

**bp** bere e passione.it

---

**CATALOGO 2020/2021**





# INDICE

<b>ITALIA</b>	<b>5</b>
<hr/>	
<b>Oltrepò Pavese</b>	<b>7</b>
<i>Luca Bellani</i>	8
<hr/>	
<b>Valle di Cembra</b>	<b>11</b>
<i>Lona Ester</i>	12
<hr/>	
<b>Bardolino</b>	<b>15</b>
<i>Tenuta La Cà</i>	16
<hr/>	
<b>Monti Lessini</b>	<b>19</b>
<i>Dalle Ore</i>	20
<hr/>	
<b>Colli Berici</b>	<b>25</b>
<i>Vini Pialli</i>	26
<hr/>	
<b>Sicilia</b>	<b>29</b>
<i>Giammalvo Vini</i>	30
<hr/>	
<b>I Distillati</b>	<b>32</b>
<i>Capovilla</i>	33
<hr/>	
<b>L'Aceto</b>	<b>34</b>
<i>Acetificio Mengazzoli</i>	35

## **GERMANIA** 37

*Meulenhof* 38

## **SLOVENIA** 41

*Valter Sirk* 42

## **FRANCIA** 45

### **Champagne** 47

<i>Delong Marlène</i>	48
<i>Gosset-Brabant</i>	49
<i>Charpentier</i>	50
<i>L.Bénard-Pitois</i>	52
<i>Huré Frères</i>	54
<i>Thomas Perseval</i>	56
<i>J. Vignier</i>	58
<i>Doyard</i>	60
<i>Henri Dosnon</i>	61
<i>Dosnon</i>	62
<i>Huguenot Tassin</i>	64

### **Bordeaux** 67

<i>Jean Baptiste Audy</i>	68
---------------------------	----

### **Borgogna** 73

<i>Nicolas Potel</i>	74
<i>Philippe Bouzereau</i>	76

### **Chablis** 79

<i>Domaine Besson</i>	80
-----------------------	----

### **Sud della Francia** 83

<i>Antech</i>	84
---------------	----

## **Loira** 87

<i>Famille Lieubeau</i>	88
<i>Domaine de Bablut</i>	90
<i>Domaine Mélaric</i>	92
<i>Domaine Franck Millet</i>	93
<i>Damien Laureau</i>	94

## **Valle del Rodano** 97

<i>Ricome Vignerons</i>	98
-------------------------	----

## **Jura** 101

<i>Domaine Baud</i>	102
---------------------	-----

## **Alsazia** 105

<i>Domaine Schoffit</i>	106
<i>Domaine Meyer-Fonné</i>	108

## **Cognac** 110

<i>Domaine de Lasdoux</i>	111
---------------------------	-----

## **Bas Armagnac** 112

<i>Domaine de Lasdoux</i>	113
<i>Note</i>	114



# ITALIA

L'Italia è, di gran lunga, il Paese con la maggiore diversità vinicola. Non lo dice solo il numero superiore ad ogni altro Paese di vini Dop e Igp (oltre 520 in totale), ma anche il fatto che il 75% della sua superficie vitata è composto dagli 80 vitigni più coltivati.

La nascita della viticoltura italiana si perde nella notte dei tempi. In effetti parlare dell'Italia e dei suoi vini, significa intraprendere un lungo viaggio ricco di storia, cultura, uve, tantissime uve, millenarie tradizioni e una vastità di tipologie di vino come non si trova in nessun altro paese del mondo.

Dalle Alpi fino alla Sicilia, è praticamente impossibile non scorgere la presenza della vite. Osservare la sua sconfinata distesa di vigneti fa inevitabilmente tornare in mente il nome con cui gli antichi greci chiamavano il nostro Paese, "Enotria Tellus" vale a dire terra del vino, segno che la vite ed il vino erano già ben presenti sin dai tempi della colonizzazione greca.



**Alessandria**

**Pavia**

**Voghera**

**Piacenza**

Rivanazzano Terme

Salice Terme

Montesegale

Retorbido

Montalto

Borgoratto

Fortunago

Ruino

Zavattarello

Varzi

Brallo di Pregola

Piemonte

Liguria

Emilia

Oliva Gessi

Montecalvo Versiggia

Romagnese

A7

Ticino

Po

A21

# Oltrepò Pavese

Conosciuto anche come "Vecchio Piemonte", è un cuneo di territorio lombardo stretto tra l'Emilia, il Piemonte e la Liguria, al confine delle province di Alessandria e Piacenza. I suoi 68 comuni custodiscono un ricco patrimonio storico, artistico e culturale soprattutto con i suggestivi borghi medioevali, le torri e i castelli.

