicale insieme a note di susina, pompelmo e bergamotto creano un gusto meravigliosamente persistente e intenso al palato.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ 60% raccolto dell'anno e 40% di riserva dal 2004. Fermentato in serbatoi di acciaio inox e botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 17 grammi/litro

CHAMPAGNE COLIN

CÔTE DES BLANCS



CHEMIN DES ROSES PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT MILLÉSIMÉ

CARATTERISTICHE

Questo saignée rosé rende omaggio al Pinot Noir, vitigno simbolo di Vertus. Elegante fino al midollo, il suo carattere autentico e audace ti porta in un'avventura gourmet. Al palato esplose con un gusto sorprendente e leggermente torbato con note fruttate e di brandy. Il carattere intransigente di questo vino lo rende irresistibile.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero Vertus Premier Cru

ANNATA 2015

PARTICOLARITÀ Fermentato in vasche di acciaio inox. Nessuna fermentazione malolattica. Macerazione a freddo delle uve di pinot nero più sane e mature

PERMANENZA SUI LIEVITI 7 anni

DOSAGGIO 9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



LA CROIX SAINT-LADRE PREMIER CRU EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

CARATTERISTICHE

Questo vino si distingue per la finezza e la freschezza per cui il suo terroir è famoso. È un'onesta interpretazione della filosofia enologica aziendale. La freschezza gessosa del sottosuolo è ben percepibile all'olfatto insieme a note di frutta esotica. Uno champagne equilibrato e tagliente, caratterizzato da sapidità e pulizia.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

ANNATA 2016

PARTICOLARITÀ Fermentato in vasche di acciaio - lieu-dit "La Croix Saint-Ladre"

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

CHAMPAGNE COLIN

CÔTE DES BLANCS



LES GRAND TERRES - GRAND CRU BRUT BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

CARATTERISTICHE

Gli aromi iniziali sono piacevoli ed elegantemente maturi con note di miele e mela cotogna, seguiti da note speziate. La miscela ricca e complessa è bilanciata da un rinfrescante bergamotto, lime, arancia candita e mandarino. La naturale effervescenza esalta le note di frutta candita, bella maturazione e notevole freschezza.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay 100% Grand Cru Cramant e Oiry

ANNATA 2014

PARTICOLARITÀ Fermentato in vasche di acciaio inox. Nessuna fermentazione malolattica

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



LES PRÔLES ET CHÉTIVINS PREMIER CRU EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS 2012

CARATTERISTICHE

Champagne croccante e tagliante con note contrastanti notevolmente mature. La sua cremosa sapidità e raffinata finezza generano un prodotto identificativo del terroir. Gli aromi di pane fresco, nocciola e tabacco sono esaltati da un'elegante nota legnosa. Un sottile accenno floreale genera armonia ed equilibrio.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay Vertus Premier Cru

ANNATA 2012

PARTICOLARITÀ Fermentato in vasche di acciaio inox. Nessuna fermentazione malolattica. Vigne di 60 anni. Lieu-dit "Les Prôles et Chétivins"

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 14 anni

DOSAGGIO 3 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



CHAMPAGNE COLIN

CÔTE DES BLANCS

GAMME GÉNÉALOGIE VINOOTHÈQUE COLIN

BOTTIGLIE SPECIALI E DI VECCHIE ANNATE CONSERVATE NELLE CANTINE DELLA MAISON SUI LIEVITI.
DISPONIBILI SU ORDINAZIONE - CONSEGNA ENTRO 60 GIORNI

CHAMPAGNE



BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ PREMIERE CRU

Bottiglie da 0.75 lt.:
Annate disponibili: 1954, 1955, 1959, 1960, 1963, 1968, 1970, 1971,
1973, 1975, 1977, 1978, 1979, 1985, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003,
2004, 2007.

Bottiglie Magnum da 1.5 lt.:
Annate disponibili: 1970.

MILLÉSIMÉ GRAND CRU

Bottiglie da 0.75 lt.:
Annate disponibili: 1997, 1998, 1999, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2007.

Bottiglie Magnum da 1.5 lt.:
Annate disponibili: 1998, 2000, 2002, 2004, 2005, 2006.





AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Bassuet, Vitryats, Côte des Blancs
- Il sottosuolo è composto prevalentemente da Marna Grigia: gesso e calcare (che donano acidità, sapidità e longevità) caratterizzati dalla presenza di venature di argilla (le quali donano morbidezza e note fruttate)

IL PRODUTTORE:

- Azienda condotta da Laurence e Charles Baffard (enologo e Vigneron)
- I vigneti aziendali si sviluppano su 6,5 ettari di cui 95% Chardonnay e 5% Meunier

PARTICOLARITÀ:

- È l'unica area della Champagne in cui tutti i vigneti sono posizionati solo nella parte collinare ed esposti esclusivamente a Sud-Est
- È un terroir unico ed esclusivo, che produce uno Chardonnay verticale ma di grande struttura, con un finale incredibilmente persistente di note agrumate ed esotiche
- La Coteaux Vitryats, con i suoi 480 ettari, è la più piccola zona di produzione della Champagne
- L'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



BOLIEU

VITRYATS
CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



PÉPIN DE VIGNE BRUT

CARATTERISTICHE

Il colore è oro chiaro. All'olfatto, di primo impatto, risulta piuttosto delicato, con sentori di frutta bianca e note di mela e pera. Sono percettibili anche alcune sfumature floreali, come ad esempio l'acacia. Buona freschezza iniziale al palato che sviluppa rotondità e una consistenza cremosa ed elastica. Il perlage è persistente, conferendo alla cuvée un' impressione complessiva di vivacità. Sul finale risulta delicato, con un pizzico di mineralità ed una persistente aromaticità data dalle note di frutta gialla e bianca ed in particolare dagli agrumi.

ASSEMBLAGGIO 70% Chardonnay, 30% Meunier

PARTICOLARITÀ Un terzo dell'assemblaggio è composto da vini di riserva che, nel complesso, danno un eccellente equilibrio allo champagne

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 9 grammi/litro



CORDON DE ROSÉ BRUT

CARATTERISTICHE

La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. Alla cuvée prodotta in bianco viene aggiunta una percentuale di Pinot Nero e Meunier vinificati in rosso. Color rosa salmone per questo vino con spiccati sentori di fragole e lamponi. Ottimo come aperitivo e per piatti di pesce.

ASSEMBLAGGIO 80% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 10% Meunier

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 11 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 90/100

BOLIEU

VITRYATS
CÔTE DES BLANCS

FLEUR DE CRAIE BRUT



CARATTERISTICHE

Color giallo brillante. Bollicina finissima ed elegante. Naso fresco di frutti bianchi, in bocca è pieno, burroso e speziato. Delizioso come aperitivo.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Vigneti di 35 anni, 30% vini di riserva, 10% tonneau

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 2 stelle Guida Hachette
- Punteggio valutazione clienti: 92/100

CHAMPAGNE

CARNET DE LÉONE EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Del Carnet de Léone sono state realizzate solamente 1.000 bottiglie. Realizzato a partire da viti di età superiore ai 40 anni e solo selezionando le migliori uve, questo champagne affina in botti di rovere con l'aggiunta di un 10-15% di vino di riserva. Color giallo brillante, tendente all'oro; bollicina finissima ed elegante. Sentori di frutta e agrumi maturi, mela cotogna e pane tostato. Gusto rotondo e persistente. Perfetto con il foie gras!

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ passaggio in Tonneau 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 4,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Punteggio valutazione clienti: 90/100

BOLIEU

VITRYATS
CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



L'INSTANT B PAS DOSÉ

DISPONIBILITÀ LIMITATA

CARATTERISTICHE

Cremoso e minerale, presenta evidenti note di agrumi e frutta fresca. Il colore è giallo, animato da riflessi giallo-verdi. Il perlage risulta fine e vivace. Subito al naso si riconoscono note di limone, liquerizia e mandorla. Dopo qualche istante lo Champagne conferma la prima sensazione con più intensità gessosa e iodata, il tutto rivelando delle note di pompelmo giallo, di mela Granny Smith, di pera, di bergamotto e menta fresca. Al palato è dolce e fresco con un'effervescenza cremosa e sfumata. È fruttato e presenta una spiccata acidità agrumata. La forte mineralità conferisce freschezza e salinità al palato.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Le uve provengono da viti vecchie almeno 25 anni. Sono piantate nella parte più alta della collina, il suolo è gessoso e l'esposizione è verso sud / sud-est. Sono state prodotte solo 3200 bottiglie.

ANNATA Millesimato 2014

PERMANENZA SUI LIEVITI 9 anni

DOSAGGIO 3 grammi/litro

MONTGUEUX - CÔTE DES BLANCS

HÉLÈNE BEAUGRAND



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Montgueux, 10 km da Troyes, Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

- Azienda di proprietà della stessa famiglia da oltre 4 generazioni, oggi è condotta da Hélène Beaugrand, enologo, e dal fratello Arnaud
- Dopo la Prima Guerra Mondiale, la famiglia Beaugrand fu la prima a ripiantare le sue vigne distrutte dai bombardamenti
- I vigneti sono tutti di età media di 45 anni e la produzione aziendale è di 35.000 bottiglie annue
- La famiglia Beaugrand predilige un approccio sostenibile, evitando l'uso di erbicidi e pesticidi all'interno delle proprie vigne

PARTICOLARITÀ:

- Montgueux è il comune più vocato alla produzione di uve Chardonnay dell'Aube, tanto da essere da molti esperti chiamato il Montrachet della Champagne
- Montgueux ha un sottosuolo unico, Cretaceo Superiore, risalente a circa 80 milioni di anni fa, costituito da marne grigie ricche di carbonati, più argillose a valle e più calcaree sulle sommità collinari
- Questo terroir unico produce Chardonnay fruttati, freschi e di rara eleganza



HÉLÈNE BEAUGRAND

MONTGUEUX
CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE



LE GRANDE CARRÉ - BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

CARATTERISTICHE

L'eleganza eccezionale dello Chardonnay prodotto su un suolo calcareo e ricco di silice, genera questo champagne squisitamente sofisticato. Grande freschezza e aromi di agrumi. Al palato presenta una notevole energia e persistenza.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Selezione catastale ZP88 Bas de Coteaux

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 36 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro



LE GRANDE CARRÉ - BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Elaborato esclusivamente con uve Chardonnay, il processo di vinificazione culmina in una spumantizzazione secondo il metodo Champenoise e caratterizzato da un affinamento in bottiglia sui lieviti che si prolunga per 36 mesi.

Il risultato è un vino elegante dal colore giallo paglierino, arricchito da un perlage sottile e persistente. L'aroma invita con note agrumate e accenni di crosta di pane. Al palato si manifesta con raffinatezza, energia e una persistenza che lascia un'impressione memorabile.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Selezione catastale ZP88 Bas de Coteaux

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 36 mesi

DOSAGGIO 1 grammo/litro

HÉLÈNE BEAUGRAND

MONTGUEUX
CÔTE DES BLANCS



DERRIÈRE LA CABANE - BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Adatto a tutte le occasioni, fruttato, delicato e morbido. Aromi di frutti tropicali, fiori bianchi e miele; delicata acidità. Si abbina bene con piatti leggeri e formaggi freschi.

La fermentazione malolattica gli dona maggiore pienezza e note vellutate.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Selezione catastale ZN45 Mi-Coteaux

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 36 mesi

DOSAGGIO 3 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Punteggio valutazione clienti: 88/100



AU COEUR DES RACINES BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Realizzato partendo dalle uve in purezza di Chardonnay. Il vino rimane a contatto con i propri lieviti per minimo 36 mesi.

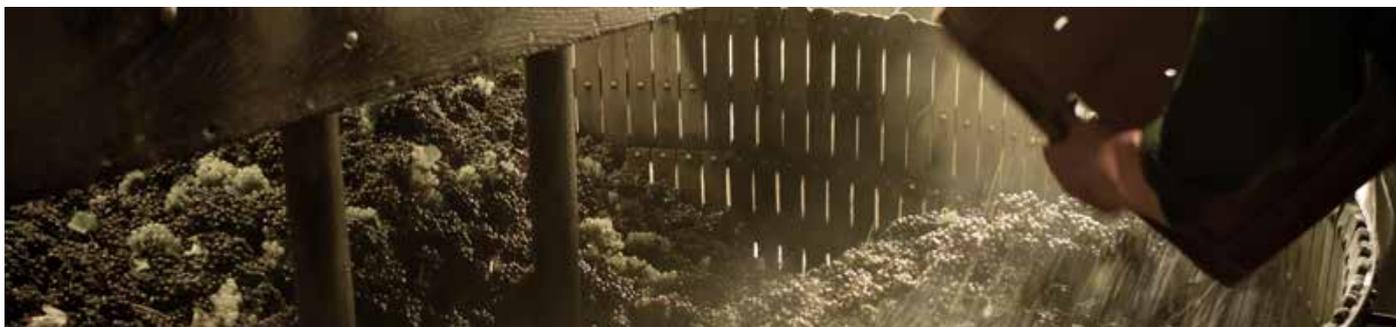
È elegante, rotondo e avvolgente, con un profilo aromatico piacevolmente evoluto. Gusto fresco e allo stesso tempo dotato di una cremosità avvolgente e vellutata e di una persistente mineralità.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Selezione catastale ZP88 + ZO46 Mi-Coteaux

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 36 mesi

DOSAGGIO 2 grammi/litro



IL TERROIR:

- Comune di Ambonnay, 100% Grand Cru, Montagne di Reims

IL PRODUTTORE:

- Nel 1983 Jean-Luc Secondé, figlio di viticoltori champenois, decide di creare la propria azienda nel cuore dei vigneti della Montagne de Reims, nel villaggio di Ambonnay
- Oggi il vigneto si estende su 6 ettari di terroir interamente Grand Cru a forte identità
- Il destino dell'azienda è ora nelle mani di Jérôme Bôle, genero di Jean-Luc, coadiuvato dall'enologo di fama internazionale Nicolas Secondé, figlio di Jean-Luc Secondé
- È il principale conferitore di uve e mosto della prestigiosa Maison Krug, sia per rilevanza storica che per quantità conferita. Infatti, il 50% delle sue uve viene ceduto, già pressato, alla rinomata Maison, che le utilizza per la produzione dei propri vini vintage.
- Jérôme e Nicolas fanno parte della commissione di degustazione responsabile della creazione del prestigioso Clos d'Ambonnay

PARTICOLARITÀ:

- Le vigne crescono su un terreno collinare il cui sub-strato calcareo è ricoperto da un sottile strato di argilla gessosa, il quale, assieme al particolare micro-clima, permette di ottenere vini eccezionali, di grande struttura e corpo
- Dal 2018 l'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



SECONDE-SIMON

MONTAGNE DI REIMS

NUANCE GRAND CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo brillante, perlage molto fine e persistente, al naso sprigiona aromi di frutti rossi, fragoline e crosta di pane. Il suo gusto unico proviene dal 35% di vino di riserva che gli conferisce quel carattere più evoluto e complesso. Vino elegante e raffinato, porta il nome del figlio enologo dell'azienda.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Vin de réserve 35% ricavato da batterie di barrique a sistema Solera iniziato nel 1985

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 89/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 92/100



CHAMPAGNE

VARIATION GRAND CRU ROSÉ BRUT



CARATTERISTICHE

Vino rosé nato da un grande Pinot Noir dal carattere più fruttato. Cuvée generosa ed elegante con un perlage molto fine e persistente, al naso sprigiona intensi aromi di frutti rossi, ciliegie, fragole e lamponi, con una leggera nota agrumata sul finale. Vinoso e persistente, fresco e delicato, porta il nome della figlia dei fondatori dell' Azienda.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Vin de réserve 20% ricavato da batterie di barrique a sistema Solera

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 89/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 93/100

SECONDE-SIMON

MONTAGNE DI REIMS

CHAMPAGNE



MÉLODIE GRAND CRU BRUT

CARATTERISTICHE

É il frutto di sole 3 parcelle situate nel cuore del territorio; di grande pregio per l'eccellenza della sua cuvée, viene affinato sui lieviti per 5 anni prima della commercializzazione. Bolla fine e persistente che forma spuma corposa e profumata. Al naso ed al palato, profumi di frutti rossi, lieve accento speziato e vanigliato sul finale.

Un Blanc de Noirs corposo e fresco, tipico di Ambonnay.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Uve provenienti dalle tre migliori parcelle della proprietà. Il 10% proviene da vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 92/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 97/100



EUPHONIE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Suntuoso, dal colore giallo brillante, è la massima espressione di un'ottima annata, ottenuto dalla più antica e pregiata parcella aziendale. Naso complesso, aromi di liquerizia, pesca e mele cotogne. Potente e complesso in bocca. Si abbina perfettamente agli arrostiti ma anche a piatti di pesce più elaborati.

ASSEMBLAGGIO 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

ANNATA 2018

PARTICOLARITÀ Color oro trasparente con perlage finissimo. La piacevole freschezza dello chardonnay viene ben bilanciata dalla rotondità del pinot nero

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

SECONDE-SIMON

MONTAGNE DI REIMS

IMAGINE GRAND CRU BRUT NATURE



CARATTERISTICHE

Champagne dal colore oro brillante con riflessi luminosi, indice di una buona maturità delle uve. Perlage fine e persistente, che forma una corona elegante nel bicchiere. Al naso, si percepiscono note fruttate e fragranti. Si possono trovare sentori di agrumi, mela verde, fiori bianchi e un tocco di lievito o brioche dovuto al lungo affinamento sui lieviti in tonneaux. Al palato, è fresco e vivace con un buon equilibrio tra acidità e rotondità. Le note fruttate sono accompagnate da una delicata mineralità e un finale lungo, complesso e persistente. Ottimo con ostriche, frutti di mare e primi piatti di pesce.

ASSEMBLAGGIO 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Affinamento in tonneaux, base 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

CHAMPAGNE

CUVEE ARABESQUE GRAND CRU



CARATTERISTICHE

Il 2020 di Cuvée Arabesque si distingue per le eleganti note di vaniglia, accompagnate da una legnosità morbida e ben integrata. L'attacco al palato è fresco e vivace, subito seguito dalla mineralità tipica del sottosuolo calcareo di Ambonnay, che conferisce al vino una complessità fruttata. Il finale è lungo e potente, con una persistenza che lascia un'impressione duratura. Questo champagne si rivela perfetto come vino da pasto, ideale in abbinamento a carni bianche, pesci saporiti e formaggi stagionati.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ 100% affinamento in botte "La Pièce Champenoise" (tipica barrique della Champagne dalla capacità di 205 litri). Selezione del cuore del mosto fiore direttamente dalla pressa

ANNATA Millesimato 2020

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 1,5 grammi/litro

SECONDE-SIMON

MONTAGNE DI REIMS

CHAMPAGNE



CLOS LE VILLAGE MILLÉSIMÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Suntuoso, dal colore giallo brillante, è la massima espressione di un'ottima annata, ottenuto dalla più antica e pregiata parcella aziendale. Naso complesso, aromi di liquerizia, pesca e mele cotogne. Potente e complesso in bocca. Si abbina perfettamente agli arrostiti ma anche a piatti di pesce più elaborati.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ANNATA 2016

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da un'unica parcella che ha il microclima ideale per lo sviluppo del vigneto

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 94/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 98/100

MONTAGNE DI REIMS & CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE DELAVENNE



BIOLOGICO



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Bouzy, 100% Grand Cru - Montagne di Reims – 9 ettari
- Comune di Cramant, 100% Grand Cru - Côte des Blancs – 1 ettaro

IL PRODUTTORE:

- La famiglia Delavenne è giunta alla 4° generazione di récoltants-manipulants, e oggi è guidata da Jean-Christophe Delavenne, attuale vice presidente del sindacato generale dei vigneron
- La produzione totale è di circa 70.000 bottiglie/anno di Champagne a base di soli Pinot Noir e Chardonnay

PARTICOLARITÀ:

- L'azienda non effettua la fermentazione malolattica per nessuna delle proprie referenze
- Il processo di vinificazione prevede l'uso esclusivo di lieviti indigeni per la fermentazione alcolica
- La sosta in cisterne a temperatura di cantina viene prolungata a 9 mesi, in modo da ottenere un prodotto più rispettoso del varietale, delle caratteristiche dell'annata di raccolta e una maggiore maturità; per questo motivo l'azienda imbottiglia i propri champagne nel mese di luglio (e non a febbraio come vorrebbe la consuetudine)



CHAMPAGNE DELAVENNE

MONTAGNE DI REIMS &
CÔTE DES BLANCS

ORIGINAL 60/40 GRAND CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo brillante, perlage molto fine e persistente, al naso grande ampiezza aromatica. Da gustare con capesante saltate, pesce ricco, maiale, formaggi dolci a pasta molle. Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Fermentazione spontanea in acciaio inox con lieviti indigeni. No malolattica, no chiarifica, no stabilizzazione a freddo. Agricoltura sostenibile senza prodotti chimici e fertilizzanti naturali

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 3 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- High Commendations The Wine Merchant Top 100
- GOLD MEDAL Glass of Bubble Awards U.K. 2017
- Silver medal in Lyon 2014, Concours Internat. des Vins
- Guide Hachette des vins: 1 star

DOM BASLE GRAND CRU BRUT RÉSERVE



CARATTERISTICHE

Giallo chiaro con riflessi dorati. Note di frutta secca e frutta bianca. Una rotondità seducente, ottima freschezza associata a grande finezza. Può essere gustato come aperitivo o accompagnare tutto il pasto.

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

VINIFICAZIONE Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox, no malolattica

PARTICOLARITÀ Lavoro delicato del suolo, cura naturopatica della vite, nessun diserbante, fertilizzanti naturali. Vegan friendly

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 5 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Médaille d'Or concours International Lyon
- Médaille Bronze Decanter World Wine Awards
- Médaille d'Or "Classique et Élégant" Glass of Bubbly U.K.
- Médaille Argent Concours ELLE A TABLE
- Médaille Bronze Decanter Asia Wine Awards
- Médaille Argent Concours Vignerons Indépendants
- Guide Hachette des vins: 1 étoile



CHAMPAGNE DELAVENNE

MONTAGNE DI REIMS &
CÔTE DES BLANCS

GRAND CRU NATURE NON DOSÉ



CARATTERISTICHE

Tensione e purezza, finezza e freschezza. Da gustare come aperitivo, in accompagnamento alla cucina vegetariana o asiatica, con ostriche e altri frutti di mare.

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

VINIFICAZIONE Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox, no malolattica

PARTICOLARITÀ Lavoro delicato del suolo, cura naturopatica della vite, nessun diserbante, fertilizzanti naturali. Vegan friendly

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 5 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Decanter World Wine Awards 2018
- Médaille d'OR Glass of Bubbly Awards U.K.

CHAMPAGNE

ROSÉ MARNE GRAND CRU BRUT RÉSERVE



CARATTERISTICHE

Generoso e vinoso con profumi di frutti rossi, mele rosse al forno, spezie e petali di rosa. Perfetto come aperitivo ma anche con dolci di mele o ai frutti rossi.

ASSEMBLAGGIO 43% Pinot Nero, 40% Chardonnay e 17% Bouzy Rouge (AOC Côteaux Champenois)

VINIFICAZIONE Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox, no malolattica

PARTICOLARITÀ Lavoro delicato del suolo, cura naturopatica della vite, nessun diserbante, fertilizzanti naturali. Vegan friendly

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 3 anni

DOSAGGIO 9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Wine Spectator
- 90 points Stephan Tanzer
- Médaille Bronze Decanter World Wine Awards
- Decanter Asia Wine Awards
- Médaille Argent Concours ELLE A TABLE
- Guide Un vin presque parfait: 2 étoiles



CHAMPAGNE DELAVENNE

MONTAGNE DI REIMS &
CÔTE DES BLANCS

LUMIÈRE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Perlage fine e profumo delicato per questo vino. I sentori sono quelli della frutta fresca e del miele. In bocca è setoso, con ottima acidità e mineralità. Si abbina a crostacei, sushi e carni bianche.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay di Cramant Grand Cru

VINIFICAZIONE Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox, no malolattica

PARTICOLARITÀ Lavoro delicato del suolo, cura naturopatica della vite, nessun diserbante, fertilizzanti naturali. Vegan friendly

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 3 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Elle a Table: Médaille d'Or
- 91/100 Tyson Stelzer Champagne Guide

REFLET GRAND CRU BRUT MILLÉSIMÉ



CARATTERISTICHE

Prodotto solo in annate eccezionali da una selezione delle migliori parcelle; perlage fine e persistente. Sottili aromi di agrumi e fiori bianchi. Ottimo aperitivo, accompagna volentieri il foie gras, l'aragosta e l'astice.

ASSEMBLAGGIO 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

VINIFICAZIONE Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox, no malolattica

PARTICOLARITÀ Lavoro delicato del suolo, cura naturopatica della vite, nessun diserbante, fertilizzanti naturali. Vegan friendly

ANNATA 2015

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Concours international des vins Lyon: médaille d'or
- Concours des Vignerons Indépendants: médaille d'or

CHAMPAGNE DELAVENNE

MONTAGNE DI REIMS &
CÔTE DES BLANCS



BALBIACUS GRAND CRU BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

CARATTERISTICHE

Il 2018 è stato un anno eccezionale per qualità, con una combinazione di condizioni meteorologiche che hanno favorito la graduale maturazione dell'uva. Il raccolto anticipato in Agosto ha generato vini con un grande potenziale di invecchiamento.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE Lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inossidabile. Nessuna fermentazione malolattica, nessuna termovinificazione, nessun passaggio a freddo, nessuna chiarificazione

PARTICOLARITÀ Lavoro delicato del suolo, cura naturopatica della vite, nessun diserbante, fertilizzanti naturali. Vegan friendly

ANNATA 2018

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 5 anni

DOSAGGIO 4 grammi/litro

CHAMPAGNE

ÂME DE VITALIE GRAND CRU BRUT

EDIZIONE LIMITATA - 3.048 BOTTIGLIE NUMERATE

CARATTERISTICHE

Lieviti indigeni, fermentazione in serbatoi in acciaio inossidabile. Nessuna fermentazione malolattica. La lunga persistenza sui lieviti determina una complessità per preservare il purezza del terroir Bouzy con nel finale sapori e aromi pieni.

ASSEMBLAGGIO 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay

VINIFICAZIONE Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox, no malolattica

PARTICOLARITÀ 100% Solera - 10 vendemmie (2004-2014)

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 5 anni

DOSAGGIO 3,5 grammi/litro



CHAMPAGNE DELAVENNE

MONTAGNE DI REIMS &
CÔTE DES BLANCS

AURA DE MARIUS BLANC DE NOIRS GRAND CRU

EDIZIONE LIMITATA - 3.048 BOTTIGLIE NUMERATE



CARATTERISTICHE

Adatto come aperitivo o da tutto pasto. Champagne di buona struttura riporta sapori fruttati oltre a sentori di spezie. Un vino ricco, maturo e sapido.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero di Bouzy Grand Cru

ANNATA 2014

PARTICOLARITÀ Vino proveniente dai liux dits: Les Patronvilles & Les Ronçures; fermentazione in serbatoi in acciaio inox; lieviti indigeni; no malolattica

PERMANENZA SUI LIEVITI 9 anni

DOSAGGIO 4 grammi/litro

AMOUR DE LOUISE GRAND CRU

EDIZIONE LIMITATA - 3.048 BOTTIGLIE NUMERATE



CARATTERISTICHE

Champagne gourmet, raro e generoso con note fresche di biancospino e la sua mineralità. Adatto come aperitivo ma anche da tutto pasto, ottimo se accompagnato da un parmigiano di oltre 36 mesi.

ASSEMBLAGGIO 70% Chardonnay e 30% vini di riserva provenienti da 8 diverse vendemmie con sistema solera dal 2004 al 2011

PARTICOLARITÀ Fermentazione in serbatoi in acciaio inox; lieviti indigeni; no malolattica, no stabilizzazione flash a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 9 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 2 stelle Guida Hachette

CHAMPAGNE DELAVENNE

MONTAGNE DI REIMS &
CÔTE DES BLANCS

L'ÎLE GRAND CRU DEMI-SEC



CARATTERISTICHE

Accompagnerà perfettamente i tuoi dolci come torte al cioccolato, charlotte alla fragola, tarte tatin.

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Fermentazione spontanea in inox, no malolattica; agricoltura sostenibile senza prodotti chimici e fertilizzanti naturali

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 4 anni

DOSAGGIO 32 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Étoile d'OR GUIDE HACHETTE
- Médaille OR Concours International LYON

CHAMPAGNE



**IL TERROIR:**

- Comune di Ludes , Premier Cru, situato nella parte est delle Montagne di Reims

IL PRODUTTORE:

- Viticoltori a Ludes da oltre un secolo, la famiglia Huré si dedica da più di 50 anni alla vinificazione e alla produzione delle proprie bottiglie. Oggi l'azienda è guidata dai fratelli François, enologo, e Pierre, agronomo
- Produzione: 90.000 bottiglie all'anno, provenienti da 13 ettari di vigneti situati principalmente nel terroir di Ludes, con ulteriori appezzamenti a Mailly Grand Cru, nei Premier Cru di Ville-Dommange e Rilly-la-Montagne, oltre che a Vavray-le-Grand

PARTICOLARITÀ:

- Tutti i vigneti di proprietà sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica certificata
- Il focus dell'azienda è esprimere il terroir del nord della Montagna di Reims, caratterizzato da un clima freddo che dona ai vini grande salinità e freschezza, con un finale secco e verticale
- Ogni parcella viene vinificata separatamente. Il 40% delle vinificazioni dell'azienda avviene in legno, utilizzando botti di diverse dimensioni (350 e 600 litri), mentre i vini di riserva sono custoditi in grandi botti (foudre) attraverso un sistema di riserva perpetua avviato nel 1982
- La linea Huré Frères è ottenuta da un assemblaggio di diverse parcelle, seguito da un affinamento parzialmente in acciaio e parzialmente in legno
- La linea 4 Éléments (1 vigneto, 1 varietà, 1 annata, 1 visione) è ottenuta da singole parcelle, con un affinamento di 18 mesi in legno, seguito da un ulteriore affinamento con tappo di sughero naturale (bouchon liège)



HURÉ FRÈRES

MONTAGNE DI REIMS

INVITATION EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Invitation è come una cartolina del vigneron, un blend che rappresenta in bottiglia l'essenza di ciò che è piantato in vigna. Un vino autentico, che racconta con precisione l'identità e l'origine dell'Azienda.

ASSEMBLAGGIO 40% Pinot nero, 40% Meunier, 20% Chardonnay

PARTICOLARITÀ 35% di vini di riserva; vigneti di Ludes (argilla e sabbia), Rilly La Montagne (gesso), Villedommange (sabbia) - affinamento 90% acciaio e 10% legno

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 4 grammi/litro

CHAMPAGNE

INSOUCIANCE ROSÉ EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Rosé d'assemblaggio ottenuto con l'aggiunta del 5% di vino rosso proveniente dai vigneti più antichi. Questo vino, ideato per esprimere il clima fresco della Montagne de Reims, si distingue per la sua delicatezza, leggerezza ed eleganza, incarnando perfettamente la salinità unica dei terreni aziendali.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot nero, 30% Chardonnay, 20% Meunier

PARTICOLARITÀ parcelle provenienti da Ludes (argille e sabbia) e Rilly La Montagne (gesso), Villedommange (sabbia) - Affinamento 90% vasche d'acciaio e 10% legno

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 4 grammi/litro

HURÉ FRÈRES

MONTAGNE DI REIMS

CHAMPAGNE



INSTANTANÉE BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Questo Blanc de Noirs, proveniente da soli 4 vigneti situati a Ludes e Rilly-la-Montagne, incarna l'identità della Montagne de Reims e dei suoi pendii esposti a nord. Questo vino si distingue per la sua struttura verticale, che combina la forza del Pinot Nero con la salinità tipica delle regioni dal clima fresco. Un autentico esempio di precisione.

ASSEMBLAGGIO 80% Pinot Nero e 20% Meunier

MILLESIMO 2018 – vigneti di Ludes (argilla e sabbia), Rilly La Montagne (gesso)

PARTICOLARITÀ affinamento 60% legno e 40% vasche d'acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 2,5 grammi/litro



INATTENDUE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Questo Blanc de Blancs, ottenuto da soli 4 vigneti situati a Ludes e Rilly-la-Montagne, incarna l'identità della Montagne de Reims e del suo versante settentrionale. Si distingue per una piacevole complessità e cremosità iniziale, seguite da un finale lungo e fresco.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

MILLESIMO 2019 – vigneti di Ludes (argilla e sabbia), Rilly La Montagne (gesso)

PARTICOLARITÀ Affinamento per il 70% in legno e il 30% in vasche d'acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 3 grammi/litro

HURÉ FRÈRES

MONTAGNE DI REIMS

MÉMOIRE - EXTRA-BRUT - RÉSERVE PERPÉTUELLE



CARATTERISTICHE

Un vino basato su una riserva perpetua che racconta in profondità la storia e lo spirito del vigneto e delle persone che vi lavorano. Avviato nel 1982, il nostro Mémoire offre una visione ampia e profonda di chi siamo e del luogo in cui operiamo. Un vino di grande complessità, con molteplici strati di consistenza, che colpisce per la sua straordinaria freschezza ed eleganza.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot Noir, 40% Meunier, 10% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Solo Réserve Perpétuelle, ottenuta da vendemmie dal 1982 al 2020, provenienti dai vigneti di Ludes (argilla e sabbia), Rilly-la-Montagne (gesso) e Villedommange (sabbia). Lunga maturazione in botte da 4500 litri (foudre)

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 2 grammi/litro

CHAMPAGNE

4 ELEMENTS CHARDONNAY 2018 «LES BLANCHES VOIES»



CARATTERISTICHE

4 Éléments: 1 vigneto, 1 varietà, 1 annata, 1 visione.

Un'espressione autentica e senza compromessi dell'identità di questo terroir. Il suolo, straordinariamente ricco di gesso, fa di Les Blanchés Voies l'esempio ideale di come il "terroir" possa dominare sull'annata. La raffinata nota amara del suolo si integra perfettamente con una componente fruttata di grande eleganza. Con un potenziale di longevità eccezionale, questo è uno Chardonnay di classe mondiale.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Vigneto situato a Rilly La Montagne, parcella "Les Blanchés Voies", suolo molto gessoso con esposizione sud. Invecchiamento 100% in botti di grande dimensione (350 e 600 litri) per 18 mesi. Affinamento con tappo in sughero (bouchon liège)

VENDEMMIA 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 1,7 grammi/litro



4 ELEMENTS MEUNIER 2018 «LA GROSSE PIERRE»

CARATTERISTICHE

4 Éléments: 1 vigneto, 1 varietà, 1 annata, 1 visione.

Un'espressione senza compromessi dell'identità di un terroir unico. Questo Meunier, coltivato su suoli gessosi, dà vita a un vino di straordinaria purezza, con un carattere minerale ed elegante. Dotato di un eccezionale potenziale di invecchiamento, si distingue per il suo raffinato finale secco e preciso.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

PARTICOLARITÀ Provenienza Ludes, parcella "La Grosse Pierre", piantato nel 1963 su molto gessoso, esposizione ovest. Invecchiamento 100% in botti di grande dimensione (350 e 600 litri) per 18 mesi. Affinamento con tappo in sughero, senza utilizzo di tappo a corona

VENDEMMIA 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 1,7 grammi/litro



4 ELEMENTS PINOT NOIR 2018 «LA PERTHE»

CARATTERISTICHE

4 Éléments: 1 vigneto, 1 varietà, 1 annata, 1 visione.

Un'espressione senza compromessi dell'identità di un terroir unico. Questo Pinot Noir, coltivato in un vigneto freddo e battuto dai venti, con maturazione tardiva, incarna perfettamente la verticalità e la salinità tipiche del versante nord. Si distingue per le sue note raffinate, una struttura fenolica impeccabile e una profondità straordinaria.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Noir

PARTICOLARITÀ Vigneto situato a Ludes, parcella "La Perthe", piantata nel 1983, zona molto sabbiosa e molto ventosa. Affinamento 100% in botti di grande dimensione (350 e 600 litri) per 18 mesi. Affinamento con tappo in sughero, senza utilizzo di tappo a corona

VENDEMMIA 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 1,7 grammi/litro



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



IL TERROIR:

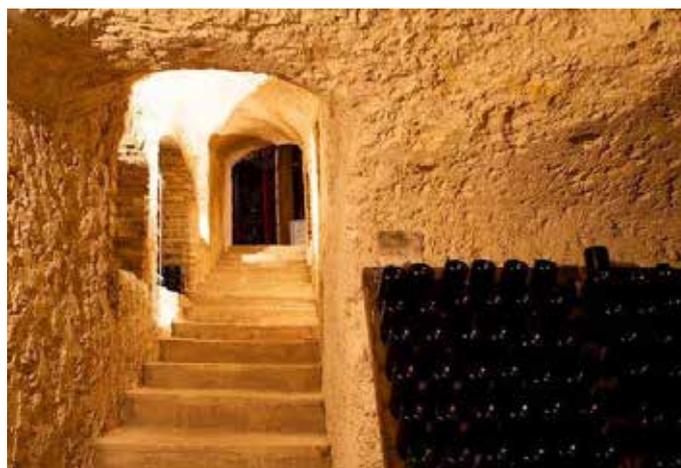
- Comune di Verzenay, 100% Grand Cru, Montagne di Reims

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1776 da Francois Rousseau, oggi condotta da Céline e Eric Rousseau
- Produzione: 38.000 bottiglie, provenienti da 8 ettari in Verzenay, di cui 90% Pinot Noir e 10% Chardonnay

PARTICOLARITÀ:

- Verzenay è considerato uno dei più importanti villaggi Grand Cru delle Montagne di Reims
- Il gesso domina il sottosuolo, favorendo il drenaggio ottimale e la capacità di trattenere l'umidità, garantendo un approvvigionamento idrico costante alle viti anche nei periodi più secchi
- Le esposizioni delle vigne, orientate a nord-est, creano un microclima che rallenta la maturazione dell'uva, favorendo una maggiore acidità e freschezza
- Le temperature moderate preservano gli aromi delicati e l'equilibrio naturale dell'acidità, creando champagne di grande eleganza
- Dal 2020 l'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



JACQUES ROUSSEAU

MONTAGNE DI REIMS

CHAMPAGNE



TRADITION GRAND CRU EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino intenso, si apre con sentori di frutta gialla come la pesca e l'albicocca, fiori freschi e leggere note di spezie delicate. Al palato risulta cremoso e minerale. Perfetto come aperitivo ma anche a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero
PARTICOLARITÀ Vin de réserve 40%
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni
DOSAGGIO 6,7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 1 stella Guide Hachette des Vins
- Medaglia d'oro al concorso "Champagnes du Vignoble"
- Punteggio valutazione clienti: 91/100



CUVÉE MONTGOLFÈRE GRAND CRU EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Questo champagne è sottoposto a pressatura soffice e vinifica in acciaio inox. Si presenta alla vista dal colore luminoso, oro pallido. Al naso è inebriante, pepato, affumicato con delicate note di albicocca e pesca. Champagne Extra Brut di grande freschezza e leggerezza. Si abbina in modo elegante con pietanze di pesce, crostacei e cucina asiatica.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot Nero – 50% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA 12.5°
PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni
DOSAGGIO 3 grammi/litro

JACQUES ROUSSEAU

MONTAGNE DI REIMS

ROSÉ DE SAIGNÉE GRAND CRU EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Questo champagne al naso presenta intense note di ciliegia, fragola, rosa, lampone e menta piperita. Colore rosa salmone, perlage fine e persistente. Buona mineralità bilanciata da una freschezza che esalta un finale fruttato e fiorito. Ideale come aperitivo o in abbinamento a qualsiasi piatto anche accompagnato da salse più importanti.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

METODO DI PRODUZIONE Macerazione a freddo delle uve di Pinot Noir più mature

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 6,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 1 stella Guide Hachette des Vins
- Medaglia d'oro al concorso "Champagnes du Vignoble"
- Punteggio valutazione clienti: 92/100

CUVÉE DE RÉSERVE GRAND CRU EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Questo pregiato champagne viene prodotto solo con le uve migliori e con un 30% di vini di riserva. Si tratta di un prodotto elegante con profumo di agrumi e pasticceria. In bocca è intenso con una marcata nota iodata. Si può abbinare a tutto pasto o stappare in occasioni importanti.