Nei vigneti di queste colline nascono vini dai nomi famosi e di indiscusso pregio. I vitigni più coltivati sono Croatina (4.000 ettari), Barbera (3.000), Pinot Nero (quasi 3.000), Riesling (1.500), Moscato (500). La gamma quindi dell'offerta è molto vasta, si va dal Bonarda dell'Oltrepò Pavese vivace, dal pregiato Buttafuoco al Pinot nero vinificato principalmente bianco o rosso. Quest'ultimo vitigno, poi, è anche il grande e incontrastato protagonista della produzione di vino spumante prodotto con il Metodo Classico.

Con i suoi 16000 ettari di vigneti, l'Oltrepò Pavese costituisce una realtà unica in Italia per la produzione di vini D.O.C. straordinari: non per niente la sua configurazione geografica è a forma di grappolo d'uva.



## Luca Bellani

Mornico Losana (Pavia)

L'azienda nasce nel 1905 quando Giovanni Bellani, bisnonno dell'attuale proprietario Luca, acquista alcuni appezzamenti di terreno vitato tra il comune di Mornico Losana e Oliva Gessi. Orientata al rispetto totale per il prodotto, l'azienda coniuga la tradizione con la migliore e più moderna tecnica vitivinicola. Per questo motivo si attuano coltivazioni naturali ed i trattamenti anticrittogamici sono controllati e ridotti al minimo con prodotti non inquinanti. Da sempre la famiglia ha prestato molta attenzione alla scelta dei terreni più adatti ai diversi vitigni utilizzati nel territorio: per questo nella località di Oliva Gessi, dove i terreni sono gessosi e calcarei, sono stati impiantati soprattutto Riesling, Pinot Grigio e Pinot Bianco, mentre a Mornico Losana, zona dai terreni marnosi, si coltivano Pinot Nero e Chardonnay. I suoi vini sanno sorprendere di anno in anno per gli elevati standard qualitativi, raggiunti grazie ad un profondo rispetto per le uve e ad un stretto legame con il territorio.

### Biancozero

**60% Pinot grigio  
40% Riesling Renano**

Vino bianco a fermentazione naturale (metodo ancestrale) proveniente dal comune di Oliva Gessi, Mornico Losana, Pietra De' Giorgi, Casteggio da suolo calcareo-marnoso. Pressatura soffice e fermentazione di 10 giorni a 12°. Affinamento 3 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino si presenta vivo nel bicchiere. Al naso è cremoso e morbido, con sentori di pera matura e sensazioni di frutti esotici. Al gusto è delicato e piacevolmente fruttato, segnato da notevole freschezza ed acidità.

PH 3,10 - Acidità totale 7,30 g/l.

**€ 7,70**

### Nerozero

**100% pinot nero**

Vino rosso di solo pinot nero proveniente dal comune di Oliva Gessi, Mornico Losana, Pietra De' Giorgi, Casteggio da suolo calcareo-gessoso-argilloso. Pressatura soffice e premacerazione a freddo. Segue macerazione a cappello sommerso e fermentazione in acciaio inox. Di colore rubino intenso al naso presenta aroma chiaro ed elegante di frutta matura con una leggera finitura minerale. Al palato è sontuoso e dal sapore pieno di frutti di bosco.

PH 3,6 - Acidità totale 5,70 g/l.

**€ 7,70**

### Sessanta

**100% pinot nero**

Metodo classico V.S.Q. Pinot Nero proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Pressatura soffice, selezione del 30% del mosto, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto e lieviti selezionati. Un Blanc de Noirs con leggeri riflessi dorati. Al naso presenta aromi di frutta matura con un finale piacevolmente citrino. La bocca è cremosa, ampia e di grande equilibrio, su finale sapido, minerale e fruttato.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio zero.*

**€ 11,50**

### Centoventi Rosé

**100% pinot nero**

Metodo classico Oltrepò Pavese D.O.C.G. proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Nasce da una delicata vinificazione in rosa, con una breve macerazione sulle bucce. Il colore è un delicato rosa antico con riflessi ramati. Il pérlage è molto fine ed estremamente persistente. Al naso esprime note floreali e aromi di piccoli frutti di bosco, con accenni speziati e ricordi di crosta di pane. Il gusto è caratterizzato da grande equilibrio e armonia, con aromi fruttati e bella freschezza minerale.