ASSEMBLAGGIO 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 7,3 grammi/litro

JACQUES ROUSSEAU

MONTAGNE DI REIMS

NOIR DE VIGNE GRAND CRU



CARATTERISTICHE

Un colore giallo paglierino intenso e luminoso apre ad un olfatto vegetale, con sensazioni di humus e terra che fanno da apripista a sentori di iodio e vaniglia. Il ricordo delle "craie" è vivido in bocca con sapidità e mineralità molto verticali. Setoso e raffinato, chiude lungo su note di frutta secca. Assolutamente da provare con crudità di mare.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Uve provenienti dalle 3 migliori parcelle – 10% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12.5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 6,5 grammi/litro

CHAMPAGNE

L'AUTRE R GRAND CRU



CARATTERISTICHE

Color giallo dorato intenso. All'olfatto esprime tutta la sua carica esotica, con aromi di banana matura, mango e mela cotogna. La struttura è ricca e complessa ed al palato spiccano delicate note di vaniglia e crema pasticcera. Ottimo se abbinato a foie gras, selvaggina e carni elaborate.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Passage en fûts (Tonneau) 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 7 anni

DOSAGGIO 6,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 1 stella Guide Hachette des Vins

MONTS DE BERRU - MONTAGNE DI REIMS

COUSTHEUR-BONNARD



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Nogent l'Abbesse, Monts de Berru, Montagne di Reims

IL PRODUTTORE:

- Viticoltori da 11 generazioni. Dal 2012 l'Azienda è condotta da Adrien Coustheur
- Produzione: 10.000 bottiglie, provenienti da 4 ettari di solo Chardonnay

PARTICOLARITÀ:

- Monts de Berru, grazie al suo sottosuolo ricco di gesso e calcare, è l'area più vocata alla produzione di Chardonnay delle Montagne di Reims
- Tutti i vigneti sono situati nell'area collinare dei comuni di Nogent l'Abbesse e Berru con esposizione a sud e sud-est
- Dal 2020 l'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



COUSTHEUR-BONNARD

MONTS DE BERRU
MONTAGNE DI REIMS

CHAMPAGNE



3 CÉPÂGES BRUT

CARATTERISTICHE

Colore oro carico, che unisce un bellissimo equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay e gli aromi fruttati e strutturati del Pinot Nero e del Meunier. Aromi di frutti freschi e miele. Adatto sia come aperitivo che a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 41% Chardonnay; 37% Meunier; 22% Pinot Noir

PARTICOLARITÀ Assemblaggio delle annate 2015 e 2020

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 3 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro

COUSTHEUR-BONNARD

MONTS DE BERRU
MONTAGNE DI REIMS

BLANC DE BLANCS BRUT

CARATTERISTICHE

Uno champagne dal colore giallo oro, dall'effervescenza vivace e fine. Al naso aromi di fiori bianchi e agrumi. Bella freschezza e mineralità, con un finale dalle note iodate. Ideale per l'aperitivo o per accompagnare pietanze di pesce e frutti di mare.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Assemblaggio delle vendemmie 2018 e 2019

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 4 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro



BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Buona complessità di aromi di brioche e pane tostato. Grazie ad un'annata soleggiata e ricca, rivela una bella rotondità al palato, pur conservando la sua freschezza. Al palato note di limone candito e caramello biondo. Adatto a pesci arrostiti o in frittura, formaggi invecchiati, carni bianche.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

ANNATA 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 4 anni

DOSAGGIO 4 grammi/litro



RICONOSCIMENTI

- 1 stella Guide Hachette des Vins
- Medaglia d'oro al concorso "Champagnes du Vignoble"
- Punteggio valutazione clienti: 91/100



BIOLOGICO



IL TERROIR:

- Comune di Treslon, Vallée de l'Ardre, Vesle & Ardre, Montagne di Reims

IL PRODUTTORE:

- L'azienda è di proprietà della famiglia Lagille, viticoltori da generazioni a Treslon, sin dal 1818; oggi è condotta da Vincent e Maud Lagille
- Produzione: 50.000 bt. provenienti da 7,2 ettari di cui 55% Meunier, 30% Chardonnay, 15% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ:

- È una delle poche aziende a produrre champagne utilizzando principalmente Meunier, allevato con sistemazione e potatura a "cordon royat", normalmente riservata solo ai vigneti Grand Cru di Pinot Noir e Chardonnay, in quanto le rese sono più basse e consentono una maggiore concentrazione e qualità
- Anche la composizione del suolo argilloso calcareo dei vigneti di proprietà permette di ottenere un Meunier con ottime note fruttate e floreali che si riflettono pienamente negli champagne prodotti.
- L'azienda è certificata Biologica



DOMAINE LAGILLE

VESLE & ARDRE
MONTAGNE DI REIMS

L'INATTENDUE



CARATTERISTICHE

Champagne raffinato e unico, prodotto esclusivamente da Pinot Meunier del terroir di Treslon. Con una bollicina vivace, un bouquet delicato e un gusto armonioso che unisce rotondità, frutto e freschezza, si distingue per il suo stile elegante. Perfetto come aperitivo e versatile a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 2 grammi/litro



CHAMPAGNE

FLEUR DE MEUNIER ROSÉ



CARATTERISTICHE

Questo champagne rosé, fruttato e raffinato, rappresenta l'essenza di ciò che si ricerca in un rosé di alta qualità. Realizzato esclusivamente con Pinot Meunier, in piena coerenza con la tradizione monovarietale della maison, si distingue per il suo equilibrio perfetto tra rotondità, freschezza e persistenza. L'aggiunta del 15-25% di vino rosso, ottenuto da vecchie vigne e affinato in barrique, arricchisce il cuvée con profondità e complessità, donandogli un carattere unico e avvolgente.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

PARTICOLARITÀ Affinamento 80% acciaio, 20% legno

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 3 grammi/litro

DOMAINE LAGILLE

VESLE & ARDRE
MONTAGNE DI REIMS

CHAMPAGNE



GRANDE RÉSERVE

CARATTERISTICHE

"La Grande Réserve sarà sempre la Cuvée di mio padre. È il suo champagne preferito e, in un certo senso, credo che rappresenti la sua visione dello Champagne", racconta Vincent. Unico assemblaggio della gamma, questo cuvée incarna la tradizione classica della regione, combinando struttura e finezza, arricchite da una sottile tensione che riflette l'essenza del terroir di Trelon.

ASSEMBLAGGIO 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Nero, 1/3 Meunier

VINIFICAZIONE 15% in fûts e 85% in acciaio

PARTICOLARITÀ Affinamento 80% acciaio, 20% legno

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 30 mesi

DOSAGGIO 3 grammi/litro



AU FIL DU TEMPS

CARATTERISTICHE

Solo le migliori selezioni di uve Chardonnay, Pinot nero e Meunier provenienti dalle vigne più vecchie, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate per creare questa grande riserva. Solo dopo l'affinamento in botti di rovere, questo vino può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il clima continentale dell'estate ha favorito una piena maturazione al Pinot nero e il buon finale di stagione ha aiutato lo Chardonnay e il Meunier a bilanciarsi in acidità e PH e combinarsi con un ottimo livello di zucchero. Un'annata interpretata perfettamente da questa riserva, combinando un bel lavoro in vigna e conseguentemente in cantina. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso combina la frutta rossa data da Pinot nero e Meunier con il floreale e le note fragranti di crosta di pane dello Chardonnay. Un vino di struttura e persistenza che non perde di equilibrio grazie alla sua grande freschezza. Perfetto da abbinare anche a piatti di carne più elaborati ma anche a fine pasto, da meditazione.

ASSEMBLAGGIO 29% Pinot Noir, 64% Chardonnay, 7% Meunier

ANNATA 2012 - 2016 - 2018

PARTICOLARITÀ Uve provenienti dalle migliori parcelle, da vigne di oltre 45 anni. Bottiglie prodotte 1000

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 11/7 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

DOMAINE LAGILLE

VESLE & ARDRE
MONTAGNE DI REIMS

LA GARENNE BRUT NATURE



CARATTERISTICHE

La potente aromaticità di frutta cotta e pere Coscia e le persistenti note di mela cotogna, rendono questo champagne particolarmente adatto per l'aperitivo, per l'abbinamento con carni bianche e primi piatti a base di verdure.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da un'unica parcella a 300 metri dal Domaine, 100% barrique prodotte in Champagne

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 30 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro

CHAMPAGNE

LA GARENNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Vinificato e invecchiato in botti di rovere, per donare un corredo aromatico completo; questo champagne colpisce per i suoi aromi di frutti rossi che terminano con note di spezie e legno. Da degustare in gioventù per poter godere appieno della sua freschezza e struttura. Perfetto per un aperitivo ma soprattutto se abbinato a piatti dai sapori intensi e decisi.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

METODO DI PRODUZIONE Dalla scelta di utilizzare solo le migliori uve dalle loro vigne più vecchie, nasce questo Rosé de Saignée. Ottenuto tramite macerazione sulle bucce del Meunier per un periodo che varia dalle 6 alle 12 ore

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 2 grammi/litro

DOMAINE LAGILLE

VESLE & ARDRE
MONTAGNE DI REIMS

LES BERGÈRES BRUT NATURE



CARATTERISTICHE

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Al naso emergono sentori di fragoline di bosco, pompelmo e frutta rossa, agrumi in generale, fiori bianchi, completando il bouquet con note di crosta di pane. Un vino dalla grande struttura e dal finale persistente con ritorno fruttato e piacevolmente sapido. Adatto al momento dell'aperitivo ma anche da abbinare a piatti dai sapori più complessi.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da un'unica parcella a 300 metri dal Domaine, 100% barrique prodotte in Champagne

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

LE MONT EN PEINE BRUT NATURE



CARATTERISTICHE

Di un colore oro intenso. Al naso spiccano note di agrumi, spezie, caffè e legno. Il gusto è intenso e complesso, minerale e sapido. Si tratta della cuvée di prestigio prodotta pochissime bottiglie adatte a occasioni importanti.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da un'unica parcella dal nome "Mont-en-Peine", 100% barrique prodotte in Champagne

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

VALLÉE DE LA MARNE RIVE DROITE

CHAMPAGNE RÉGIS-POISSINET



BIODINAMICO



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Cuchery, Vallée de la Marne Rive Droite, Vallée de la Marne.

IL PRODUTTORE:

- Famiglia di viticoltori dal XVII secolo, dal 2008 guidata da Régis Poissinet, oggi coadiuvato dal figlio Maxime (sesta generazione).
- Produzione: 15.000 bottiglie, provenienti da 7 ettari in viticoltura biologica e biodinamica certificata, con vigne di età media di 35 anni, principalmente Meunier.

PARTICOLARITÀ:

- L'azienda dispone di 35 diverse parcelle, tutte vinificate separatamente.
- Il sottosuolo si divide in argillo-calcareo e limo-calcareo e ad ogni vignaviene riservato un trattamento su misura, osservando la natura e ascoltandone i bisogni.
- La dea Iris (da qui il nome della cuvée Irizée) nella mitologia era la messaggera degli Dei, simboleggia il legame tra terra e cielo e fa da tramite tra tutti gli elementi cosmici che danno senso alla vita.



CHAMPAGNE RÉGIS-POISSINET

VALLÉE DE LA MARNE RIVE DROITE

CHAMPAGNE



TERRE D'IRIZÉE EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Un vino che sorprende per la sua delicatezza e freschezza. Il profumo è piacevolmente aromatico con note intense di pesca. In bocca è strutturato e leggermente sapido con ottima persistenza al palato.

ASSEMBLAGGIO 87% Meunier - 13% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Prodotto con vini delle vendemmie 2015, 2016 e 2017 vini di riserva 45%. Fermentazione 50% in vasche d'acciaio e 50% in barrique. Età delle vigne 35 anni

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 3 anni

DOSAGGIO 1,7 grammi/litro



TERRE DE ROSÉ EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Uno champagne potente, strutturato, ma fine ed elegante. Il colore è un rosa brillante e vivace; a naso riesce a trasportare in un universo di sentori fruttati e floreali dalla fragolina di bosco al lampone, dalla violetta alla lavanda sul finale. La bocca è determinata; struttura, acidità e sapidità si uniscono in un tutt'uno, il primo sorso arriva con una naturalezza tale da riuscire immediatamente a riconoscere i due grandi vitigni da cui deriva, Meunier e Chardonnay.

ASSEMBLAGGIO 70% Meunier - 30% Chardonnay

PARTICOLARITÀ 12 ore di macerazione sulle bucce. Età delle vigne: 35 anni. Fermentazione malolattica, 100% vinificato in barrique

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 1,5 grammi/litro

CHAMPAGNE RÉGIS-POISSINET

VALLÉE DE LA MARNE RIVE DROITE

CUVÉE IRIZÉE MEUNIER EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Di colore chiaro e brillante. Al naso predominano aromi di frutta candita, vaniglia e pane tostato. In bocca è perfetto il bilanciamento tra fruttato, strutturato, fresco e sapido. Il finale è piacevolmente setoso e persistente.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

ANNATA Bottiglia 0,75 lt millesimato 2016
Bottiglia 1,5 lt millesimato 2018

PARTICOLARITÀ Vinificazione 50% in acciaio, 50% in barrique. No filtrazioni, no passaggio a freddo. Tiraggio con tappo in sughero. Bottiglie prodotte 1702

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 8 anni

DOSAGGIO 2,3 grammo/litro



CHAMPAGNE

PARCELLAIRE "LES CLOS PAILLOT" EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

La vendemmia 2017 nella parcella "Les Clos Paillet" mette in risalto il tipo di terreno e il vitigno di punta del terroir di appartenenza. Apprezzamento con perfetta esposizione collinare; terreno argilloso-calcareo e siliceo della Valle della Marna; età media delle viti: 35 anni.

Il palato invita alla scoperta del terroir: fresco e strutturato accompagnato dalle sue bollicine fini, l'annata è perfettamente equilibrata. Fin dai primi istanti in bocca si avverte una sorta di esplosione di sapori che lasciano spazio ad una vera emozione.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier

ANNATA 2017

PARTICOLARITÀ Dell'annata 2017 sono state prodotte solo 628 bottiglie.

Malolattica svolta, elevazione 100% in botte, chiusura in sughero anche prima del degorgement. Nessuna filtrazione o refrigerazione

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 2 grammi/litro

SBOCCATURA giugno 2023

CHAMPAGNE RÉGIS-POISSINET

VALLÉE DE LA MARNE RIVE DROITE

CHAMPAGNE



CUVÉE IRIZÉE CHARDONNAY EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Di un colore oro intenso. Al naso spiccano note di agrumi, spezie, caffè e legno. Il gusto è intenso e complesso, minerale e sapido. Si tratta della cuvée di prestigio prodotta pochissime bottiglie adatte a occasioni importanti.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

ANNATA Millesimato 2017

PARTICOLARITÀ Vinificazione 100% in barrique. No filtrazioni, no passaggio a freddo.

Tiraggio con tappo in sughero. Bottiglie prodotte 285

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

DOSAGGIO 2,3 grammi/litro



0.75 L 1.5 L

VALLÉE DE LA MARNE RIVE GAUCHE

CHAMPAGNE ROULOT-FOURNIER



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

• Comune di Festigny, Valle della Marna (riva sinistra)

IL PRODUTTORE:

• La casa ROULOT-FOURNIER dispone di 8 Ha di vigneti situati sulle colline del villaggio di Festigny nella Valle della Marna, coltivati e lavorati manualmente tutto l'anno dai proprietari Richard e Nathalie ROULOT, viticoltori da tre generazioni, coadiuvati da 2 dipendenti. Produzione totale 25.000 bt/anno

PARTICOLARITÀ:

• Il 50% delle viti ha più di 25 anni e il 50% più di 15 anni e sono allocate su terreni argilloso-calcarei. Tutte le Fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox e acciaio smaltato

L'azienda è certificata HVE (High Environmental Value) e VDC (Sustainable Viticulture) cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



CHAMPAGNE ROULOT-FOURNIER

VALLÉE DE LA MARNE RIVE GAUCHE

CHAMPAGNE



BLANC DE MEUNIER BRUT NATURE

CARATTERISTICHE

Al palato è vinoso, piacevole e rotondo, fruttato e fresco; l'abbinamento è ottimale coi frutti di mare, ma si presta anche come ottimo aperitivo.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier
PARTICOLARITÀ 40% vini di riserva
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 10 anni
DOSAGGIO 0 gr/lt

CHAMPAGNE ROULOT-FOURNIER

VALLÉE DE LA MARNE RIVE GAUCHE

PUR INSTINCT BRUT



CARATTERISTICHE

Champagne assai aromatico e vivace; ottimo aperitivo è un perfetto compagno di tutto il pasto, soprattutto se a base di pesce.

ASSEMBLAGGIO Meunier (60%), Pinot Noir (20%) e Chardonnay (20%)

PARTICOLARITÀ 30% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 5 anni

DOSAGGIO 6 gr/lt

CHAMPAGNE

CUVÉE BRUT MILLESIMATO



CARATTERISTICHE

Grande freschezza in bocca con note agrumate e bella vivacità.

Vino indubbiamente adatto ad accompagnare tutto il pasto, sia di carne che di pesce.

Ha ancora una bella evoluzione di aromi in serbo per noi negli anni a venire.

ASSEMBLAGGIO 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir e 20% Meunier

ANNATA Millesimato 2012

PARTICOLARITÀ Grande freschezza in bocca con note agrumate e bella

vivacità. Vino indubbiamente adatto ad accompagnare tutto il pasto, sia di carne che di pesce. Ha ancora una bella evoluzione di aromi in serbo per noi negli anni a venire

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 10 anni

DOSAGGIO 6 gr/lt

VALLÉE DE LA MARNE - CÔTEAUX SUD D'EPERNAY

CHAMPAGNE PASCAL LEJEUNE



BIOLOGICO

CHAMPAGNE



IL TERROIR:

- Pierry (1er Cru), Moussy e Vinay, Côteaux sud d'Epernay, Valle della Marna

IL PRODUTTORE:

- L'azienda è gestita dalla famiglia Lejeune: Pascal, sua moglie Sandrine e il figlio Thibaut
- Da oltre 40 anni conferitori di una cooperativa, ma dal 2018 hanno deciso di produrre in proprio i loro champagne divenendo così Récoltant-Manipulant
- Produzione attuale 15.000 bt./anno

PARTICOLARITÀ:

- L'azienda possiede 4,4 ettari di vigneti che formano un mosaico di quarantadue appezzamenti con Pinot Meunier 53%, Chardonnay 36% e Pinot Nero 11%
- L'azienda è certificata biologica e una parte della vinificazione avviene in botti di secondo passaggio acquistate a Puligny-Montrachet da Louis Latour



CHAMPAGNE PASCAL LEJEUNE

VALLÉE DE LA MARNE
CÔTEAUX SUD D'EPERNAY



CHAMPAGNE

CUVÉE MÉTONYMIE EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Un vino complesso e profondo, con sentori di brioche, frutta matura e tostato. Il delicato aroma floreale mette in equilibrio tutte le caratteristiche di questo champagne. Ottimo come aperitivo o da abbinare a insalate, carni bianche e formaggi freschi.

ASSEMBLAGGIO 53.75% Meunier, 33.75% Chardonnay, 12.50% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da vigneti a Moussy, Vinay e Épernay. Età media delle vigne 30 anni. Nessuna fermentazione malolattica. 6 mesi in vasche di acciaio e un breve passaggio in botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12.5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

CHAMPAGNE PASCAL LEJEUNE

VALLÉE DE LA MARNE
CÔTEAUX SUD D'EPERNAY

CHAMPAGNE



PREMIER CRU CUVÉE LITOTE EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Il profumo ricorda la vaniglia e i fiori d'acacia, con sentori di brioche e caffè. Il sapore è fresco e raffinato con note di agrumi. Ottimo come aperitivo o per accompagnare pietanze di pesce, antipasti delicati e carni bianche.

ASSEMBLAGGIO 50% Meunier, 50% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da vigneti a Pierry Premier Cru. Età media delle vigne 25 anni. Nessuna fermentazione malo-lattica. 6 mesi in vasche di acciaio e un breve passaggio in botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro



CUVÉE OXYMORE PREMIER CRU EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Buona freschezza e vivacità. In bocca sentori di frutta, agrumi, un tocco di pan brioche e di tostatura. Ottimo come aperitivo o da abbinare a insalate, carni bianche e formaggi freschi.

ASSEMBLAGGIO 100% Meunier; 40% vendemmia 2019 e 60% riserva 2018

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da vigneti a Pierry. Età media delle vigne 25 anni, esposte a sud sud-est. Fermentazione malo-lattica parziale. Il 30% della cuvée sosta in barrique per minimo 10 mesi. Bottiglie prodotte 1.235

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 6 gr/lt

CHAMPAGNE PASCAL LEJEUNE

VALLÉE DE LA MARNE
CÔTEAUX SUD D'EPERNAY

CUVÉE ANAPHORE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Fresco e complesso, ricorda gli agrumi e il tabacco sul finale. In bocca è piacevolmente cremoso e acido. Le note floreali e speziate lo rendono interessante e complesso. Ottimo come aperitivo o per accompagnare crudità di pesce e ostriche.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Produzione limitata a sole 1000 bt. Uve provenienti da vigneti a Pierry Premier Cru. Età media delle vigne 25 anni. Nessuna fermentazione malo-lattica. 6 mesi in vasche di acciaio e un breve passaggio in botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

CHAMPAGNE

CUVÉE ANALOGIE ROSÉ DE SAIGNÉE PREMIER CRU ZERO DOSAGE



CARATTERISTICHE

Prodotto su terreno argilloso e calcareo-marnoso su ripidi pendii a sud di Epernay, è uno spumante fruttato, ricco e generoso, di ottima freschezza, con chiusura salina briosa e persistente

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Uve provenienti da vigneti a Verzenay. Età media delle vigne 25 anni. 10 mesi in vasche di acciaio e macerazione di 10 ore sulle bucce. 638 bottiglie prodotte. Terreni in conversione biologica

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro



IL TERROIR:

- Comune di Les Riceys, Barséquanais - Côte des Bar

IL PRODUTTORE:

- Azienda condotta dalla stessa famiglia da 5 generazioni
- Produzione: 50.000 bt. provenienti da 7.5 ettari: altitudine compresa tra i 160 mt. ed i 320 mt., età delle vigne mediamente superiore ai 25 anni, suolo argilloso-calcareo

PARTICOLARITÀ:

- Les Riceys è il più famoso comune della Champagne per la produzione di vini rosati considerati tra i più buoni al mondo, tant'è che molte blasonate Maison (tra cui de Venoge), acquistano in zona le uve per produrre le loro cuvées
- Les Riceys è l'unico comune della Champagne in cui si possono produrre 3 differenti AOC: Champagne AOC, Coteaux Champenois AOC ed il famoso Rosé des Riceys AOC , vino fermo rosato
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali



MOREL PÈRE ET FILS

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE



CUVÉE RÉSERVE BRUT

CARATTERISTICHE

Prodotto con un sapiente assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay, questo Champagne si distingue per la sua freschezza, eleganza e persistenza. Affinato per 4 anni sui lieviti, offre una combinazione perfetta di aromaticità e struttura, con una grande finezza. Al naso si percepiscono note di agrumi che evolvono verso frutta secca, pesche bianche e burro fresco, mentre il palato è caratterizzato da una freschezza incantevole, bilanciata e con un finale minerale. È l'ideale per ogni occasione, come aperitivo o abbinato a piatti leggeri.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero
PARTICOLARITÀ Vini di riserva 15%
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni
DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'oro Decanter
- 1 stella Guida Hachette
- 2 stelle Gerhard Eichelmann
- Punteggio valutazione clienti: 88/100



MOREL PÈRE ET FILS

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE



“L'EXQUIS” EXTRA-DRY

CARATTERISTICHE

“L'EXQUIS” è uno Champagne caratterizzato da delicatezza e dolcezza, che offre un'esperienza unica di freschezza e rotondità. Composto interamente da Pinot Noir, è il risultato di un'attenta selezione di uve raccolte al pieno della maturità, per garantire una vinificazione morbida e vellutata. Con un affinamento di 5 anni sui lieviti e un dosaggio Extra Dry (17 g/l), questo champagne esprime una dolcezza che ne amplifica la struttura, regalando una lunga persistenza e una piacevole delicatezza al palato. Perfetto come aperitivo o abbinato a dessert, è l'ideale per chi ama le bollicine più morbide e armoniose.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Vini di riserva 10%

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 17 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'argento al Concours des Féminalise
- Punteggio valutazione clienti: 94/100



CUVÉE “L'EXTRA” EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Prodotto con un processo di vinificazione che prevede un lungo affinamento sui lieviti per 5 anni, questo champagne offre un perfetto equilibrio tra freschezza, generosità e lunghezza, esprimendo tutta la tipicità del terroir di Les Riceys. Al naso si percepiscono note di agrumi, frutta bianca e frutta secca (mandorla), mentre al palato si apprezza una grande rotondità grazie alla maturità delle uve e al lungo periodo di affinamento in cantina. Il finale è caratterizzato da una nota minerale, espressione del nostro suolo.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Vini di riserva 20%

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 3 grammi/litro

MOREL PÈRE ET FILS

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

“PUR ROSÉ” BRUT



CARATTERISTICHE

Ottenuta attraverso una macerazione delle intere uve, che conferisce alla Cuvée una straordinaria intensità di colore e aromi fruttati. Affinato per almeno 3 anni sui lieviti, offre una combinazione perfetta di freschezza e complessità. Al naso, le note di frutti rossi come ciliegia, amarena, fragola e lampone si fondono con un accenno speziato, mentre al palato si presenta con un attacco morbido, ricco e avvolgente, che incanta con la sua freschezza fruttata. Ottimo come aperitivo o abbinato a piatti a base di carne o dolci con frutti rossi.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ vinificazione “de cuvaison” con macerazione sulle uve di 4 giorni. Vini di riserva 10%

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'argento al Concours des Féminales
- Punteggio valutazione clienti: 94/100



CHAMPAGNE

CUVÉE MILLÉSIMÉ BRUT



CARATTERISTICHE

Questo champagne, un perfetto equilibrio di Pinot Noir e Chardonnay, nasce da una selezione di uve provenienti da vigneti di oltre 30 anni, situati nel terroir unico di Les Riceys. Caratterizzato da una vinificazione meticolosa, con l'utilizzo solo del succo migliore della prima pressatura, la cuvée, e un affinamento di 5 anni sui lieviti, offre una straordinaria eleganza e complessità. Al naso si aprono note di frutta secca, agrumi e frutta bianca, con un finale di burro e sentori tostati. Al palato si presenta elegante, complesso e con una freschezza ben bilanciata. È il compagno ideale per celebrare occasioni speciali e si abbina perfettamente a piatti raffinati come foie gras, pesce o carni bianche.

ASSEMBLAGGIO 75% Pinot nero - 25% Chardonnay

ANNATA Millesimato 2018

PARTICOLARITÀ Vigneti di oltre 30 anni nel territorio di Les Riceys. Vini di riserva 20%

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

MOREL PÈRE ET FILS

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

CUVÉE GABRIEL BLANC DE BLANC BRUT



CARATTERISTICHE

Questo champagne Blanc de Blancs, prodotto al 100% da Chardonnay, è un omaggio a Gabriel Morel, padre di Pascal Morel. Derivato da due vigneti unici nel terroir di Les Riceys, questo vino esprime un perfetto equilibrio tra freschezza, eleganza e complessità. Affinato in parte in botti di rovere per 6-7 mesi, il vino sviluppa un profilo aromatico raffinato, con note di frutta bianca, brioche burrosa e vaniglia. Al palato si presenta pieno, vivace ed elegante, con aromi di frutta esotica e un finale minerale lungo e perfettamente bilanciato. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti gastronomici.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Vini di riserva 20%, affinamento in botti di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro



HISTOIRE DE ROSÉ

CARATTERISTICHE

"Our DNA is Rosé!" Nella famiglia Morel, la tradizione di creare champagne rosé da macerazione è sempre stata un'arte. Con questo Rosé unico, hanno voluto racchiudere oltre 20 anni di storia, unendo annate diverse grazie a una riserva perpetua di rosé che si estende dal 2000. Ogni bottiglia racconta un pezzo della loro storia, con soli 1.600 bottiglie prodotte. Uno champagne che incarna la passione per il rosé e la perfezione della tradizione.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ 1600 bottiglie prodotte. Riserva perpetua iniziata nel 2000

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 36 mesi

DOSAGGIO 7 grammi/litro

ERICK SCHREIBER



BIODINAMICO



CHAMPAGNE

IL TERROIR:

- Comune di Courteron, Barséquanaise - Côte des Bar

IL PRODUTTORE:

- Azienda condotta da Erick Schreiber, agronomo-enologo che sin dal 1988 coltiva vigne e produce Champagne con metodologia Biodinamica
- Produzione di 30.000 bt. per 6,5 ettari di cui Pinot Gris 2,5%, Meunier 4,5%, Pinot Blanc 6%, Chardonnay 17% e Pinot Noir 70% - tutti certificati Ecocert-Demeter
- **Erick Schreiber è il pioniere della BIODINAMICA in Champagne: nel 1988 crea la prima bottiglia di Champagne Biodinamico alla quale seguono studi per la creazione di ceppi di lieviti biodinamici e altri brevetti, oggi utilizzati da diversi altri famosi produttori**

PARTICOLARITÀ:

- Il suolo è argilloso-calcareo e non viene trattato con alcun prodotto di sintesi
- Tutti gli champagne prodotti sono puri, digeribili e bevibili, svolgono al meglio la complessità aromatica, la freschezza, la mineralità, sono più durevoli nel tempo e rappresentano la massima espressione del loro terroir d'origine
- L'obiettivo della Sua viticoltura è di preservare il più possibile la fertilità del suolo, la protezione delle specie viventi e di evitare contaminazioni chimiche che disturbino l'equilibrio e l'armonia della vigna con il Cosmo
- Nel 2008, in alcuni dei suoi vigneti, sono stati posti in posizioni strategiche alcuni Megaliti, che in base alle teorie antroposofiche della biodinamica riflettono e concentrano l'energia Astrale sulla vigna in modo da ottimizzarne il ciclo vegetativo, da questi vigneti provengono le uve con le quali è stata creata la Cuvée Astral



ERICK SCHREIBER

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE



INITIAL BRUT LINEA NATURE CLASSIQUE

CARATTERISTICHE

Il primo nato della nostra gamma, l'Initial Brut, è un assemblaggio composto in gran parte da uve a bacca nera. La sua identità unica è caratterizzata dal nostro suolo geologico, il Kimméridgien della valle della Senna, che conferisce una straordinaria finezza ai nostri Pinot Nero. Questo champagne si distingue per essere gourmand, fruttato ed espressivo, perfetto da gustare in qualsiasi momento della giornata... o della notte! Uno champagne fruttato e goloso, con una piacevole freschezza e una grande morbidezza al palato, che lo rende un compagno ideale per ogni occasione

ASSEMBLAGGIO: Pinot Noir 85,50%, Chardonnay 10,50%, Pinot Blanc 2,50%, Pinot Gris 1,50%

PARTICOLARITÀ: Vini riserva (vendemmie 2019 - 2020 - 2021) 34%
- passaggio in legno grande 25%.

CERTIFICAZIONI: EcoCert - Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 4 anni

DOSAGGIO: 3.12 grammi/litro



INITIAL ROSÉ BRUT LINEA NATURE CLASSIQUE

CARATTERISTICHE

Questa cuvée è il risultato di un accurato lavoro di ricerca, volto a creare un Rosé Pur Pinot Noir capace di coniugare struttura e intensità fruttata, senza mai rinunciare alla finezza delle sue bollicine. La sua produzione segue il tradizionale metodo di vinificazione "di saignée", che richiede una selezione meticolosa delle migliori uve. Il Brut Rosé si distingue per la sua freschezza e purezza, esprimendo al meglio la propria identità già nella giovinezza. Al naso e al palato si aprono note raffinate di piccoli frutti rossi, che spaziano tra ciliegia amarena, lampone e ribes rosso. La bocca è avvolta da una struttura piena e vellutata, accompagnata da una generosa golosità e da una ricca espressione aromatica.

Un vino che sorprende per il suo equilibrio tra materia e leggerezza, ideale per momenti di convivialità e piacere. Ideale con blinis al salmone affumicato, frutti di mare, pesce grigliato o in salsa, formaggi stagionati, crostate di frutta e torte alle fragole.

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Rosé de Saignée, o meglio de Cuvaison: ottenuto con macerazione a freddo, combina freschezza, struttura e raffinati aromi di piccoli frutti rossi

CERTIFICAZIONI: EcoCert - Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 4 anni

DOSAGGIO: 4,24 grammi/litro

ERICK SCHREIBER

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

ESSENTIEL BRUT LINEA NATURE ESSENTIEL



CARATTERISTICHE

Un'espressione autentica del terroir. Cuvée d'eccezione, frutto di un assemblaggio meticoloso dei migliori Pinot Noir e Chardonnay dell'annata, arricchita da vini di riserva affinati in fût de chêne. Questo blend si distingue per la sua potenza strutturale, accompagnata da una raffinatezza unica, che esalta le caratteristiche distintive del territorio. Eleganti sentori di frutti rossi, sostenuti da una freschezza vivace e una lunga persistenza al palato. La complessità aromatica si evolve in un equilibrio armonioso, rendendo questa cuvée un simbolo di grande classe ed espressione enologica. Ideale con amuse-bouches, salumi, torte salate, carni bianche, pesce e formaggi stagionati come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 52,50% Pinot Nero; 43% Chardonnay; 4,50 Pinot Blanc.

PARTICOLARITÀ: Vini riserva (vendemmie 2019/20/21) 39% - passaggio in legno grande 44.50%

CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 4 anni

DOSAGGIO: 3,31 grammi/litro

CHAMPAGNE

ESSENTIEL EXTRA-BRUT LINEA NATURE ESSENTIEL



CARATTERISTICHE

Uno champagne che celebra la gioia e la convivialità! Creato con spirito di innovazione e rinnovamento, questa cuvée condivide l'essenza dell'Essentiel Brut, ma si distingue per un dosaggio sapientemente calibrato. Con una tensione elegante, una precisione aromatica e una freschezza vivace, rivela un profilo espressivo e raffinato, arricchito da una palette fruttata luminosa. Perfetto come aperitivo per occasioni festive, questo champagne incarna l'arte di riunire le persone e di esaltare i momenti di allegria, mantenendo una grande finezza. Bouquet raffinato e complesso, con delicati aromi di frutta matura e una vivacità sorprendente. Al palato offre una persistenza fresca ed equilibrata, unendo armonia e purezza. Perfetto come aperitivo e per iniziare la festa e ideale con amuse-bouches, salumi e formaggi stagionati come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 52,50% Pinot Nero; 43% Chardonnay; 4,50% Pinot Blanc

PARTICOLARITÀ: Vini riserva (vendemmie 2019/20/21) 39% - passaggio in legno grande 44.50%

CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 4 anni

DOSAGGIO: 1,22 grammi/litro

ERICK SCHREIBER

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE



TERRE D'ORIGINE EXTRA-BRUT LINEA NATURE DE CARACTÈRE

CARATTERISTICHE

Per Occasioni Speciali e Raffinate! Creata negli anni '90, questa cuvée millesimata è il risultato di numerosi esperimenti per raggiungere il perfetto equilibrio tra Pinot Noir e Chardonnay, con un tocco di Pinot Meunier. Il Pinot Noir apporta potenza e ampiezza, lo Chardonnay regala finezza ed eleganza, mentre il Pinot Meunier conferisce rotondità e morbidezza. Pensata per la degustazione, questa cuvée si distingue per la sua raffinatezza, eleganza e delicatezza, esprimendo il suo pieno potenziale in momenti intimi e tranquilli o in compagnia di un piccolo gruppo di intenditori. Aromi che richiamano i frutti bianchi, le mandorle fresche e un accenno di miele. Al palato, si rivela ricca di struttura, ma con una grazia avvolgente, unendo materia e finezza con equilibrio. Una complessità aromatica notevole e una lunga persistenza in bocca ne fanno un vino prestigioso, ideale per palati esigenti. Perfetto come aperitivo e a tavola, ideale con frutti di mare, pesce, carni bianche e formaggi stagionati come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 68% Pinot Nero; 20% Chardonnay; 12% Meunier
PARTICOLARITÀ: Millesimato 2018 - passaggio in legno grande 20%
CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter
GRADAZIONE ALCOLICA: 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI: 6 anni
DOSAGGIO: 2,30 grammi/litro



FLEUR DE LUNE BRUT LINEA NATURE DE CARACTÈRE

CARATTERISTICHE

Questa cuvée di grande complessità è il risultato di un assemblaggio unico di cinque vitigni: la potenza e l'ampiezza del Pinot Noir, la finesse e l'eleganza dello Chardonnay, la rotondità del Pinot Meunier e del Pinot Gris, e la freschezza del Pinot Blanc. Per esaltare il gusto e gli aromi naturali, conferendo al vino struttura, morbidezza e rotondità, questa cuvée è affinata in botti di legno. Perfetta per celebrare momenti speciali, in famiglia o con amici, questa cuvée si distingue anche tra i conoscitori per la sua complessità aromatica. Aromi di frutta cotta, pane tostato e tartufo. Al palato, esprime una grande complessità, accompagnata da una ricca struttura, una rotondità vellutata, una piacevole morbidezza e una persistenza lunga e raffinata. Perfetto come aperitivo e ideale con pesce, carni bianche, pollo in salsa di champagne e funghi selvatici, oltre a formaggi stagionati come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 24,8% Pinot Nero; 25,25% Chardonnay; 24,8% Pinot Grigio; 15,15% Meunier; 12% Pinot Blanc
PARTICOLARITÀ: Millesimato 2018 - passaggio in legno grande 70%
CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter
GRADAZIONE ALCOLICA: 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI: 6 anni
DOSAGGIO: 3,12 grammi/litro

ERICK SCHREIBER

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

FLEUR DE LUNE DOUX LINEA NATURE DE CARACTÈRE



CARATTERISTICHE

Perché un Doux? Negli anni '90 la richiesta di champagne demi-sec era in costante crescita. Per rispondere a questa tendenza con originalità e raffinatezza, nasce il Fleur de Lune Doux Millesimato, un vero gioiello enologico. Prodotto da un assemblaggio unico di cinque vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Gris e Pinot Blanc, questa cuvée si distingue per la sua grande complessità e struttura potente, mantenendo una straordinaria eleganza e morbidezza. La sua lunga persistenza, avvolta da una trama vellutata, regala una sensazione rara per uno champagne, con note dolci e suadenti. Profumi intensi di miele, cera d'api e cotogno. Al palato si presenta cremoso e avvolgente, con una trama carnosa che non perde mai la sua delicatezza. Si abbina meravigliosamente ai dessert, al foie gras e ai formaggi a pasta cotta e erborinati.

ASSEMBLAGGIO: 24,8% Pinot Nero; 25,25% Chardonnay; 24,8% Pinot Grigio; 15,15% Meunier; 12% Pinot Blanc

PARTICOLARITÀ: Millesimato 2018 - passaggio in legno grande 70%

CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 6 anni

DOSAGGIO: 53 grammi/litro

CHAMPAGNE

ASTRAL SENZA SOLFITI AGGIUNTI LINEA NATURE DE CARACTÈRE



CARATTERISTICHE

Questa cuvée di alta gamma rappresenta il culmine di una ricerca innovativa: la creazione di un champagne senza solfiti aggiunti, un'impresa tecnica che richiede estrema precisione e cura, poiché i vini privi di solfiti presentano una maggiore delicatezza nella conservazione. Questo risultato è stato possibile grazie allo sviluppo di un metodo innovativo, in linea con i principi della Biodinamica, che considera le influenze cosmiche e terrestri. Questo champagne è un'autentica espressione della purezza originaria del grappolo, un riflesso della natura intatta e della quintessenza del frutto estratta dal nostro terroir. Profumi eleganti di pane tostato e lievito, con una freschezza vibrante e una struttura ben definita. Al palato, si distingue per la sua grande purezza e una marcata verticalità, che ne fanno un'esperienza sensoriale unica e raffinata. Cuvée da degustazione perfetta per l'aperitivo. Si abbina anche a un intero pasto con crostacei, pesce, carni bianche e formaggi a pasta cotta come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 74% Pinot Nero; 26% Chardonnay

PARTICOLARITÀ: Senza solfiti aggiunti

CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 9 anni

DOSAGGIO: 2,35 grammi/litro

ANNATA: millesimato 2015

ERICK SCHREIBER

BARSÉQUANAIS
CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE



BLANC DE BLANCS "MK-157-20" LINEA NATURE MINÉRALE

CARATTERISTICHE

L'Essenza del Terroir. Il nostro terroir nella valle della Senna, caratterizzato dal suolo Kimméridgien, conferisce una straordinaria finezza ai nostri Pinot Noir. Da questa unicità nasce l'idea di creare un Pur Pinot Noir, espressione di una sola annata, che si è rivelata un'evidenza e una scelta imprescindibile. Al naso e al palato si percepisce una combinazione di grande finezza e potenza, contraddistinta da una ricchezza aromatica e una struttura avvolgente. Una complessità notevole, sostenuta da una lunga persistenza in bocca, che rende questa cuvée un riferimento per gli amanti del Pinot Noir puro. Si rivela e si apprezza al meglio durante l'aperitivo. Si abbina armoniosamente a un pasto con carni bianche, coq au champagne e formaggi a pasta cotta come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 73,50% Chardonnay; 26,50% Pinot Gris
PARTICOLARITÀ: M: Rappresenta **milion** (milioni), **millésime** (annata), **minéral** (mineralità) e **mer** (mare), evocando sia l'antichità che le caratteristiche del terroir

K: Si riferisce al **kimmeridgiano**, il suolo calcareo-argilloso ricco di fossili marini che definisce l'identità unica dei vigneti

157: Indica i **157 milioni di anni**, corrispondenti all'età dei terreni dove si trovano i vigneti, un patrimonio geologico straordinario

20: Simbologgia il **millesimo 2020**, un'annata specifica che esprime l'essenza del terroir e delle condizioni uniche di quel periodo

CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 5 anni

DOSAGGIO: 2,40 grammi/litro



BLANC DE NOIRS BRUT "MK-157-20" LINEA NATURE MINÉRALE

CARATTERISTICHE

Nato dal desiderio di creare un vino da pur cépage blanc sul nostro terroir, questo Chardonnay esprime al massimo il suo potenziale sul suolo Kimméridgien, che gli conferisce una straordinaria finesse ed eleganza. Questa cuvée si distingue per la sua mineralità, la freschezza e un tocco di golosità che è l'essenza stessa dei nostri champagne. Ideale per la degustazione, da apprezzare in momenti di tranquillità, è particolarmente amato dagli intenditori. Aromi tostati che si intrecciano a delicate note di mandorle fresche e frutti bianchi. Al palato rivela una complessità raffinata e una lunga persistenza, che ne fanno una cuvée perfetta per momenti di contemplazione e piacere. Si rivela meravigliosamente durante l'aperitivo e si abbina a un pasto a base di crostacei, pesce e formaggi a pasta cotta come Comté e Beaufort

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ: M: Rappresenta **milion** (milioni), **millésime** (annata), **minéral** (mineralità) e **mer** (mare), evocando sia l'antichità che le caratteristiche del terroir

K: Si riferisce al **kimmeridgiano**, il suolo calcareo-argilloso ricco di fossili marini che definisce l'identità unica dei vigneti

157: Indica i **157 milioni di anni**, corrispondenti all'età dei terreni dove si trovano i vigneti, un patrimonio geologico straordinario

20: Simbologgia il **millesimo 2020**, un'annata specifica che esprime l'essenza del terroir e delle condizioni uniche di quel periodo

CERTIFICAZIONI: EcoCert – Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 4 anni

DOSAGGIO: 2,40 grammi/litro

MINÉRAL ROSÉ "MK-157-20" LINEA NATURE MINÉRALE



CARATTERISTICHE

Al Domaine Erick Schreiber, la creazione di nuove cuvée è una vera passione! Il Minéral Rosé, parte della nostra nuova gamma, nasce dall'ambizione di estrarre la quintessenza del nostro terroir, puntando sempre verso l'eccellenza. Un vino che combina ricchezza aromatica, mineralità e una straordinaria finesse al palato, rendendolo un'esperienza unica e raffinata. Perfetto come aperitivo, si abbina magnificamente a tartine al salmone affumicato, aprendo il palato con eleganza. A tavola, accompagna con classe a crostacei come granchio, aragosta e astice, così come pesce grigliato o in salsa. La sua versatilità lo rende ideale anche con formaggi a pasta cotta e, per finire, con dessert raffinati come crostate di frutta e il classico fraiser.

ASSEMBLAGGIO: 40% Pinot Noir de saigné; 20% Chardonnay; 20% Pinot Blanc; 20% Pinot Gris

PARTICOLARITÀ: M: Rappresenta **milion** (milioni), **millésime** (annata), **minéral** (mineralità) e **mer** (mare), evocando sia l'antichità che le caratteristiche del terroir

K: Si riferisce al **kimmeridgiano**, il suolo calcareo-argilloso ricco di fossili marini che definisce l'identità unica dei vigneti

157: Indica i **157 milioni di anni**, corrispondenti all'età dei terreni dove si trovano i vigneti, un patrimonio geologico straordinario

20: Simboleggia il **millesimo 2020**, un'annata specifica che esprime l'essenza del terroir e delle condizioni uniche di quel periodo

CERTIFICAZIONI: EcoCert - Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 4 anni

DOSAGGIO: 1,60 grammi/litro

BLANC DE GRIS LINEA INSPIRÉ PAR NATURE



CARATTERISTICHE

Un Grand Champagne Inedito: Armonia ed Eleganza senza Tempo.