*Maturazione su fecce 120 mesi.  
Dosaggio zero.*

**€ 16,50**





## Mornico Riserva

### 100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.C. proveniente dal comune di Mornico Losana da suolo calcareo-argilloso. Pressatura soffice. Macerazione a cappello sommerso e fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia. Di colore rubino, al naso è intenso con eleganti note di piccoli frutti rossi che si sposano a piacevoli sentori di spezie. Al palato è intenso e piacevolmente fresco, morbido e avvolgente dei suoi dolci tannini. Finale persistente e pulito.

PH 3,46 - Acidità 6,1 g/lit.

---

**MILL. 2016**      **€ 15,00**

---

## V.I.T.A.

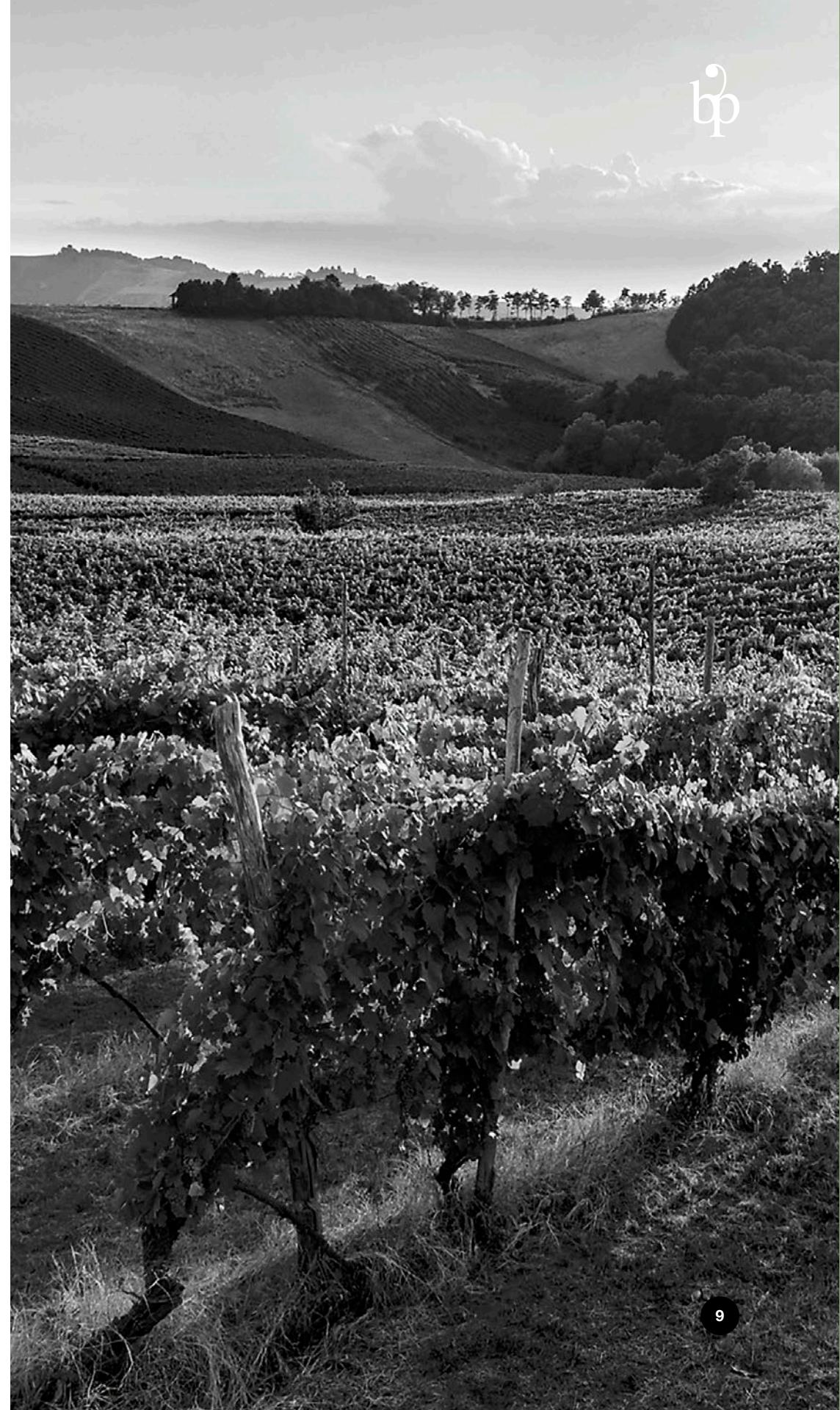
### 100% riesling

Riesling Renano in purezza proveniente dal vigneto Oliva Gessi da terreno gessoso calcareo che ne caratterizza il vino sia al palato che a livello olfattivo. Vendemmia manuale e tardiva. Affinamento 9 mesi in tonneau di acacia. Di colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdolini, al naso è intenso e complesso, su sfondo di confettura gialla, miele di acacia, agrumi e tiglio. In bocca è fresco ma allo stesso tempo caldo e morbido dovuto al naturale residuo zuccherino. Molto persistente.

---

**MILL. 2015**      **€ 10,50**

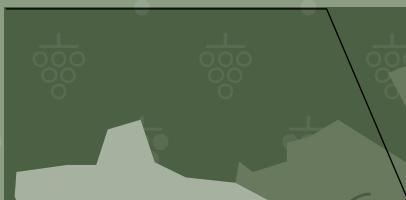
---





## *Altopiano di Piné e Val di Cembra*

### *Val di Non*



### *Val di Sole*

Madonna di Campiglio

Andalo

Molveno

### *Giudicarie e Val Rendena*

### *Lago di Garda e Valle di Ledro*

Lombardia

Riva del Garda

Trento

Caldonazzo

### *Vall di Fiemme e Fassa*

San Martino  
di Castrozza

Primiero

### *Valsugana e Lagorai*

Levico

### *Altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna*

### *Rovereto e Vallagarina*

A22

Veneto

# Valle di Cembra

La Valle di Cembra è un territorio terrazzato di montagna sorretto da oltre settecento chilometri di muretti a secco per un totale di circa trecento ettari di coltivazioni, uno spettacolo creato dall'uomo per ammorbidente le pendenze e favorire l'agricoltura nonché il sostentamento di una comunità contadina.

Oggi infiniti terrazzamenti vitati disposti tra i duecento e gli ottocento metri di altezza, si innalzano a picco sul torrente Avisio e sono emblema della faticosa agricoltura di montagna, un vero e proprio giardino enologico che ha fruttato il riconoscimento di "Paesaggio Rurale Storico d'Italia".