Questa cuvée straordinaria è il frutto di un affascinante colpo di fortuna. L'obiettivo iniziale era reintrodurre antichi vitigni champenois dimenticati, come il Pinot Blanc e il Pinot Gris, un tempo parte integrante della tradizione della regione. L'intento era arricchire le altre cuvée con maggiore complessità e aromi distintivi. Tuttavia, durante una vendemmia, la quantità limitata di uve raccolte ha portato a pressare questi due vitigni insieme, rivelando una sinergia unica e sorprendente. Separatamente, il Pinot Blanc e il Pinot Gris esprimono caratteristiche individuali ben definite, ma il loro assemblaggio dà vita a un Grand Champagne inedito, capace di coniugare alla perfezione finesse, eleganza, potenza e complessità. Il palato è avvolto da sottili aromi di mandorle fresche, impreziositi da una leggera sfumatura iodata. La struttura si caratterizza per la sua materia e potenza, unita a una raffinatezza verticale e un'eleganza che ne esaltano l'unicità. Un capolavoro enologico che rappresenta un'esperienza sensoriale rara, destinato a conquistare i veri intenditori. Rivela tutto il suo potenziale durante l'aperitivo e si abbina meravigliosamente a crostacei, pesce e formaggi a pasta cotta come Comté e Beaufort.

ASSEMBLAGGIO: 58,50% Pinot Blanc; 41,50% Pinot Gris

PARTICOLARITÀ: Millesimato 2015 - passaggio in legno grande 42%

CERTIFICAZIONI: EcoCert - Demeter

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI: 9 anni

DOSAGGIO: 1,41 grammo/litro

BORGOGNA

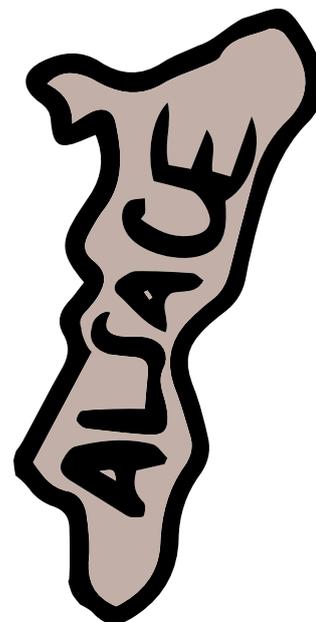


LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

PIERRE PONNELLE
BEAUNE - BORGOGNA



ALSAZIA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

DOPFF AU MOULIN
RIQUEWIHR - ALSAZIA

PIERRE PONNELLE



IL TERROIR:

- Beaune – Côte D'Or – Borgogna

IL PRODUTTORE:

- Pierre Ponnelle è stato una delle figure emblematiche del XIX secolo in Borgogna. Nato nel 1847, ha fondato la sua Maison de Négociant-Eleveur nel 1875.
- Nel 1890, Pierre acquisì l'ex abbazia di Saint Martin de l'Aigue a Beaune; l'Abbazia ebbe molti proprietari prima di diventare la residenza di Pierre PONNELLE e della sua famiglia.
- Appassionato di scienza, ha contribuito alle più moderne tecniche enologiche. È considerato un pioniere dell'enologia e un grande imprenditore per lo sviluppo dei vini della Borgogna.
- All'inizio del XX secolo, suo figlio Lazare Ponnelle ha rilevato l'azienda di famiglia.

PARTICOLARITÀ:

- Le cantine di affinamento dell'azienda sono ubicate nei sotterranei della Cattedrale di Notre-Dame de Beaune, già patrimonio enologico dei monaci cistercensi, oggi di proprietà della Maison.



PIERRE PONNELLE

CÔTE D'OR

BLANC DE BLANCS BRUT



CARATTERISTICHE

È fruttato ed elegante con un perlage fine e piacevole. Il gusto è pieno e rotondo con un finale vellutato. Ideale come aperitivo o per accompagnare pietanze di pesce.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

METODO DI PRODUZIONE Charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 mesi

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Punteggio valutazione clienti: 88/100

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT



CARATTERISTICHE

Dal colore giallo paglierino e brillante, è caratterizzato da un naso fresco e fruttato, con note di fiori bianchi, agrumi, burro e brioche.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Affinamento minimo di 18 mesi in botte

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 1,2 grammi/litro



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

CARATTERISTICHE

È un prodotto elegante e vivace ottenuto dalle ottime uve Pinot Nero e Chardonnay di Borgogna. Il sapore è ricco e piacevolmente fresco. Ottimo come aperitivo o per accompagnare piatti non troppo sapidi.

ASSEMBLAGGIO 70% Pinot nero, 30% Chardonnay
METODO DI PRODUZIONE Champenoise (Classico)
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°
PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi
DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Punteggio valutazione clienti: 89/100



CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT

CARATTERISTICHE

È un prodotto elegante e vivace ottenuto dalla spremitura soffice delle uve Pinot Nero di Borgogna. Il sapore è complesso, minerale con sfumature di frutta rossa. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero
METODO DI PRODUZIONE Champenoise (Classico)
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°
PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi
DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Punteggio valutazione clienti: 91/100

DOPFF AU MOULIN



IL TERROIR:

• Comune di Riquewihr, Haut-Rhin, Alsazia

IL PRODUTTORE:

- L'azienda fu fondata a Riquewihr nel 1574 da Jean-Daniel Dopff e oggi è condotta da Étienne-Arnaud Dopff giunto alla tredicesima generazione
- Gli oltre 70 ettari di vigneti Grands Crus nel cuore dell'Alsazia, sono completamente esposti a Sud-Est e godono degli effetti di un terroir unico al mondo

PARTICOLARITÀ:

- I Dopff sono stati i pionieri del Crémant d'Alsace; già nel 1900 Julien Dopff produceva spumante in Alsazia, il primo e il precursore di una tradizione che ancor oggi è tra le più apprezzate
- Il particolare sottosuolo, l'esposizione dei vigneti ed un microclima unico permettono di ottenere spumanti, che uniscono i profumi tipici alsaziani ad una grande freschezza e bevibilità



DOPFF AU MOULIN

HAUT-RHIN



CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Questo vino millesimato è di color giallo chiaro con riflessi leggermente salmonati, bolle fini con corolla spessa e persistente. Naso fine ed elegante, note floreali e di frutti rossi. In bocca è corposo e vinoso, con buona acidità e finezza. Un Pinot Noir con molto carattere ideale per l'aperitivo e per accompagnare carni bianche e rosse senza intingoli.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ANNATA 2020

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'oro al Concours des vins d'Alsace de Colmar
- Punteggio valutazione clienti: 88/100



CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Il colore è rosa chiaro, il perlage è fine e persistente. Al naso risulta piacevole, delicato e cremoso e ricorda note di frutti rossi. In bocca è corposo e vinoso, con buona acidità e finezza. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

METODO DI PRODUZIONE Metodo Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

DOPFF AU MOULIN

HAUT-RHIN

CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE BIOLOGICO



CARATTERISTICHE

Colore dorato, dal perlage fine. Inebria l'olfatto con note espressive di frutta secca e vaniglia. In bocca è rotondo, cremoso, con buona complessità aromatica che ricorda frutti maturi e mandorle. Adatto per aperitivi importanti si accompagna armoniosamente a tutto il pasto.

ASSEMBLAGGIO 25% Pinot Bianco, 25% Auxerrois, 25% Pinot Grigio, 25% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ 100% vini di riserva da agricoltura biologica

METODO DI PRODUZIONE Vinificazione separata e successivo assemblaggio delle 2 diverse annate

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO Nessuna aggiunta, residuo zuccherino naturale di 2,2 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 1 stella Guide Hachette
- Punteggio valutazione clienti: 89/100

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ BRUT NATURE SANS SOUFRE AJOUTÉ



CARATTERISTICHE

Il perlage è fine e persistente. Il profumo è gradevolmente fruttato e leggermente affumicato. Un vino sapido e complesso con buona acidità e freschezza. Ottimo per l'aperitivo o da abbinare a piatti delicati.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

ANNATA 2020

METODO DI PRODUZIONE Classico

PARTICOLARITÀ Questo vino viene prodotto senza alcuna aggiunta di solfiti

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

RICONOSCIMENTI

- Punteggio valutazione clienti: 92/100



LOIRA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

MONMOUSSEAU
MONTRICHARD - LOIRA



LANGUEDOC-ROUSSILLON



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

SIEUR D'ARQUES
LIMOUX - LANGUEDOC-ROUSSILLON

MONMOUSSEAU



IL TERROIR:

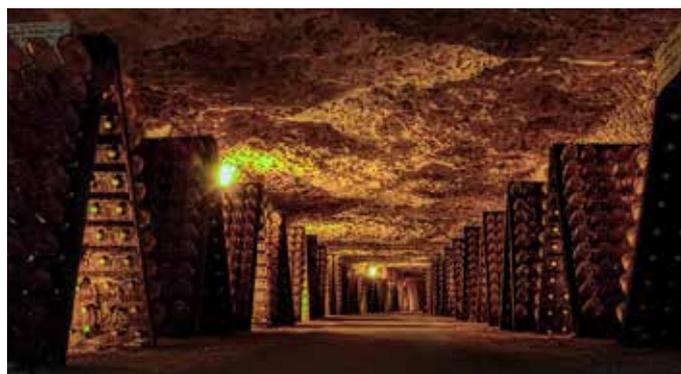
- Comune di Montrichard, dipartimento della Loira
- Molto simile al suolo della Champagne per le sue caratteristiche, la sua composizione di tufo, granito, argilla e pietra focaia. assicura un buon equilibrio tra acidità e struttura
- Il clima semi continentale evita inverni troppo freddi e caldo estremo durante le giornate estive

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1886 da Justin-Marcel Monmousseau, oggi condotta dai nipoti Jean e Arnoud
- I vigneti sono: Chenin Blanc (pinot della Loira), Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc, Pineau d'Ausine, Carignan e Merlot
- A partire dal 1930, gli spumanti di Justin Marcel Monmousseau erano già distribuiti in tutto il mondo in particolare negli Stati Uniti e in Giappone, dove sono ancora molto popolari oggi

PARTICOLARITÀ:

- Justin-Marcel Monmousseau creò nel 1930 la prima bottiglia di spumante in Loira
- Le cantine di affinamento, patrimonio dell'UNESCO, sono state scavate in una roccia tufacea ed hanno una lunghezza di ben 15 Km, con una temperatura costante di 12°, nelle quali sono conservate oltre 4.000.000 di bottiglie
- Lo Chenin Blanc è anche chiamato PINEAU DE LA LOIRE o PINOT DE LA LOIRE a Touraine



MONMOUSSEAU

MONTRICHARD - LOIRA

CUVÉE J.M. BRUT



CARATTERISTICHE

La Cuvée JM è chiamata così in memoria di Justin Marcel, uno dei fondatori dell'azienda. Spumante metodo classico con un perlage fine e di lunga permanenza nel bicchiere. La qualità e l'eleganza di questa cuvée sono dovute principalmente al lungo periodo di maturazione. È la riuscita fusione tra una spiccata acidità data dal terreno e gli aromi fruttati dei suoi vitigni. Di grande equilibrio.

ASSEMBLAGGIO 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

METODO DI PRODUZIONE Champenoise (Classico)

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 5,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 1 stella Guida Hachette
- Silver Medal Loire Wine Trade Fair

CUVÉE J.M. ROSÉ BRUT



CARATTERISTICHE

La Cuvée JM è chiamata così in memoria di Justin Marcel, uno dei fondatori dell'azienda. Spumante metodo classico dal perlage fine e persistente, sapore pieno e vinoso, di grande struttura. Si presenta a naso con sentori di violetta e lampone; un vino versatile, ottimo per aperitivo ma sorprendente se abbinato a un piatto dai sapori decisi. Il suo colore è di un delicato rosa salmone. Il Cabernet Franc è un vitigno bordolese introdotto nella Loira dal cardinale di Richelieu nel 1631.

ASSEMBLAGGIO 70% Cabernet Franc, 30% Gamay

METODO DI PRODUZIONE Champenoise (Classico)

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 8,5 grammi/litro



L'ESSENTIEL BRUT ZÉRO

CARATTERISTICHE

Questa cuvée è un ritorno alle origini del metodo classico: non dosata, di struttura e di grande complessità. Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. A naso troviamo sentori delicati di frutta fresca che si aprono verso la mandorla, vaniglia, nocciola e miele. In bocca è elegante, vivace e rispecchia pienamente tutte le note che abbiamo trovato anche all'olfatto. Perfetto come aperitivo o a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Chenin Blanc

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO Nessuna aggiunta, residuo zuccherino naturale di 1,2 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 89/100

SIEUR D'ARQUES



IL TERROIR:

- Comune di Limoux, Languedoc-Roussillon
- La zona di Limoux comprende quattro grandi terroirs, dalle diverse influenze climatiche: quella del Mediterraneo e quella dell'Oceano, mentre climi più freschi dominano l'area a sud, nelle vicinanze del massiccio dei Pirenei - La storia dei vigneti della Linguadoca risale al V secolo

IL PRODUTTORE:

- Dal 1946 la cantina Sieur d'Arques, si trova a Limoux (25 km da Carcassonne) e sviluppa vini spumanti sia metodo classico che metodo ancestrale
- I soci della Cantina hanno a disposizione 1804 ettari. L'azienda organizza un'asta annuale dei propri vini devolvendo il ricavato al restauro di un villaggio facente parte dell'area AOC

PARTICOLARITÀ:

- La storia dei vigneti della Linguadoca risale al V secolo a.C. - Ma è nel 1531 che i monaci benedettini dell'Abbazia di St. Hilaire, vicino a Limoux, produssero il primo spumante fermentato in bottiglia
- Il signore della regione, il Sieur d'Arques, celebrava le sue vittorie con un calice di Blanquette, così, forti di queste note storiche, i fondatori chiamarono la loro cantina Sieur d'Arques



SIEUR D'ARQUES

LIMOUX

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT



CARATTERISTICHE

Un vino fresco e piacevolmente fruttato dal perlage fine e persistente. L'ottima acidità lo rende particolarmente adatto sia per l'aperitivo che per accompagnare piatti di pesce, carni bianche o formaggi moderatamente stagionati.

ASSEMBLAGGIO 90% Mauzac - 5% Chenin - 5% Chardonnay

METODO DI PRODUZIONE Classico

PARTICOLARITÀ La linea Première Bulle rappresenta il Top di gamma tra tutti i prodotti della collezione di questa azienda. In particolare, viene prodotta mediante l'utilizzo di solo mosto fiore, ovvero di prima spremitura

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 18 mesi

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 2 Stelle Guida Hachette
- Gold Medal Winner - Andrew Caillard
- Punteggio valutazione clienti: 89/100



ON THE ROCKS



CARATTERISTICHE

Questa cuvée è stata appositamente creata per abbinarsi alla perfezione con il ghiaccio. Il profumo ricorda la mela e le spezie. La sua incredibile freschezza abbinata al gusto dolce e fruttato lo rendono il prodotto ideale per un piacevole aperitivo, per accompagnare il dessert o come fine pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Mauzac

METODO DI PRODUZIONE Ancestrale - fermentazione naturale in bottiglia

PARTICOLARITÀ Naturalmente dolce e fruttato senza zuccheri aggiunti. Il Metodo Ancestrale conferisce a questo vino un grande equilibrio e contiene la gradazione a soli 6° alcolici

GRADAZIONE ALCOLICA 6°

RICONOSCIMENTI

- Punteggio valutazione clienti: 89/100



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

LES CORDELIERS
SAINT-ÉMILION - BORDEAUX

LES CORDELIERS



IL TERROIR:

- Bordeaux: Saint-Émilion
- Suolo di tipo argilloso limoso caratterizzato da un clima temperato, grazie all'influenza del vicino Oceano Atlantico
- Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
- Vigneti di proprietà: 76 ettari

IL PRODUTTORE:

• Il nome dei Cordeliers deriva dai frati francescani, a causa dei loro abiti fatti di un grande lenzuolo e una cintura di corda. Questo nome gli fu dato durante la settima crociata, quando il Papa diede loro il consenso di stabilirsi in città a Saint-Émilion. Per quattro secoli, fino alla Rivoluzione francese del 1789, i Cordeliers occuparono questo luogo, che comprendeva la chiesa, il cortile d'ingresso, la cantina, il giardino e un edificio principale. Alla fine del 19esimo secolo, una nuova società acquistò l'intero complesso immobiliare, iniziando a utilizzare gli scantinati per realizzarne una vera e propria cantina

PARTICOLARITÀ:

- Classificato come monumento storico e patrimonio mondiale dell'UNESCO, il chiostro CORDELIERS è uno dei monumenti storici più pittoreschi di Saint-Émilion
- Les Cordeliers seleziona rigorosamente le uve che vengono raccolte a mano, effettua una leggera pressatura (100 litri di mosto per 150 kg di uva) e vinificazione a bassa temperatura
- Le bottiglie affinano nelle cantine del chiostro dove godono di una temperatura costante di 12°C; queste condizioni sono ideali per la perfetta riuscita del vino



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT PRESTIGE

CARATTERISTICHE

Colore giallo chiaro con riflessi leggermente dorati, bolle fini con corolla spessa e persistente. Naso fine ed elegante, note floreali e di frutti bianchi. In bocca è corposo e vinoso, con buona acidità e finezza. Uno spumante di carattere, ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce, risotti, carni bianche, ma senza intingoli.

ASSEMBLAGGIO 100% Cabernet Franc

METODO DI PRODUZIONE Classico

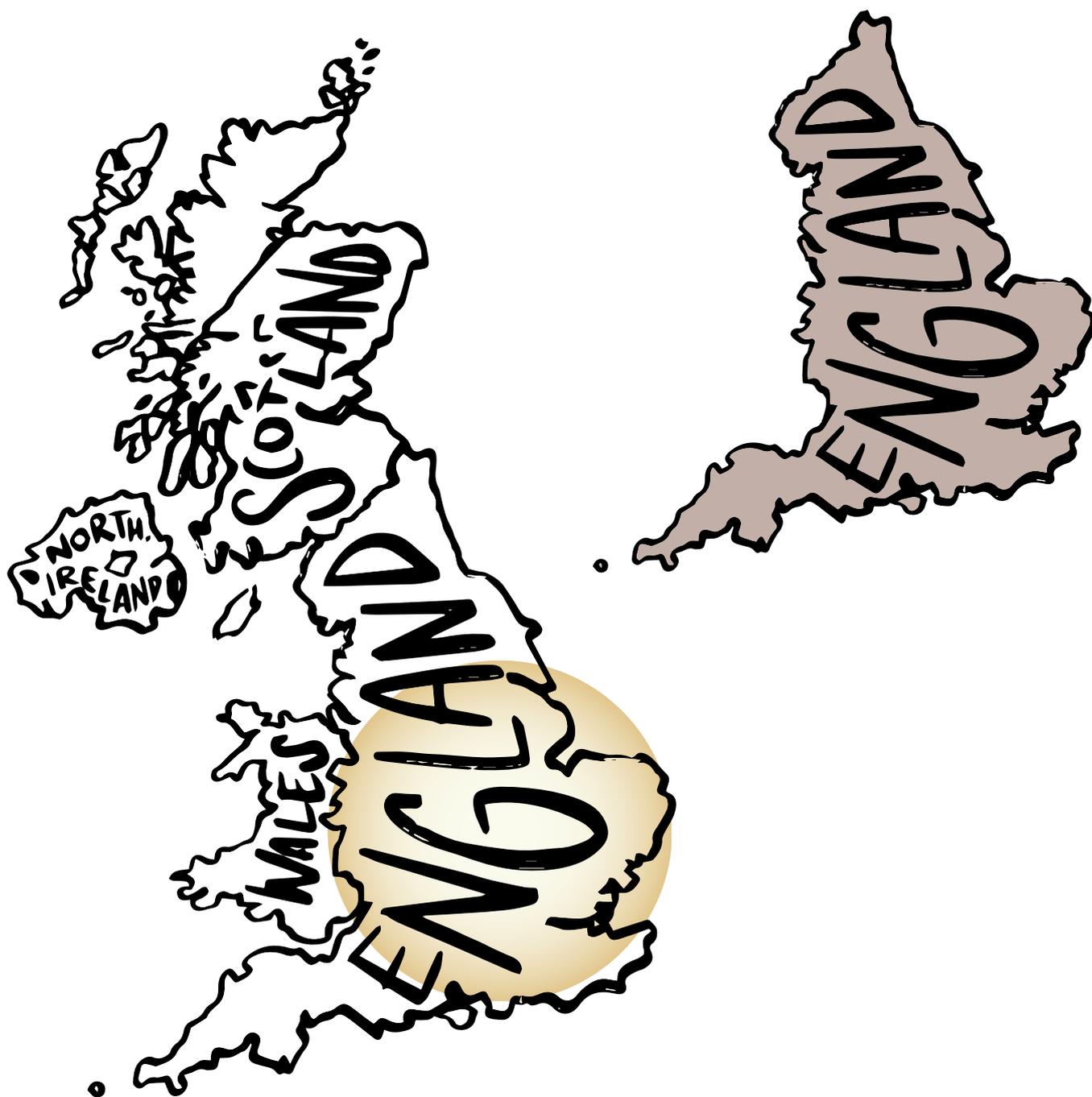
GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 24 mesi

DOSAGGIO 9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Médaille d'Argent au Concours National des Crémants 2019