La Valle di Cembra ha un legame con la vite che si perde nella notte dei tempi ed è per la storia la culla della viticoltura trentina, come testimonia il ritrovamento della Situla, un vaso vinario di origine retiche pre-romane ritrovato proprio nelle campagne di Cembra.

Il suo aspetto aspro e suggestivo ha ispirato numerosi acquarelli del più importante interprete del rinascimento tedesco, il pittore Albrecht Dürer, di passaggio in questi luoghi durante il suo viaggio in Italia nel 1494.



## Lona Ester

Cembra Lisignago (Trento)

Lona Ester è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra, dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa trecento ettari di vigneti. Oggi guidata da un gruppo di giovani, che rappresentano l'ultima generazione della famiglia, l'azienda sta organizzando una mirata serie di interventi di ristrutturazione e rinnovamento produttivo. Qui, su terreni coltivati a vite su audaci terrazzi, che quasi sembrano sfidare le leggi di gravità, si trovano i vigneti della famiglia, tra un suggestivo paesaggio che vede l'alternanza di dolci colline e ripidi pendii. Un ambiente estremo, con il quale la cantina trentina si è confrontata con sacrificio e umiltà, riuscendo a produrre delle etichette uniche, dal sapore e dai profumi inconfondibili. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.



### Blanc De Blancs Extra Brut Riserva

**100% chardonnay**

Di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di agrumi e note fruttate di mela golden. Al palato è fresco, sapido e di spiccata mineralità. Ottimo per aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari, è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto.

*Maturazione su fecce 40 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lit.*

*Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.*

---

**MILL. 2015**      **€ 17,30**

---

**MAGNUM 2014**      **€ 43,00**

### Rosé Nature Riserva

**80% pinot nero  
20% chardonnay**

Di colore rosa antico brillante. Il naso è intenso ed elegante, dominato da note di piccoli frutti rossi di bosco e fresche note balsamiche. All'assaggio è ricco e vivace con finale di notevole persistenza, segnato da delicati sentori di lievito. Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con molti antipasti e accompagna sia piatti di pesce che carni bianche.