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

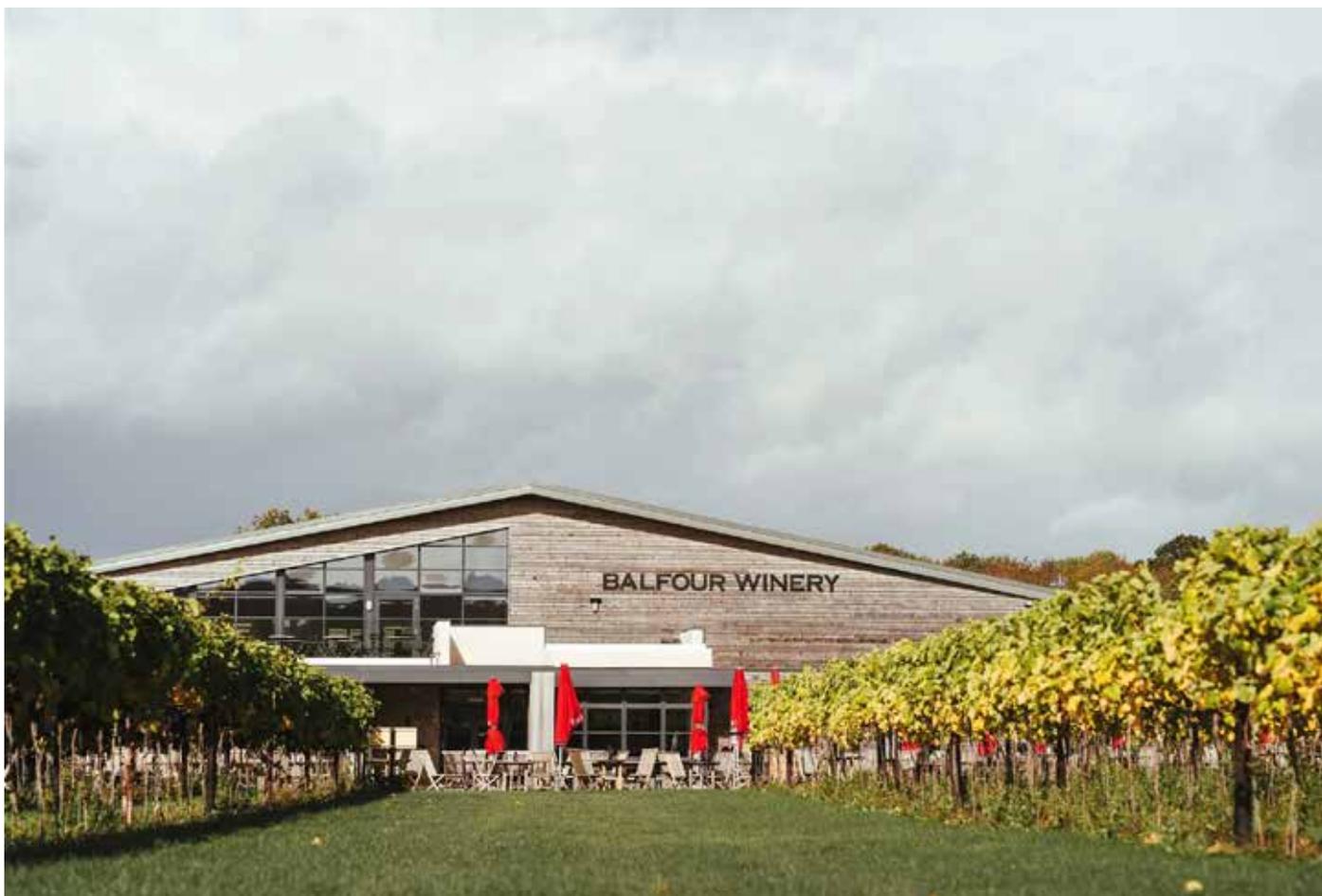
BALFOUR WINERY
HUSH HEAT ESTATE - KENT

KENT

BALFOUR WINERY



AGRICOLTURA SOSTENIBILE



INGHILTERRA

IL TERROIR:

- Balfour Winery è parte della Hush Heath Estate, e si trova nella regione del Kent, situata nell'Inghilterra sudorientale e sfrutta vigneti allocati su diverse parcelle di proprietà, sparse attorno alla sede di produzione
- Situata a sud-est di Londra, il Kent è la contea più calda e secca dell'Inghilterra
- Con una varietà di terreni, tra cui argilla, gesso e sabbia verde, il Kent è considerato il luogo perfetto per la produzione di spumante e vini fermi dal clima fresco

IL PRODUTTORE:

- Questa bellissima tenuta privata è la dimora della famiglia Balfour-Lynn dagli anni '80, e la vinificazione è iniziata nel 2002
- La Hush Heath Estate è una riserva naturale dove vivono alcune delle più belle specie di flora e fauna del Kent. Barbagianni, daini, poiane e altri insetti e animali autoctoni, hanno tutti fatto la loro casa negli antichi boschi di querce e nei prati fioriti della Tenuta

PARTICOLARITÀ:

- La linea di vini spumanti metodo tradizionale etichettata "1503", fa riferimento alla data in cui è stata costruita la straordinaria casa padronale in stile Tudor della tenuta
- Gli spumanti Balfour vengono regolarmente serviti sui voli Orient Express e British Airways First Class, oltre ad essere stati scelti come gli unici vini inglesi serviti alle Olimpiadi di Londra del 2012



1503 CLASSIC CUVEE

CARATTERISTICHE

1503 Classic prende il nome dall'anno di costruzione dell'Hush Heath Manor. Una Cuvée fruttata ma complessa, con gradevoli aromi di agrumi, mela e un'ottima freschezza.

ASSEMBLAGGIO 55% Chardonnay, 34% Pinot Nero, 11% Meunier

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 12 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'oro Decanter
- 90 punti Wine Advocate di Robert Parker



1503 ROSÉ

CARATTERISTICHE

Come con il fratello, 1503 Classic Cuvée, questo spumante Rosé prende il nome dall'anno di costruzione dell'Hush Heath Manor. Ai profumi di fragola e lampone si abbina la fresca acidità che fornisce equilibrio al frutto mentre l'invecchiamento sulle fecce aggiunge un pizzico di brioche sul finale.

ASSEMBLAGGIO 62% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 12% Meunier

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12%

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 14 grammi/litro



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

MAS BERTRAN
SAINT MARTÌ SARROCA - ALTO PENEDEÉS

**IL TERROIR:**

- Vigneti collinari a terrazzamenti di Saint Martí Sarroca (Alto-Penedés) a conduzione Biologica certificata
- Altitudine 6/800 mt s.l.m. - 60 km da Barcellona - Suoli scistosi e permeabili

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 2005 dai fratelli Eva e Santi Ventura, eredi di tre generazioni di viticoltori
- L'Azienda aderisce al progetto "Classic Penedés", marchio di qualità istituito nel 2014 da un gruppo di 17 produttori dell'Alto Penedés
- Produzione totale di 40.000 bottiglie di spumanti metodo classico
- Vigneti di proprietà di oltre 40 anni di età con rese medie di 40/45 q.li/ha

PARTICOLARITÀ:

Il marchio Classic Penedés ammette solo:

- Spumanti prodotti con metodo classico e/o ancestrale
- Solo se 100% biologici certificati
- Solo se prodotti con uve provenienti esclusivamente dalla zona DOC Classic Penedés
- Tutte le operazioni di cantina devono avvenire in ambienti certificati e registrati, di proprietà
- Gli spumanti Classic Penedés devono sostare sui lieviti minimo 15 mesi (i Cavas solo 9) e devono essere tutti millesimati
- Le bottiglie devono obbligatoriamente recare la data di sboccatura e la fascetta Classic Penedés in etichetta



BALMA MILLESIMATO BRUT BIOLOGICO



CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato. Al naso è fresco e dolce, con aromi di frutta matura e secca che esaltano le note vegetali del vino. Al palato è rotondo. Raffinato perlage e ottima acidità. Il finale è fresco e persistente. Adatto come aperitivo e se accompagnato a pesce e spezzatini.

ASSEMBLAGGIO 50% Xarel-lo, 40% Macabeo, 10% Parellada

PARTICOLARITÀ Solforosa totale 40 mg/litro
(limite per vini biologici 150 mg/litro)

Spumante certificato Classic Penedés

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

GRADAZIONE ALCOLICA 11,7°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- La Guia de Vinos de Catalunya 9/10
- Punteggio valutazione clienti: 89/100

BALMA RISERVA MILLESIMATO BRUT NATURE BIOLOGICO



CARATTERISTICHE

Colore giallo chiaro con un perlage fine e persistente. Bouquet pulito, intenso e aromatico che ricorda frutti bianchi maturi e profumi tropicali. Secco, ben strutturato, con finale leggermente amaro ed agrumato. Ideale come aperitivo, è sorprendente con risotti, carni bianche e pesce.

ASSEMBLAGGIO 50% Xarel-lo, 40% Macabeo, 10% Parellada

PARTICOLARITÀ Solforosa totale 40 mg/litro
(limite per vini biologici 150 mg/litro)

Spumante certificato Classic Penedés

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

GRADAZIONE ALCOLICA 11,7°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO nessuna aggiunta, residuo zuccherino naturale di 1,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Medaglia di bronzo al Decanter World Wine Awards
- La Guia de Vinos de Catalunya 9,6/10
- La Guia Peñin 93/100
- 2 stelle Premium Wines Prowein
- Punteggio valutazione clienti: 90/100



ARGILA BRUT NATURE

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, bollicine fini e persistenti. Pulito, aromi di frutta bianca matura con un fondo di pasticceria. Fresco, con una gentile densità e una bollicina ben integrata. Riporta la sensazione di frutta matura avvolta, con l'amarezza fine del buon Xarel·lo. Buona acidità, che lo rende elegante e vellutato.

ASSEMBLAGGIO 100% Xarel·lo

PARTICOLARITÀ Diraspatura e cernita manuale. 8740 bottiglie prodotte da uve provenienti da una parcella di vecchie vigne di xarello. Solfiti totali: 25mg/l

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 10 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Decanter World Wine Awards: Gold Medal
- Peñin Wine Guide: 90 points
- Guía Vinos Cataluña: 9.74 points
- Academia Tastavins Awards of DO Penedès: Gold Medal



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

RAPOSEIRA
LAMEGO - TÁVORA VAROSA

RAPOSEIRA



IL TERROIR:

- I vigneti aziendali sono collocati sulle colline vinifere della Beira Alta, nel versante meridionale della valle del Douro e le cantine si trovano a Lugar de Raposeira (Lamego), cittadina che fa parte della zona denominata "Távora-Varosa"
- Sui ripidi pendii del fiume, dalle rocce granitiche, e sulle pianure dei suoi affluenti, dai pietrosi suoli di scisto, riparati dai venti umidi dell'Atlantico e da quelli freddi del Meseta, si è formato un paesaggio riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità. Il clima è continentale, con estati calde e secche e inverni freddi

IL PRODUTTORE:

- L'Azienda Raposeira, fondata nel 1898, è una delle più note ed antiche produttrici di spumanti del Portogallo

PARTICOLARITÀ:

- Sin dai primi anni dalla fondazione i proprietari compirono studi e approfondite visite nella regione dello Champagne, seguiti da una serie di esperimenti grazie ai quali sono riusciti a creare l'odierna personalità di alcuni dei più consacrati spumanti portoghesi utilizzando vitigni locali
- Tutti gli spumanti Raposeira sono metodo classico e le bottiglie vengono affinate in lunghe gallerie scavate nel granito esistenti fin dal XVII secolo



RAPOSEIRA

TÁVORA-VAROSA



SUPER RESERVA PEERLESS BRUTO MILLESIMATO

CARATTERISTICHE

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, prima fermentazione e stabilizzazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione in bottiglia. Aspetto cristallino con liberazione di bollicine molto fini e persistenti. Colore leggermente paglierino, fruttato, fresco con aroma delicato. Al palato ha buona acidità, equilibrato e fine. Ottimo come aperitivo o con carni bianche, frutti di mare e prodotti da forno.

ASSEMBLAGGIO 80% Pinot Bianco, 20% Viosinho

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 4 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro



SUPER RESERVA BRUTO MILLESIMATO

CARATTERISTICHE

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, prima fermentazione e stabilizzazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione in bottiglia. Color giallo brillante, spuma fine e persistente, al naso sentori di frutti bianchi e fiori di campo; in bocca ha buona acidità e persistenza, chiude con note agrumate. Ottimo aperitivo è adatto ad accompagnare frutti di mare, piatti di pesce in genere e carni bianche.

ASSEMBLAGGIO 50% Malvasia Fina, 50% Carceal

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 17,5 punti Revista de Vinhos
- Medalla de Bronce International Wine & Spirit Competition 2015 (2013)
- Recomendad International Wine Challenge 2015 (2013)



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

KESSLER
ESSLINGEN - BADEN-WÜRTTEMBERG

KESSLER



IL TERROIR:

- Comune di Esslingen Am Neckar, Baden-Württemberg (nei pressi di Stoccarda)

IL PRODUTTORE:

- Georg Christian von Kessler, ex socio della Casa di Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, fondò l'Azienda il primo Luglio 1826 ed è stato il primo produttore di spumanti metodo classico della Germania

PARTICOLARITÀ:

- Le esclusive bottiglie di Kessler furono progettate appositamente nel 1811 e recano l'immagine della cometa, che rappresenta anche l'eccezionalità dei vini di quella annata
- Oggi parte della produzione viene affinata sui lieviti per oltre 36 mesi in vecchie cantine medievali





RIESLING JÄGERGRÜN BRUT

CARATTERISTICHE

Il profumo ricorda la mela matura, l'albicocca, la pesca e il miele. In bocca è complesso e fresco allo stesso tempo. Una intensa acidità bilancia il finale pieno e sapido. Ideale come aperitivo o per accompagnare pietanze di pesce.

ASSEMBLAGGIO 100% Riesling

METODO DI PRODUZIONE Classico

PARTICOLARITÀ Questo vino è da oltre cento anni uno dei più famosi vini spumanti di tutta la Germania

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 12 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Punteggio valutazione clienti: 89/100



RIESLING MILLESIMATO BRUT

CARATTERISTICHE

Il profumo è di agrumi, mela verde e pesca. Il sapore è fresco e fruttato, di grande intensità. La rifermentazione in bottiglia lo rende particolarmente fine ed elegante con un perlage ricco. Può accompagnare egregiamente tutto il pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Riesling

METODO DI PRODUZIONE Classico

PARTICOLARITÀ Questa cuvée è stata creata per rendere omaggio al fondatore dell'azienda che per primo ha introdotto il Metodo Classico in Germania

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 48 mesi

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Punteggio valutazione clienti: 91/100



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

GRAHAM BECK
ROBERTSON WINE VALLEY - WESTERN CAPE

GRAHAM BECK

AGRICOLTURA SOSTENIBILE



SUDAFRICA



IL TERROIR:

- Robertson Wine Valley, Western Cape, a 140 Km da Cape Town (Sud Africa)

IL PRODUTTORE:

- Nel 1983 Graham Beck acquistò prima la fattoria Madeba assieme alla moglie Rhona. Oggi lavorano in azienda anche William, Antony, Lily, Angela, Henry and Andrew Beck
- La famiglia Beck produce soltanto Metodo Classico, focalizzandosi sull'importanza della natura e della comunità circostante

PARTICOLARITÀ:

- Il suolo sudafricano, argilloso-calcareo, assorbe bene l'alto livello delle piogge e fornisce acqua durante i caldi mesi estivi. Nello stesso tempo, il vento da sud-ovest e l'aria fredda dell'Atlantico forniscono una fresca brezza. Le stagioni relativamente miti consentono una rendimento costante nella coltivazione della vite, diversamente dall'Europa, maggiormente soggetta a variazioni climatiche
- L'azienda segue un percorso di agricoltura eco-sostenibile, in modo da permettere al terroir di esprimere al meglio la propria tipicità
- Gli spumanti Graham Beck si distinguono per equilibrio, eleganza e sentori fuffati tipici del loro terroir



GRAHAM BECK

ROBERTSON WINE VALLEY
WESTERN CAPE

BRUT MÉTHODE CAP CLASSIQUE



CARATTERISTICHE

Color giallo scarico, profumi di lime e agrumi. Fine e complessa cremosità al palato, una schiuma persistente e ricca contribuisce alla sua piacevolezza.

ASSEMBLAGGIO 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 6,7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Wine Style People's Choice Awards = Gold Winner
- Graham Beck Brut è stato degustato all'inagurazione dell'evento che celebra Nelson Mandela come il primo Presidente eletto democraticamente in Sud Africa
- Spumante dell'anno in Sud Africa
- Miglior Cap Classique = Vincitore per la Categoria Bianchi
- John Platter Wine Guide = 3 Stelle
- Selezionato da Michelle Obama
- Jancis Robinson = top 25 bollicine per la stagione festiva Fairlady Consumer Awards

BRUT ROSÉ MÉTHODE CAP CLASSIQUE



CARATTERISTICHE

Color rosa argenteo, profumi di ciliegia e ribes. Fine e complessa mineralità al palato che si arricchisce del sapore di frutti rossi, schiuma persistente e ricca contribuisce alla sua piacevolezza ed evidenzia la sua freschezza.

ASSEMBLAGGIO 54% Chardonnay, 46% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- Tim Atkin - 91 Punti
- WineStyle People's Choice Awards = Gold Winner
- Fairlady Consumer Awards = Miglior Cap Classique: Categoria Rosé
- Veritas = Medaglia d'oro
- The Sommeliers Selection Wine Bubbles = Vincitore del trofeo
- Amorim/Tsogo Sun Cap Class. Challenge = NV Rosé Vincitore
- Veritas = Medaglia d'argento
- Punteggio valutazione clienti: 89/100

GRAHAM BECK

ROBERTSON WINE VALLEY
WESTERN CAPE



BLANC DE BLANCS MÉTHODE CAP CLASSIQUE MILLESIMATO

CARATTERISTICHE

Aroma ricco e fresco con sentore di agrumi ed albicocca. Perlage fine e persistente. Al palato esplose un forte sapore di mandarino seguito dalla ricchezza del pan brioche. Complesso e di grande bevibilità, finale lungo ed elegante. Ideale come aperitivo o a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

ANNATA 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 anni

DOSAGGIO 5,5 grammi/litro

PARTICOLARITÀ:

Cuvée ottenuta solo da prima spremitura delle migliori uve della tenuta aziendale (tête de cuvée);

Resa per ha: 80 quintali; La raccolta delle uve è avvenuta a piena maturazione (19/20 gradi Brix);

Il 50% della massa è stato vinificato in barrique da 225 lt. di cui solo il 7% di nuovi legni, con successivo affinamento in botti per 3 mesi; Prima dell'imbottigliamento e della seconda fermentazione, è stata creata la definitiva cuvée aggiungendo l'altro 50% di uve Chardonnay fermentate in vasche di acciaio.



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

SILVERI
BRDA - COLLIO SLOVENO

SILVERI



IL TERROIR:

- Castel Dobra – Collio Sloveno – a 4 km dal confine Italiano - (Slovenia)
- Comune di Collio (in sloveno Brda, in friulano Cuei, in veneziano Colio), regione vitivinicola Primorska nella Slovenia occidentale

IL PRODUTTORE:

- La famiglia Gašparin iniziò ad occuparsi di viticoltura sin dal lontano 1710. Con la 4° generazione alle porte, Mirko, Boris, Maruška e suo figlio Goran Vuga, passo dopo passo hanno trasformato l'azienda nell'attuale "Silveri Vuga Winery" più brevemente "SILVERI"

PARTICOLARITÀ:

- Il Goriška Brda (Collio Sloveno), si trova al confine con l'Italia, e vi si producono gli stessi ottimi vini del Collio Goriziano. Le giuste pendenze del terreno (200 m/slm.), le rocce del flysch (calcare, con formazione di cavità sotterranee in cui talvolta scorrono corsi d'acqua - fenomeno detto Carsismo) e un microclima particolarmente favorevole, costituiscono il terroir ideale per la realizzazione degli spumanti Silveri, tutti metodo classico, che vengono preparati ed affinati all'interno delle spesse mura della parte vecchia della città di Solkan



SILVERI

BRDA - COLLIO SLOVENO

BLANC DE BLANCS BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo con riflessi dorati. Spuma persistente. Naso intenso, con fresche note di frutta e agrumi maturi. Predominano sapori di pera, agrumi e un mix di crosta di pane e brioche; finale lungo e molto rinfrescante. Ottimo con frutti di mare e antipasti freddi. Si sposa bene anche con i primi piatti.

ASSEMBLAGGIO 100% Ribolla gialla (50% vigneto Maschio / 30% vigneto Gamajna / 20% vigneto Vrh)

PARTICOLARITÀ Età media viti 45 anni, altitudine 200 m/slm, orientamento sud-ovest. Utilizzo di vini di riserva dal 20 al 25% dell'anno precedente-stesse varietà

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 4 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



CUVÉE BRUT VINTAGE COLLECTION

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato tenue. Perlage molto persistente. Naso fruttato, carico di sentori di pera, mela, pesca, nocciola e mandorla. Profumi secondari che rivelano complesse note di crosta di pane. Gusto ampio e armonico, accompagnato da un'eccezionale mineralità. Particolarmente gastronomico, è adatto come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.

ASSEMBLAGGIO 60% Ribolla gialla, 40% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Età media viti 45 anni, altitudine 180 m/slm, orientamento sud-ovest. Utilizzo di vini di riserva dal 20 al 25% dell'anno precedente-stesse varietà

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 48 mesi

DOSAGGIO 4 grammi/litro

ANNATA 2017

RICONOSCIMENTI



SILVERI

BRDA - COLLIO SLOVENO

CUVÉE ROSÉ BRUT



CARATTERISTICHE

Colore rosa salmone, con calde sfumature dorate. Al naso percezioni sottili di frutti rossi, soprattutto lamponi. L'unicità del metodo classico gli conferisce un gusto leggero ed elegante con un finale fresco di frutti rossi. Può essere consumato dall'aperitivo al dessert. Si accompagna egregiamente ad antipasti delicati.

ASSEMBLAGGIO 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Età media viti 45 anni, altitudine 200 m/slm, orientamento sud-ovest. Utilizzo di vini di riserva dal 20 al 25% dell'anno precedente, stesse varietà

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 48 mesi

DOSAGGIO 5 grammi/litro

CUVÉE NATURE ZERO VINTAGE COLLECTION



CARATTERISTICHE

Colore oro intenso. Perlage molto persistente. Al naso il profumo è complesso con sentori di frutta secca e brioche uniti a note floreali. In bocca è equilibrato, rotondo e sapido, con note di prugna matura e pesca nettarina. Il finale è lungo, con un bel connubio tra chardonnay e una caratteristica nota di zafferano. Uno spumante più maturo destinato ad aperitivi importanti o per accompagnare l'intero pasto. Si sposa bene con ostriche fresche o primi piatti di pasta.

ASSEMBLAGGIO 60% Ribolla Gialla, 40% Chardonnay

ANNATA: 2017, 2011

PARTICOLARITÀ Età media viti 45 anni, altitudine 180 m/slm, orientamento sud-ovest. Utilizzo di vini di riserva dal 20 al 25% dell'anno precedente, stesse varietà

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 96 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro

RICONOSCIMENTI



ITALIA



TRENTINO ALTO-ADIGE

FRANCIACORTA

PIEMONTE

LOMBARDIA

VENETO

EMILIA-ROMAGNA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

WINKLER

CORNAIANO/APPIANO (BZ) - ALTO-ADIGE

ROVERÈ DELLA LUNA

ROVERÈ DELLA LUNA (TN) - TRENTINO ALTO-ADIGE



IL TERROIR:

- Comune di Cornaiano/Appiano, via Lamm n. 12 - sulla strada del vino - Alto-Adige
- Terreni calcarei, magri e freddi per lo più con esposizioni sud/est e sud/ovest

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1977 da Helmuth Winkler, dal 2017 è diretta dai coniugi Verena e Michael Winkler, coadiuvati dall'enologo Stefan Donà
- Produzione: 25.000 bt. provenienti da parcelle a diverse altitudini, dai 580 mt. sino ai 1000 mt/slm

PARTICOLARITÀ:

- Helmuth Winkler fu uno dei primi produttori di metodo classico in Alto Adige
- La filosofia di produzione è insita nel nome dell'azienda stessa: "**Sektmanufaktur Winkler**", cioè **manifattura di vini spumanti**, dato che tutte le lavorazioni sono manuali: dal diradamento alla vendemmia, dal remuage (eseguito con le pupitre), all'etichettatura
- La bottiglia usata pesa ben 850 grammi con vetro nero, ad evitare il "gout de lumière"
- Il cartone, decorato ad arte con rose dai colori pastello, è un ottimo strumento di visibilità, riciclabile e sostenibile



WINKLER

CORNAIANO/APPIANO
ALTO-ADIGE

LAMM N°12 SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente. Al naso risultano fragranze di pesca bianca, mela e pera, fiori di acacia. Al palato: perlage presente e ben integrato, una leggera fusione di frutta e sale marino; spumante equilibrato, elegante, dal finale pulito.

ASSEMBLAGGIO 70% Chardonnay, 20% Pinot nero, 10% Pinot bianco

PARTICOLARITÀ Vigneti allevati a Guyot semplice; vendemmia effettuata in agosto/settembre; vinificazione in acciaio inox alla temperatura di 17/18°; il 30% del vino base è affinato in barrique per 9 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 1 grammo/litro

RICONOSCIMENTI 94 punti Guida vini Falstaff

ANNA-KATHARINA N°15 ROSÉ METODO CLASSICO EXTRA-BRUT MAGNUM



CARATTERISTICHE

Color salmone chiaro, perlage cremoso e persistente. Al naso aromi di frutti rossi, come lampone, ribes rosso e fragole di bosco, con sottofondo di rosa selvatica e fiori di salvia. Il sapore rispecchia l'olfatto, con aromi di frutta intensi con note di brioche, marzapane e cioccolato bianco; intensamente fresco, lungamente persistente, elegante e preciso. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 100%

PARTICOLARITÀ Vigneti allevati a Guyot semplice con esposizione sud-est/sud-ovest; terreni calcarei magri e freddi; vendemmia effettuata in settembre; vinificazione in acciaio inox alla temperatura di 17/18°; il 30% del vino base è affinato in barrique per 9 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 0,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI 93 punti Guida vini Falstaff



1,5L

ROVERÈ DELLA LUNA



IL TERROIR:

- Roverè della Luna (TN) – il Comune più a nord della Val d'Adige Trentina

IL PRODUTTORE:

- Cooperativa nata nel 1919 dall'iniziativa di soli 14 viticoltori (oggi sono 300 soci), nel 2001 è stata costruita la nuova sede nel centro del paese
- L'azienda oggi produce 65.000 q.li di uva, ma solamente 10.000 bt. sono di spumante metodo Classico Trento DOC millesimato

PARTICOLARITÀ:

- I vigneti utilizzati per la produzione dello spumante sono situati nel conoide di Roverè della Luna, dell'alta Val di Cembra e nella collina ad est di Trento
- I terreni di origine calcarea sul conoide di Roverè della Luna, quelli di origine porfirica in Val di Cembra e quelli ricchi di scaglie di calcare marnoso sulla collina di Trento donano agli Spumanti corpo, aroma e grande freschezza



ROVERÈ DELLA LUNA

TRENTO

VERVÈ TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Dal perlage fine e persistente. A naso colpisce per le sue note di fiori bianchi e frutta fresca, accompagnate però da un leggero sentore di crosta di pane. Di grande freschezza e struttura, caratteristiche del Trento doc Brut di Roverè della Luna. Perfetto per iniziare un buon aperitivo ma anche per accompagnare piatti più complessi.

ASSEMBLAGGIO 40% Pinot Bianco, 40% Chardonnay, 20% Pinot Nero
ANNATA 2020

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti del conoide di Roverè della Luna, dell'alta Val di Cembra e della collina ad est di Trento

METODO DI PRODUZIONE La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. La pressatura soffice dei grappoli interi avviene seguendo le lavorazioni tradizionali del Metodo Classico. Il mosto fermenta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inossidabile dove rimane in affinamento fino alla primavera successiva. Seguono le fasi di assemblaggio e rifermentazione in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 89/100



0.75 L 1.5 L

VERVÈ ROSÉ TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT



CARATTERISTICHE

Si presenta di un colore rosa vivace. All'olfatto sprigiona leggere sensazioni floreali di rosa raggiunte da morbidi sentori di frutta matura e spezie. In bocca è elegante grazie al perfetto connubio tra freschezza, struttura e longevità. È indicato in abbinamento a piatti di pesci grassi e crostacei.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ANNATA 2020

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti del conoide di Roverè della Luna e dell'alta Val di Cembra

METODO DI PRODUZIONE La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. Dopo una breve macerazione delle uve avviene una delicata pressatura. Il mosto fermenta in parte in serbatoi di acciaio inossidabile a bassa temperatura, in parte in barriques e tonneaux di rovere francese; l'affinamento prosegue fino alla primavera successiva. A questo punto avvengono le fasi di assemblaggio e rifermentazione in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 5 grammi/litro



0.75 L 1.5 L



VERVÈ TRENTO DOC RISERVA MILLESIMATO EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso spiccano note di spezie, pasticceria e frutta candita, le quali si fondono con eleganza ad una delicata trama floreale. Al palato si presenta di grande struttura e persistenza senza mai perdere la sua innata freschezza data dal terreno, altitudine ed esposizione. Un vino che può accompagnare i piatti più prelibati, dai sapori intensi ma pur sempre eleganti. Sicuramente adatto a dei piatti di pesce più grassi e succulenti ma anche da abbinare a una carne cruda con le sue salse.

ASSEMBLAGGIO 50 % Pinot Nero, 25 % Chardonnay, 25 % Pinot Bianco

ANNATA 2016

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del conoide di Roverè della Luna e dell'alta Val di Cembra. L'altitudine media dei vigneti è di 500 mslm

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. Pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto fermenta in barriques e tonneaux di rovere francese dove rimane in affinamento circa 6 mesi. La successiva maturazione sui lieviti si protrae per oltre 60

mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 2,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

100 pt. WineHunter 2020



0.75 L 1.5 L



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

GIRIBALDI

RODELLO D'ALBA (CN) - LANGHE

MASSERIA

ALBA (CN) - LANGHE

LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

COPPOLA

COMUNI DI GALLIPOLI, ALEZIO E SANNICOLA (LECCE)





BIOLOGICO



IL TERROIR:

- Rodello d'Alba (CN) – Nord delle Langhe
- Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, con presenza di carbonati di calcio e magnesio, ricchi di microelementi (azoto, fosforo, potassio, magnesio) con buona capacità di scambio cationico; ottima fertilità, con presenza di humus al 3% in fasi discontinue; le colorazioni superficiali variano dal bruno al grigio

IL PRODUTTORE:

- L'Azienda fu fondata nel 1886 da Giovanni Giribaldi. Giunti alla terza generazione, Matteo e Alessandra Giribaldi conducono l'azienda ed ancor oggi hanno nel "biologico" il loro stile di vita
- Produzione 120.000 bottiglie di cui sole 18.000 di Alta Langa provenienti da 24 ettari, tutti a coltivazione biologica dal 2001

PARTICOLARITÀ:

- I vigneti con i quali viene prodotta l'Alta Langa si trovano in località Davì, nel Comune di Rodello d'Alba, ad una altitudine di 550 mt
- Rodello è famosa per il suo clima fresco e ventilato anche d'estate: condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve
- Primo e unico Altalanga 100% Biologico certificato



ALTA LANGA EXTRA-BRUT



CARATTERISTICHE

Colore dorato luminoso, perlage fine e persistente. Al naso tocchi di mineralità, frutta secca e miele. All'assaggio è fresco e sapido, elegante ed equilibrato. Finale di stoffa fitta con ricordi sia minerali che di agrumi. Ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare l'intero pasto.

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay a coltivazione Biologica

PARTICOLARITÀ Vigneti di 22 anni in Rodello d'Alba, 510-550 m/slm esposti ad est

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 30 mesi

DOSAGGIO 3,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 5 sfere Sparkle

ALTA LANGA RISERVA PAS DOSÉ



CARATTERISTICHE

Colore paglierino dorato, perlage fine e brioso. Al naso tocchi di mineralità, frutta secca e agrume. In bocca morbido, cremoso, fresco, sapido, minerale e agrumato. Ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare l'intero pasto.

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero a coltivazione Biologica

PARTICOLARITÀ Vigneti di 22 anni in Rodello d'Alba, 510-550 m/slm esposti ad est

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 36 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro

MASSERIA



IL TERROIR:

- Frazione S. Rocco Seno D'Elvio - Alba - Langhe (CN)

IL PRODUTTORE:

- Dopo aver acquistato l'Azienda nel 1960, Lorenzo Giordano, coadiuvato dalla moglie Giustina e dei figli Piero e Bruno, iniziò i lavori necessari al reimpianto di totali 4 ettari tra nuovi vigneti e nocioleti (0,5 Ha)
- La svolta si ebbe negli anni duemila quando iniziò a svilupparsi l'attuale cantina col contributo di Stefano e Alessandro, figli di Bruno, entrambi giovani diplomati in enotecnica alla scuola di Alba
- La cantina, per le proprie vinificazioni, dispone di tini in acciaio inox termo-condizionati, di tini verticali tronco-conici in legno francese da 15 Hl e di Barriques francesi di primo e secondo passaggio

PARTICOLARITÀ:

- La coltivazione dei vigneti si basa totalmente sulla lotta integrata, coadiuvata dal diserbo meccanico, utilizzato per ridurre drasticamente l'utilizzo di sostanze chimiche
- In cantina l'utilizzo di metodi tradizionali e di moderne tecnologie consente di creare vini fedeli al vitigno di partenza
- Le vendemmie vengono effettuate a mano, poi diraspatura, pigiatura soffice e affinamento: in acciaio per il Dolcetto, in botte per gli altri vini; il barbaresco, dopo una macerazione di circa 40 giorni, sosta 10 mesi in barrique + 10 nei tini, per poi essere imbottigliato min. dopo 2 anni dalla vendemmia
- La produzione totale dell'azienda è di 23.000 bt. l'anno



"D'ÙS" MOSCATO D'ASTI DOCG

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino molto intenso con riflessi dorati; spuma cremosa e persistente; bouquet molto aromatico che richiama l'uva matura e la noce moscata, sentori di salvia, fiori d'arancio, pesca e albicocca; sapore molto pieno, avvolgente, dolce ma non stucchevole in quanto ben equilibrato con acidità ed effervescenza. Ottimo l'abbinamento con formaggi freschi, pasticceria fresca e secca

ASSEMBLAGGIO 100% Moscato di Canelli

PARTICOLARITÀ La zona di produzione è Alba, San Rocco Seno d'Elvio, con terreni marnoso-calcarei e vene di sabbia; vigneto esposto a sud-ovest allevato a Guyot; epoca vendemmiale inizio settembre

GRADAZIONE ALCOLICA 5,5°

VINIFICAZIONE 40 giorni in autoclave, fermentazione arrestata naturalmente con il freddo

**IL TERROIR:**

- Vigneti ubicati nei Comuni di Gallipoli, Alezio e Sannicola (LECCE)

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1489; nel 1715 nasce Palazzo Coppola; nel 1921 Niccolò Coppola edifica la prima cantina; nel 2004 venne costruita, "la nuova cantina con il villaggio intorno"; Nel 2018 ancora una nuova sede in Tenuta Patitari, tra vigneti, ulivi e un giardino botanico a due passi dal mare con accoglienza, ristorazione, museo aziendale

PARTICOLARITÀ:

- Quattro i corpi fondiari di proprietà della famiglia Coppola, di cui solo tre vitati, ubicati nei Comuni di Gallipoli, Alezio e Sannicola, distanti tra loro appena 5 chilometri
- Le tenute viticole sono: Tenuta Li Cuti di 4 Ha (vigneti di Negramaro); la Tenuta Pititari di 50 Ha (Vigneti di Primitivo, Oliveto e bosco di carrubi e lecci); la Tenuta Santo Stefano di 15 Ha (Vigneti di Vermentino, Suvignon, Negramaro, Primitivo e Cabernet, e oliveti)





SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

CARATTERISTICHE

Il Brut millesimato, dal gusto più morbido, è ottimo a tutto pasto e ben si addice per un fresco aperitivo ma anche per golosi ed elaborati dessert alle creme. La sua struttura si abbina bene anche con pesci importanti e carni arrosto. Infine, perché non sperimentarlo con una pizza margherita. L'amido della base e l'equilibrio dei suoi ingredienti in abbinamento alle bollicine vi sorprenderanno.

ASSEMBLAGGIO Negroamaro 100%

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 36 mesi

DOSAGGIO 5 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PARTICOLARITÀ Zona di produzione Tenuta "Santo Stefano" agro di Alezio; allevamento a cordone speronato; vendemmia fine agosto; vinificazione in bianco a temperatura controllata a 14-15 °C in acciaio inox; affinamento sui lieviti 5 mesi; tiraggio nel mese di febbraio successivo alla vendemmia poi lungo affinamento in bottiglia – sboccatura 2024.

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



CARATTERISTICHE

Il dosaggio zero, che contiene solo un minimo residuo zuccherino naturale, è ottimo come aperitivo e in abbinamento al pescato fresco dello Jonio e al crudo di pesce. Perfetto con i frutti di mare, gli scampi e il Gambero viola di Gallipoli.

PARTICOLARITÀ Zona di produzione Tenuta "Santo Stefano" agro di Alezio; sistema di allevamento a cordone speronato; epoca di vendemmia fine agosto; vinificazione e lavorazione in bianco del Negroamaro a temperatura controllata a 14-15 °C in acciaio inox. Primo affinamento 5 mesi tiraggio nel mese di febbraio successivo alla vendemmia. Affinamento in bottiglia, sulle fecce per 26 mesi; sboccatura 2023

ASSEMBLAGGIO 100% Negroamaro

PERMANENZA SUI LIEVITI 45 mesi

ANNATA Millesimato 2019

DOSAGGIO 0 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO RISERVA



CARATTERISTICHE

Un vino dalla grande versatilità, ottimo come aperitivo è anche adatto ad un consumo a tutto pasto. Grazie alla lunga permanenza sui lieviti offre un ampio ventaglio di abbinamenti a tavola. Da gustare con fritti e arrostiti di pesce o piatti di salumi e formaggi stagionati.

PARTICOLARITÀ Zona di produzione Tenuta Li Cuti - Agro di Sannicola; allevamento a cordone speronato; epoca di Vendemmia fine agosto; vinificazione in bianco a temperatura controllata a 14-15°C in acciaio inox; primo Affinamento 5 mesi; tiraggio nel mese di febbraio successivo alla vendemmia; affinamento in bottiglia, sulle fecce per 72 mesi; sboccatura febbraio 2024

ASSEMBLAGGIO 100% Negroamaro

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 6 anni

ANNATA Millesimato 2017

DOSAGGIO 0 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 12°



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

CORTE QUIARA

SONA (VR) - COLLINE MORENICHE

LE CONTESSE

TEZZE DI VAZZOLA (TV) - VENETO

CORTE QUAIARA



IL TERROIR:

• Sona (VR) località S. Giorgio in Salici - Colline Moreniche del Lago di Garda parte Veronese.

IL PRODUTTORE:

- Oggi il proprietario dell'azienda, fondata dal nonno materno nel 1950, è Giovanni Montresor, quarta generazione di una storica famiglia di vignaioli. L'intenzione è quella di lavorare alla assoluta ricerca della qualità, con rese molto basse, tanto lavoro manuale in vigna e molta pazienza in cantina.
- Corte Quaiara conta 13 ettari di proprietà su colline moreniche dal terreno prevalentemente calcareo; le vigne hanno dai 25 ai 65 anni di età e le rese medie non superano i 50 q.li/ha.

PARTICOLARITÀ:

- A Corte Quaiara si coltivano diversi vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara, Trebbiano Toscano Goldtraminer, Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot, Oseleta, Pinot Grigio, Pinot Nero e Chardonnay. Varie sono anche le tipologie di produzione: dallo spumante metodo classico ai bianchi macerati, alla sfida del Pinot Nero, sino alla ricerca e conservazione di un vitigno autoctono ormai quasi estinto, al fine di ottenere la sua iscrizione al registro ministeriale della vite, per poter poi attuarne la coltivazione.
- Per la vinificazione vengono utilizzati serbatoi in acciaio, anfore di terracotta e legni francesi.
- Corte Quaiara è parte integrante dei Vignaioli Indipendenti ed ha aderito a preservare la Biodiversità con Biodiversity Friends CSQA. La produzione complessiva è di 25.000 bottiglie l'anno.



CORTE QUAIRA

COLLINE MORENICHE



SPUMANTE BRUT MILLESIMATO CUVEE SACCOMANI-VENERI

CARATTERISTICHE

Colore chiaro e brillante, riflessi luminosi con striature dorate. Intenso profumo di crosta di pane e di erbe di campo essiccate al sole. In bocca è pieno suadente con sentori di frutta matura, di caffè, note di mandorla e di cacao che si mescolano progressivamente a fiori bianchi e secchi.

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 60% e Chardonnay 40%

ZONA DI PRODUZIONE Colline moreniche del lago di Garda

ANNATA 2008

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

PERMANENZA SUI LIEVITI 140 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro

ACIDITÀ TOTALE 5,67 g/l

PH 3,24

ESTRATTO SECCO 26,3 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PARTICOLARITÀ Vendemmia anticipata a mano. Unica spremitura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata. Altitudine vigneto: 250 m.s.l.m. - esposizione sud-est. Densità d'impianto: 6000 ceppi/Ha. Allevamento a Guyot semplice. Età media delle viti 22 anni.



BIOLOGICO

**IL TERROIR:**

- Tezze e Susegana (Valdobbiadene) - Sede: Comune di Tezze di Vazzola (TV)
- L'azienda possiede circa 155 ettari di superficie vitata dislocata in 8 comuni: San Polo di Piave / Mareno di Piave / Santa Lucia di Piave / Vazzola / San Pietro di Feletto / Vittorio Veneto / San Vendemmiiano / Roveredo in Piano

IL PRODUTTORE:

- Agricoltori sin dal 1600, la famiglia Bonotto decise di avviare l'attività comprando un pezzo di terra molto ambito a quei tempi, appartenuto alle Contesse Tiepolo di Venezia; da lì decisero di tenere il nome "Le Contesse"
- In questo terreno hanno piantato il primo vigneto di Prosecco con metodo Bellussera, vigneto che vogliono tenere con cura, vista la storicità e il ricordo che ha per la famiglia
- L'Azienda esporta i suoi prodotti in oltre 56 paesi del mondo

PARTICOLARITÀ:

- La conduzione di tutti i vigneti di proprietà è certificata biologica
- Il grande volume di mosto necessario alla produzione, oltre 5.000.000 di litri, viene conservato a bassa temperatura ed in ambiente assolutamente sterile in grandi vasche di acciaio
- Tutti i vini vengono prodotti utilizzando la speciale Tecnologia "Le Contesse" (singola fermentazione):
 - 1) Raccolta manuale delle uve
 - 2) Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo
 - 3) Conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura
 - 4) Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati
 - 5) Imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato
- Da queste tecniche di cantina all'avanguardia si ottiene il risultato di poter imbottigliare quotidianamente mosti che hanno la stessa freschezza e fragranza di quelli appena pigiati, inoltre, è possibile ridurre l'uso di anidride solforosa del 30% rispetto alla media

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE

PROSECCO NATURE - SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato secco, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce crudo e per brindare durante eventi speciali.