*Maturazione su fecce 30 mesi.  
Dosaggio 2 gr/lit.*

---

**MILL. 2016**      **€ 18,00**

### Pinot Nero

**100% pinot nero**

Il Pinot Nero in Valle di Cembra trova il suo habitat ideale in quanto predilige terreni di collina asciutti e non eccessivamente ricchi. Invecchia in barriques per 10 mesi e si affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Il colore è rosso rubino brillante. All'olfatto esprime un bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, sentori di erbe officinali, sfumature balsamiche e spezie. Al palato è di medio corpo, con una tessitura tannica sottile, un frutto ancora croccante ed una chiusura piacevolmente fresca.

---

**MILL. 2018**      **€ 12,50**

### Lagrein

**100% lagrein**

Il Lagrein è un vitigno le cui origini si perdono nel Medioevo. Introdotto in Trentino dalla vicina provincia di Bolzano dove già nel XVII secolo i Padri Benedettini lo coltivavano e vinificavano. Questo vitigno trova il suo habitat ideale nelle zone collinari ricche di sassi e quindi ben drenate. Fermentazione in acciaio inox ed affinamento in barriques di 4°-5° passaggio per circa un anno, in bottiglia per 6 mesi. Di colore rosso rubino intenso. Il bouquet è ampio, speziato, con sentori di frutta rossa matura. Al palato è vinoso e armonico, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato.

---

**MILL. 2018**      **€ 9,50**



### Müller Thurgau

100% müller thurgau

Incrocio a frutto bianco messo a punto nel 1883 da Hermann Müller fra le varietà di Riesling renano e Chasselas. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato, gradevolmente aromatico con sentori di salvia, pesca e mela golden. Secco, saporito e fresco, con una leggera vena acidula.

---

**MILL. 2019**      **€ 7,90**

---



### Kerner

100% kerner

Incrocio dell'uva a bacca bianca Riesling e dell'uva a bacca rossa Schiava. Fu messo a punto nel 1929 nella stazione sperimentale di Weinsberg in Germania. Il clima fresco e le forti escursioni tra il giorno e la notte delle colline della Valle di Cembra donano a questo vitigno una carica di profumi aromatici e seducenti. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Gradevolmente aromatico con complessi sentori fruttati quali pesca gialla, frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi. Sapore deciso, ottima mineralità ed acidità.

---

**MILL. 2019**      **€ 9,20**

---



### Gewürztraminer

100% gewürztraminer

Il Gewürztraminer o Traminer aromatico è il vino più aromatico prodotto dall'azienda. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino tendente al giallo oro con la maturazione. Fruttato, aromatico con sentori di rosa, spezie e frutti esotici. Sapore pieno, strutturato con leggero retrogusto di mandorla. Al palato l'ingresso è morbido, ritornano gli aromi esotici con un perfetto equilibrio fresco saporito.

---

**MILL. 2019**      **€ 11,60**

---



# Bardolino

A sud-est del lago di Garda, si estende un territorio straordinario, fatto di un susseguirsi di colline che lasciano il posto, di tanto in tanto, a strette valli e a piccole aree pianeggianti ghiaiose. Sono le colline moreniche del Garda, l'anfiteatro che con le sue dolci pendenze sembra abbracciare la parte meridionale del lago e delle montagne che si stagliano nel nord.

Sebbene le prime fonti scritte e le prime raffigurazioni che rimandano alla coltivazione dell'uva in queste zone risalgono al periodo altomedievale, reperti storici dicono che già dall'epoca romana e, ancora prima, nell'età del bronzo qui si produceva vino. Una lunga storia dunque che ci porta al 1937, quando qui venne creato il primo Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi.

Un territorio che presenta un'estrema diversità di suoli, ben 66 sono le tipologie, dovuta ai depositi morenici formatisi durante le glaciazioni che si sono concluse circa 10000 anni fa e che modellarono il bacino gardesano. Ciò fa sì che, oltre alla coltivazione dei vitigni autoctoni, Corvina, Rondinella e Molinara i più diffusi, il territorio sia adatto anche per la coltivazione dei vitigni internazionali che donano espressioni di grande valore.