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

DOSAGGIO 2 grammi/litro

PARTICOLARITÀ:

La quantità di solforosa libera è 32 mg/l

PROSECCO BIOLOGICO "ORGANIC" BRUT SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato secco, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce crudo e per brindare durante eventi speciali.

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

SOLFITI 28 mg/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

DOSAGGIO 10 grammi/litro

PARTICOLARITÀ:

La quantità di solforosa libera è 32 mg/l

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 90/100

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA-DRY SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Al naso troviamo sentori di frutta fresca come mela, pera e pesca, subito seguito dal profumo gradevole del glicine e dei fiori bianchi, che ben rappresentano la caratteristica floreale del prodotto. Al palato è morbido, grazie all'immediata lieve nota zuccherina che lo rende piacevole e di giusto corpo per la propria tipologia. Ha una buona nota acida e nel complesso risulta gradevole, fine ed estremamente armonico.

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE Colline di Conegliano

ALTITUDINE VIGNETO 200 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

DOSAGGIO 15 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'argento International Wine Challenger
- Medaglia di bronzo Decanter
- Punteggio valutazione clienti 91/100

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico arricchito da qualche riflesso verdognolo. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato risulta morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce e per brindare agli eventi più brillanti.

ASSEMBLAGGIO Glera

ZONA DI PRODUZIONE Colline di Conegliano

ALTITUDINE VIGNETO 200 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

RESIDUO ZUCCHERINO 10 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA-XDRY SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, si accompagna alle pietanze di pesce, alle insalate estive e a portate di formaggi freschi e verdure. Versatile e adatto a tutte le occasioni.

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

DOSAGGIO 15 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 32 mg/l

RICONOSCIMENTI

- Punteggio valutazione clienti: 90/100



PROSECCO DOC TREVISO BRUT SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo gradevolmente fruttato e floreale. Ricordi di mela, pera e piccoli fiori bianchi. Palato dalla piacevole acidità, gradevole, fine ed estremamente armonico. Ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce.

ASSEMBLAGGIO Glera

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

RESIDUO ZUCCHERINO 10 g/l.



PROSECCO DOC TREVISO BRUT ROSÉ SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Colore brillante delicatamente rosato. Profumo fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane. In bocca è fresco, sapido e dalla buona persistenza e leggermente robusto. Perfetto come aperitivo, si sposa bene con finger food e stuzzichini salati. La sua spiccata eleganza permette vari abbinamenti a tavola, preferibile con piatti a base di pesce o carni bianche, molto sfizioso con dessert di frutta.

ASSEMBLAGGIO

Glera e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE Veneto e Friuli nord-occidentale

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

DOSAGGIO 11 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l





CUVÉE ORO EXTRA-DRY SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato e floreale. Al palato morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, si accompagna a primi piatti leggeri e portate di pesce.

ASSEMBLAGGIO Glera e altre uve tipiche della zona

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

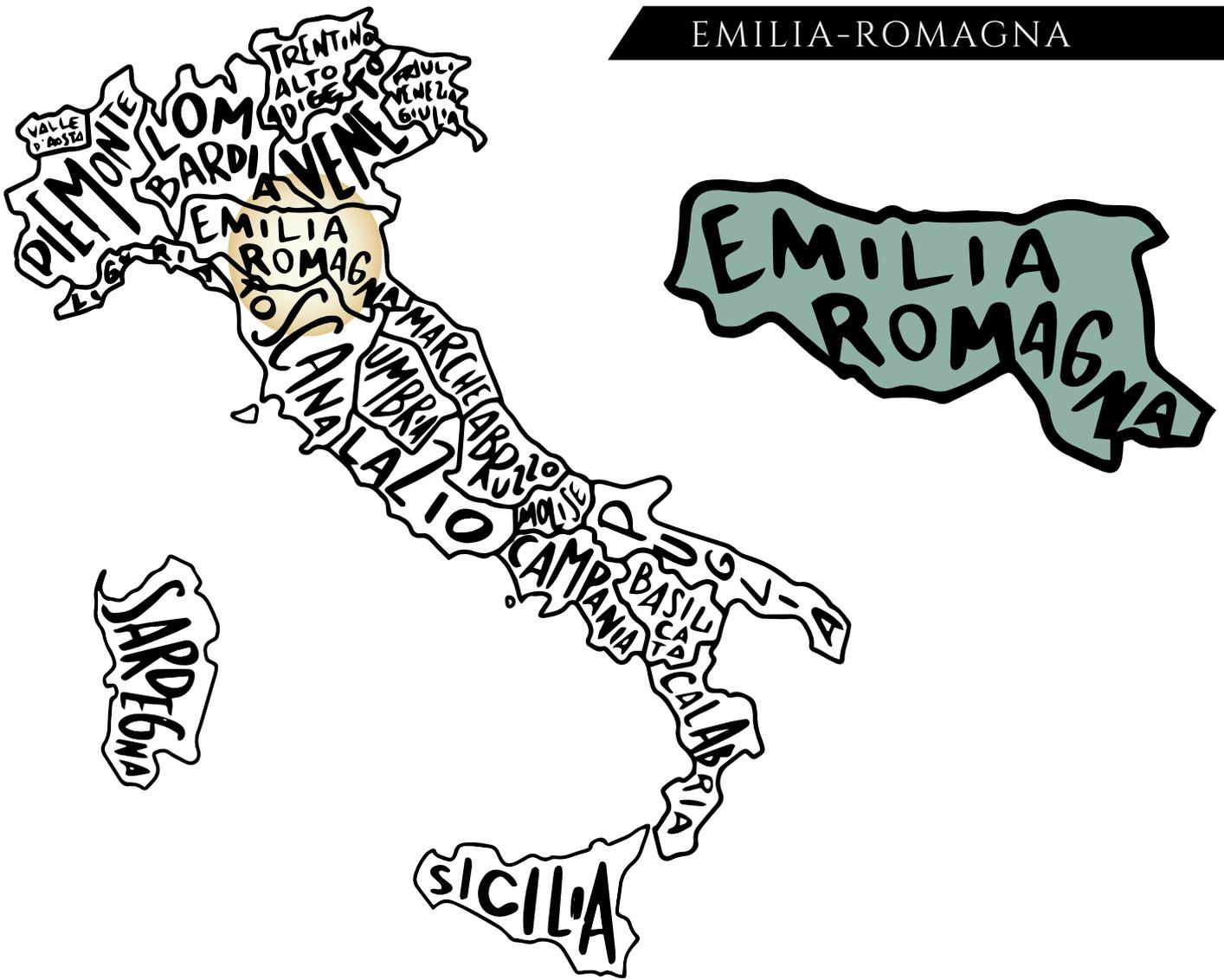
PERMANENZA SUI LIEVITI 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

RESIDUO ZUCCHERINO 14 g/l.

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l





LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

TORRE CALZODALLA
PARMA - COLLINE PARMENSI

KEVIN SERRI
MONTEBARELLO - CASTELVETRO DI MODENA

TORRE CALZODALLA



IL TERROIR:

- Colline parmensi situate ai piedi dell' Appennino Tosco-Emiliano ed al confine tra le provincie di Parma e Reggio Emilia
- Terreno calcareo/argilloso, clima temperato e buona piovosità. Altezza massima 300 m. slm

IL PRODUTTORE:

- La famiglia Dallara acquista, nel 1997, in zona Colli di Parma un antico edificio del 1500 sul quale spicca un maestoso torrione
- Negli anni a venire è stato perpetuato l'allevamento dei vecchi vigneti di Lambrusco e Malvasia tipici della zona, la cui gestione tecnica è affidata alla Società Agricola OINOE

PARTICOLARITÀ:

- Tutti i vigneti sono in posizione collinare con ottima esposizione, la densità è di 3500 ceppi/Ha, la resa massima è di 90 q.li/Ha, sia per il Lambrusco che per la Malvasia



TORRE CALZODALLA

COLLINE PARMENSI

LAMBRUSCO DELL'EMILIA



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, spuma ricca e persistente. Al naso sentori di mirtillo e di ciliegia, con un chiaro rimando erbaceo. In bocca è asciutto, lungo, fruttato e di gran beva. Chiude pulito. Da bersi a tutto pasto, è ottimo se abbinato alla ricca gastronomia locale, specie con un buon piatto di tortellini in brodo.

ASSEMBLAGGIO: 80% Lambrusco Maestri, 20% Lambrusco Ancellotta

METODO DI PRODUZIONE: Autoclave termoregolata per circa 1 mese.

Stabilizzazione a -2° per 2 settimane, filtraggio prima dell'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

DOSAGGIO: 13 grammi/litro

ACIDITÀ: totale 6,3 grammi/litro - PH: 3.5



MALVASIA COLLI DI PARMA

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino intenso, perlage piuttosto fine. Al naso note di pesca matura, di uva passa e di ananas. In bocca è fresca, lunga, di gran beva, finale, molto pulito. Da abbinare ad antipasti con salumi tipici della tradizione emiliana, non disdegna neppure essere accompagnata ad un piatto di spaghetti alla carbonara.

ASSEMBLAGGIO: 100% Malvasia di Candia

METODO DI PRODUZIONE: Autoclave termoregolata per circa 1 mese.

Stabilizzazione a -2° per 2 settimane, filtraggio prima dell'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

DOSAGGIO: 13 grammi/litro

ACIDITÀ: totale 5,9 grammi/litro - PH: 3.32

PARTICOLARITÀ:

- Vendemmia manuale in cassette da 20 kg.
- Solforosa totale: 62 mg/l



BIOLOGICO E VEGANO

**IL TERROIR:**

- Castelvetro di Modena (MO) – Area collinare “Montebareello 155”
- Terreni sedimentari, impasto limoso-argilloso, con carbonati di calcio in superficie, e calcarei in profondità, ricchi di fosforo e magnesio
- Suoli tipici delle Terre Rosse emiliane, con elevata fertilità e biodiversità, bassa disponibilità idrica, con elevate pendenze ed esposizione est-sudest.

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1879 dalla famiglia Serri, condotta oggi da Kevin Serri
- L'azienda aderisce al Marchio Collettivo Montebareello 155
- I 9 ettari di vigneti aziendali, tutti a conduzione biologica, sono divisi in diverse parcelle qualitative, le migliori delle quali sono state scelte per la produzione di questi due unici Grasperossa

PARTICOLARITÀ:

- I vini sono prodotti col metodo della rifermentazione in autoclave, senza alcuna aggiunta di solfiti, e Vegan Friendly
- Il marchio Montebareello 155 ammette solo:
 - 100% Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC prodotto esclusivamente in collina oltre i 155 mt/slm
 - Raccolta delle uve in piccole cassette, selezione manuale e vinificazione separata dei lotti
 - Resa in uva max 110 q.li/ha anziché 180 q.li/ha
 - Agricoltura sostenibile o meglio Biologica





LAMBRUSCO GRASPAROSSA SECCO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VIGNETO COLONNELLO CAVEDONI - 2.650 BOTTIGLIE NUMERATE

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso, con sfumature purpuree, perlage fine e avvolgente. Al naso intense note di piccoli frutti rossi e di ciliegia, sottofondo di eleganti note floreali di rosa. All'assaggio è morbido e avvolgente, la freschezza e la sapidità ben si armonizzano con il tannino vellutato presente sul finale, accompagnando le note di ciliegia e ribes nero.

VITIGNO 100% Lambrusco Grasperossa a coltivazione Biologica - Montebarello 155

PARTICOLARITÀ Uve raccolte a mano da un vigneto di 22 anni d'età

GRADO ALCOLICO 11,5%

RIFERMENTAZIONE Metodo Charmat-Martinotti

DOSAGGIO 9 grammi/litro



LAMBRUSCO GRASPAROSSA ABBOCCATO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VIGNETO COLOMBARETTA CAVEDONI - 2.650 BOTTIGLIE NUMERATE

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino brillante, con tenui sfumature purpuree, perlage fine e avvolgente. Al naso deciso e persistente, caratterizzato da note di marasca e mandorla, accompagnate da un sottofondo speziato. All'assaggio è morbido, fresco e sapido, il tannino bilancia con armonia l'importante residuo zuccherino.

VITIGNO 100% Lambrusco Grasperossa a coltivazione Biologica - Montebarello 155

PARTICOLARITÀ Uve raccolte a mano da un vigneto di 22 anni d'età

GRADO ALCOLICO 11,5%

RIFERMENTAZIONE Metodo Charmat-Martinotti

DOSAGGIO 23 grammi/litro

CALICI

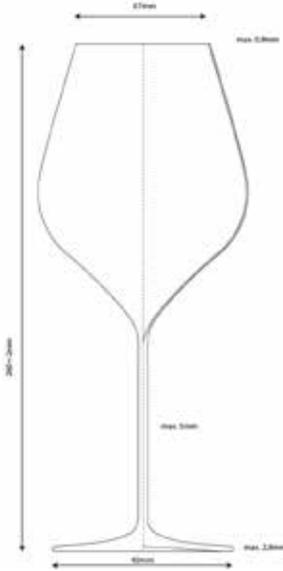
CALICE PREMIÈRE 63

(bollicine, bianchi)



CALICE PREMIÈRE 67

(bollicine strutturate, rossi)



CALICE GRANDI TERROIR

(vini dolci, Mas Amiel, distillati)



PREMIÈRE SPECIAL STOPPER



DESCRIZIONE: Composto di due parti separate: pompa manuale e speciale tappo con valvola insufflante indicata esclusivamente per spumanti.

FUNZIONAMENTO: Una volta posizionato lo stopper, fissandolo alla bottiglia tramite i suoi supporti metallici, applicare la pompa infilandola nella valvola superiore, quindi immettere aria all'interno azionando manualmente la pompa stessa fino a che non si sentirà più alcuna pressione.

GARANZIA DI TENUTA: L'operazione consentirà di mantenere il gas carbonico all'interno dello Champagne, anche se il residuo sarà minimo, per un periodo di almeno 7 giorni. Grazie all'utilizzo degli stopper e alla speciale pompa potrai proporre un numero illimitato di vini alla mescolta.

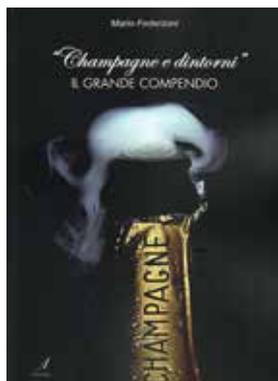
ENOSFERA SPECIAL STOPPER

DESCRIZIONE: Composto da due parti separate: pompa manuale e speciale tappo.

FUNZIONAMENTO: Attraverso la creazione del sottovuoto è possibile estrarre tutta l'aria contenuta nelle bottiglie di vino preservando fragranza e aroma, indicata esclusivamente per vini fermi.

GARANZIA DI TENUTA: Questo tappo impedisce al vino di ossidarsi a causa del contatto con l'ossigeno atmosferico, salvaguardando così il gusto e l'aroma fino all'ultima goccia.





CHAMPAGNE E DINTORNI - IL GRANDE COMPENDIO

Negli ultimi cinquant'anni mi è spesso capitato di prendere appunti durante i miei studi, ricerche e curiosità da soddisfare sul mondo del vino e dello champagne in particolare.

Un giorno mi accorgo, così, quasi per caso, che i due cassetti della mia scrivania, usati come ricovero per quelle mie note e traduzioni, oramai non riuscivano più a contenere altri nuovi manoscritti.

E così pensai che, in qualche modo, avrei dovuto riordinare ed assemblare tutto quel po' po' di materiale...

Ed ecco come, alla fine, è nato questo libro di oltre 800 pagine, che spero possa aiutare tutti gli appassionati che, come il sottoscritto, amano lo straordinario vino della Champagne e sono affascinati, oltre che dalle sue scoppiettanti bollicine, anche dalla sua incredibile storia e da quella degli uomini che, durante i secoli lo hanno creato, curato e sempre migliorato.

Così, nelle pagine del Compendio troverete: Storia, terroirs e viticoltura della Champagne - Il sistema Champagne e le sue uve - Cenni di enologia - La degustazione dello champagne - Curiosità - Champagne e salute.

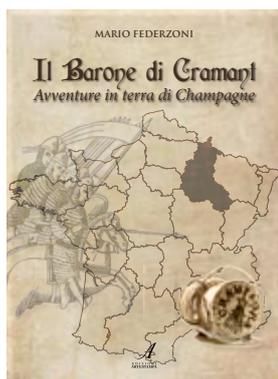
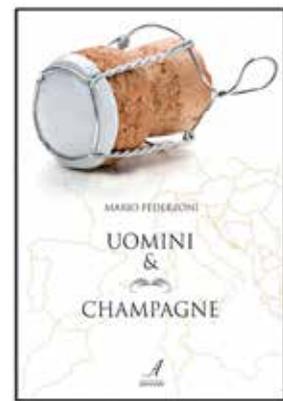
Ed alcune ricche Appendici: Champagne e ristorazione - Il servizio di sala - La carta degli Champagne - Glossario e Personaggi illustri del mondo del vino e della Champagne.

UOMINI & CHAMPAGNE

"...E così discorrendo finirono l'intera bottiglia, per la verità quasi tutta bevuta da Lazare.

Fu allora che il frate confidò al dottor Sanderson i segreti di dom Pierre Pérignon..."

Chi avrebbe detto che lo champagne, bevanda sopraffina e simbolo del bel vivere, affonda le sue radici nell'età della pietra? In otto racconti tra mito, fantasia e storia, l'appassionato ricercatore Mario Federzoni insegue le origini dello Champagne e ridà vita ai favolosi protagonisti di una delle più geniali invenzioni di tutti i tempi. Acino dopo acino, dalla straordinaria scoperta delle viti ermafrodite del lontano Iran all'espansione della vite in tutti i territori dell'Impero Romano, fino al celeberrimo Dom Pérignon, l'abate che creò il primo champagne degno di questo nome, queste storie sono capaci di incantare con i più genuini ingredienti del romanzo d'avventura e allo stesso tempo sono pronte a saziare le curiosità dei più esperti. Le innovazioni tecniche, come le prime bottiglie moderne o i metodi di filtraggio del vino, intrecciano il loro destino con burrascose storie d'amore, avventure di cappa e spada, intrighi e misteri della Francia seicentesca, per giungere alle non meno frizzanti corporate story dei giorni nostri: perché la storia del vino, in fondo, non è altro che la storia dell'uomo. Con un pizzico in più.



IL BARONE DI CRAMANT - AVVENTURE IN TERRA DI CHAMPAGNE

Tra le vigne della Champagne e la Terra Santa, una nuova serie di irresistibili avventure di cappa e spada al tempo della prima Crociata...

Ruggero di Ay è un ragazotto un po' sbruffone, forte fisicamente e molto coraggioso, di famiglia agiata ma contadina che, non avendo voglia di lavorare come contadino alle dipendenze del fratello, vuole arruolarsi per partecipare alla Crociata. Durante una delle tante scorrerie per procurarsi i soldi necessari per le armi, viene fatto prigioniero dal feudatario Scordardo, visconte di Augny. Durante i lavori forzati al castello di Augny, Ruggero incontra la bella Marguerite, figlia del visconte, ed è amore a prima vista... Ma non tutti i personaggi di questa avventura sono nobili d'animo o di lignaggio: soldati senza scrupoli, perfidi prelati, intriganti e spie affollano queste pagine ricche di nel più classico stile del sempre amato feuilleton.

CHAMPAGNE TRA MITO E REALTÀ

È ormai opinione piuttosto comune quella che attribuisce l'invenzione dello Champagne a Dom Pérignon...

Ma è proprio così? E se la storia tramandata per secoli fosse in realtà un falso storico? L'autore stesso era tra coloro che si erano lasciati affascinare dall'alone di magia che circonda il mito, ma in seguito ad approfondite ricerche è giunto a nuove conclusioni. Per tramandare, allora, ai posteri il reale operato di Dom Pérignon, utilizza il letterario espediente del sogno, durante il quale, appunto, ha modo di interagire con il celebre monaco e "intervistarlo", apprendendo dettagli inediti della produzione vinicola dell'abbazia di Hautvillers. È questa una buona occasione, anche per i non addetti ai lavori, per scoprire le prime tecniche di produzione della bevanda più famosa del mondo. Di questa particolare edizione ne sono state stampate soltanto 306 copie, numerate e firmate dall'autore, in ricordo degli anni trascorsi dalla prima stesura del libro alla morte di Dom Pérignon.



CHAMPAGNE: ALLA SCOPERTA DELLA VERITÀ

Il mito costruito attorno allo champagne, e in particolare su Dom Pérignon, stenta a morire, anche se infarcito di una grossa serie di fake. La leggenda, una volta lanciata, nel tempo si è ridipinta di varie ulteriori sfaccettature, come l'alone di mistero che circonda il personaggio, quel certo che di meraviglioso che gli si attribuisce, e tutti gli abbellimenti via via aggiunti, che hanno arrecato alla vicenda un fascino che la cruda verità non potrà mai avere. Ma che volete, dopo aver sognato di lui, come ho riportato nell'ultimo mio libro, a me alcuni dubbi restano, seppur molto piccoli; e così cosa c'è di meglio se non chiedere lumi direttamente a chi ha vissuto l'epoca di Pérignon e, nella fattispecie, a due di coloro che ne hanno raccolto parte dell'eredità enologica creando le prime, seppur embrionali, tipologie di commercio internazionale basate sullo champagne spumeggiante? E state pur certi che tenterò di scoprire la verità, senza scordarmi neppure dell'ambiguo e menzoniero Padre Grossard, al quale vorrei poter chiedere ragione delle sue esternazioni. Quindi, cari miei, se continuerete a seguire queste mie fantasticherie notturne, che comunque sono sempre basate su verità documentali e personaggi storici, alla fine l'arcano sarà completamente svelato.