## Tenuta La Cà

Calmasino di Bardolino (VR)

Tenuta La Cà è un'azienda giovane e innovativa espressione di Pietro e Aldo Giambenini che nella primavera del 2018 lasciano le grandi città tornando a Calmasino di Bardolino per gestire un vigneto di 12 ettari che presenta una preziosa diversità di suoli, tutti ricchi di minerali - dagli impasti argillosi, a ghiaie moreniche a limi calcarei - e di vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein Petit Verdot tra i rossi; Pinot Grigio e Bianco, Traminer e Garganega tra i bianchi. I due fratelli hanno messo in piedi un'azienda che opera interamente secondo processi biologici. Il metodo lavorativo è il vero motivo differenziante di Tenuta La Cà: vendemmia esclusivamente manuale, data una logistica sicuramente agevole con meno di 600 metri tra vigna e cantina, parcelizzazione del vigneto; e soprattutto il pionieristico (per la zona) metodo a caduta, che porta l'uva a subire le influenze della gravità senza alcun ausilio di pompe meccaniche. La scienza in sostituzione della tecnologia, per esaltare al massimo le qualità della materia prima lasciandola praticamente intatta e un'enologia per sottrazione che elimina le aggiunte a favore di un approccio naturale.

### Biso

**100% corvinone**

Raccolta manuale a fine agosto, selezione del grappolo, caricamento in pressa di uva intera, macerazione di 2-4 ore, pressatura soffice. Frazionamento dei mosti fiore e pressato, utilizzo del solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce di 8 mesi, rifermentazione in aprile, affinamento su lieviti di 12 mesi. Di colore rosa antico; un naso floreale e agrumato, precede un palato profondamente minerale al pompelmo e lampone.

*Suolo: argilloso  
PH 3.15  
Acidità 5.36 gr/L  
Zuccheri 0.2 gr/L  
Senza soffitti aggiunti. Non filtrato.*

---

**MILL. 2019**                    **€ 9,40**

---



### Dritto - Bardolino Classico DOC

**65% corvina  
35% rondinella**

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, vinificazioni varietali, affinamenti varietali di 12 mesi in tonneau e barriques, affinamento in blend in botte grande da 25hl seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. Il frutto di mora, mirtillo e gelso è intenso seguito da soffi di pepe e spezie, che rendono nel complesso un aroma veramente intrigante. La viola l'ultima sensazione prima di un assaggio materico, avvolgente e intenso. Un vino di grande struttura che rimane comunque straordinariamente bevibile e fluido.

*Suolo: argilloso  
PH 3.35  
Acidità 5.10 gr/L  
Zuccheri 0.6 gr/L  
So2 inferiore a 40 mg/L  
Non filtrato.*

---

**MILL. 2019**                    **€ 6,40**

---



### Calis

**40% merlot  
25% corvina  
20% lagrein  
15% cabernet franc**

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, vinificazioni varietali, affinamenti varietali di 12 mesi in tonneau e barriques, affinamento in blend in botte grande da 25hl seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. Il frutto di mora, mirtillo e gelso è intenso seguito da soffi di pepe e spezie, che rendono nel complesso un aroma veramente intrigante. La viola l'ultima sensazione prima di un assaggio materico, avvolgente e intenso. Un vino di grande struttura che rimane comunque straordinariamente bevibile e fluido.

*PH 3.40  
Acidità 6.7 gr/L  
Zuccheri 1 gr/L  
So2 inferiore a 50 mg/L  
Non filtrato.*

---

**MILL. 2017**                    **€ 11,90**

---



### Garganega

**100% garganega**

Suolo: argilloso con grandi concentrazioni di ferro, calcio e manganese. Raccolta manuale in cassetta di uva leggermente surmatura, diraspatura, caricamento in pressa di acini interi, frazionamento dei mosti, utilizzo del solo mosto fiore. Affinamento in tonneau d'acacia di terzo passaggio di 6 mesi seguito da 12 mesi di riposo in bottiglia. Un vino di colore giallo intenso con riflessi dorati sprigiona suggestive note di pietra focaia, agrumi e fiori d'acacia che anticipano un palato verticale, saporito e profondo con sentori di camomilla e mandorle.

*PH 3.45  
Acidità 6.0 gr/L  
Zuccheri 0.4 gr/L  
So2 inferiore a 60 mg/L*

---

**MILL. 2018**                    **€14,00**

---





# Monti Lessini

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sono un traguardo che sottolinea con forza quanto l'uomo da sempre sia attento alle sorti della vigna in questa zona alto collinare, compresa tra le province di Verona e Vicenza. Le alte vallate dei Monti Lessini rappresentano da sempre un ambiente ideale per la vite ed uno scrigno naturale in cui la viticoltura può raggiungere i più brillanti risultati.

La sua conformazione ne rivela immediatamente la natura vulcanica: una natura profonda che costituisce il carattere fondamentale del terroir e che lascia un'impronta indelebile nel vino. Si imprime in particolare nel Lessini Durello DOC: vino del territorio che ne esprime con forza il carattere vulcanico. I vigneti di alta collina completano il quadro, favorendo l'esposizione, l'aerazione e l'escursione termica: fattori determinanti per la freschezza e l'aromaticità dei vini.



## Dalle Ore

Trissino (Vicenza)

La tenuta è stata acquistata nel 1903 dal bisnonno Girolamo Dalle Ore. Guidato dal grande amore per la sua terra, dalla passione per la vite ed il suo frutto, fu il primo nella zona a coniugare i principi della qualità (sesto d'impianto, principio della zonazione, tecniche di potatura) con la tradizione millenaria della viticoltura in questa parte della Lessinia. Con lo stesso entusiasmo e il medesimo grande amore per la loro terra Marco, Vittorio, Luciano Margoni Dalle Ore ed il luminare dell'enologia mondiale Franco Giacosa utilizzano i principi della biodinamica come guida per un'agricoltura rispettosa. Il lavoro avviene nel pieno rispetto di ciascuno dei singoli appezzamenti per produrre dei vini autentici, attraverso una rigorosa viticoltura senza l'uso della chimica e solo tramite la lavorazione del suolo e il controllo delle rese. Le uve sono coltivate con saggezza, vendemmiate con pazienza e vinificate con passione. L'esposizione sud, sud-est dei pendii, la struttura geologica del suolo, la brezza sempre presente in quest'area collinare e l'inesauribile antica energia del vulcano, sono i fattori naturali determinanti che concorrono a creare la particolarità del microclima.



### Torque

**100% durello**

Metodo classico V.S.Q. pas Dosé frutto di un'antica varietà autoctona, la Durella. Al naso è complesso con fragranza di lieviti, agrumi, fiori bianchi e una fresca vegetalità. La bocca sorprende per la sua sostanza dal carattere franco, preciso ed intenso. La finezza notevole delle bollicine equilibra perfettamente una materia viva.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 3, 6 gr/lit.*

---

**MILL. 2016**                    **€ 16,00**

---

### Calesio Brut Millesimato

**100% durello**

Vino spumante metodo Charmat, frutto di un'antica varietà autoctona, la Durella. Di colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso è floreale ed elegante, con perlage fine e persistente. Al palato è fresco, pieno e di grande espressione minerale. Fermentazione senza uso di lieviti selezionati in acciaio inox a temperatura controllata. Spumantizzazione metodo charmat lungo.

*Dosaggio 8,4 gr/lit.*

---

**MILL. 2020**                    **€ 8,50**

---

### Cabernet Franc

**100% cabernet franc**

Proviene da viti di oltre cinquant'anni ed esprime al meglio le caratteristiche di quel percorso che partì dai Pirenei, salì nella regione della Loira per arrivare in Veneto nel corso del XVIII secolo. Fermentazione sulle bucce. Affinamento in botti tonde da 30 hl per 24 mesi. Al naso si presenta intenso, complesso, fruttato e floreale, con note di viole e rose, frutta rossa ed una fresca vegetalità. Al palato è secco, caldo e avvolgente, con un tannino setoso in perfetto equilibrio con la componente minerale, piacevolmente lungo.

---

**MILL. 2017**                    **€ 11,00**

---

### Cabernet Sauvignon

**100% cabernet sauvignon**

Proveniente da vigne con un'età media di oltre venticinque anni. Fermentazione ed affinamento in tini di rovere da 80 hl per 12 mesi. Il profilo olfattivo è dominato da note di frutti rossi, amarena, con una leggera affumicatura e note di pepe nero. Al palato è secco, caldo ed avvolgente, con un tannino dolce, terroso, pieno e persistente.

---

**MILL. 2018**                    **€ 10,00**

---



### *Chardonnay*

**100% chardonnay**

Proveniente da viti di 30 anni su suolo di origine vulcanica ed esposizione sud a 300 m.s.l.m. Di colore giallo paglierino intenso sorprende per il suo bouquet di fiori gialli, agrumi, fico, noce e pietra focaia. Al palato è secco, minerale, saporito e molto persistente. Piacevolmente agrumato.

---

**MILL. 2020**      **€ 11,00**

---



### *Mappale 77*

**50% chardonnay  
45% pinot grigio  
5% riesling**

Frutto di un particolare assemblaggio dei 3 vitigni, fermentati separatamente, ma entrambi provenienti dalla vigna identificata con il "Mappale 77". Il naso è ricco, di papaya matura e fiori bianchi, con una nota affumicata e una mineralità che si percepisce sin dall'olfatto. L'assaggio è saporito e minerale, con un fondo di spezia e una conferma della mineralità già percepita al naso.

---

**MILL. 2019**      **€ 11,00**

---



### *Pinot Grigio*

**100% pinot grigio**

Proveniente da viti di età compresa tra i 5 e i 30 anni. Di colore giallo paglierino intenso dai riflessi ramati, all'olfatto si presenta nitido e delicato con sentori di fiori bianchi e bosso. Al gusto si propone pieno e saporito, rotondo e avvolgente.

---

**MILL. 2018**      **€ 9,50**

---



---

**MILL. 2020**      **€ 11,00**

---



### *Riesling*

**100% riesling**

Le barbatelle di questo riesling furono importate dalla Renania dal bisnonno Girolamo nei primi anni del '900. Questa straordinaria varietà, sapientemente riprodotta per selezione massale, è divenuto il vigneto più prestigioso della Tenuta. Questo vino si presenta delicato, con profumi floreali particolarmente persistenti e con chiare note di assenzio e pietra focaia. In bocca è secco, pieno e di grande mineralità, citrino, lungo e persistente.

---

**ESAUTRITO**

---

**639 Hz****100% garganega**

In qualunque momento il grande vino sa spezzare ogni nostro dualismo. Perché è anima corporale e corpo spirituale, è frutto dei cieli e della terra, è il lavoro del tempo e dell'uomo. Uomini di ogni tempo e di ogni luogo hanno bevuto il vino in segno di amicizia, offrendosi reciproca salute, nella cognizione che nel vino sono contenute le frequenze della vita, le forze sorgive dei cieli e della terra, del tempo e dell'uomo.

**ESAURITO****852 Hz****100% riesling**

La bellezza sta in principio al vino. Nell'orizzonte sinuoso delle colline a vite. Nei filari ordinati dei vitigni. La bellezza precede il vino che nasce nella bellezza, quasi ne fosse il nettare. Dimentichiamo tutto quello che sappiamo del vino; scordiamone i sapori, gli aromi e i miti. Mettiamoci in ascolto delle sue frequenze: udiremo una musica dolcissima e capiremo l'immensa bellezza del Tutto.

**MILL. 2016****€ 13,00****528 Hz****100% cabernet franc**

Al di là dei profumi e del sapore, che sono comuni a ogni vino, vi sono delle estatiche frequenze che solo i grandi vini posseggono. Non si tratta di riconoscerne le note di carattere, ma di captare la connessione armoniosa tra l'uomo che coltiva la vite e la terra in cui la vite cresce. Quel colloquio tra la vigna e il suo custode da cui si generano le onde-frequenze di estasi che ci aprono alla lontananza che molto promette.

**ESAURITO**





# Colli Berici

I Colli Berici si trovano nella zona più a sud di Vicenza. Ville, borghi, eremi, conventi raccontano la storia di queste colline, dove da sempre l'uomo ha coltivato la vite e l'olivo. Qui il vino è storia.

La roccia calcarea, i terreni ad argille rosse e quelli basaltici di origine vulcanica, l'altitudine che allontana nebbie e gelate tardive, la ridotta precipitazione annua. Sono questi gli aspetti ambientali che ne fanno dei vini di carattere e personalità. Terre da grandi vini rossi.

La punta di diamante dell'enologia berica è il vino Tai Rosso che deriva dal vitigno Tocai rosso, ma che nel Vicentino ha trovato un areale adatto alla sua coltivazione e una propria identità. Coltivato nella zona di più antica tradizione, costituita dal Comune di Barbarano e dai comuni limitrofi, è identificato con il nome Barbarano rosso.



## Vini Pialli

Barbarano Vicentino (VI)

L'azienda fu fondata a metà degli anni '50 dai nonni Cio e Gregorio. Dal 2001, Alessandro, la terza generazione della famiglia Pialli, continua a coltivare gli stessi vigneti con le stesse varietà autoctone (Tai Rosso e Garganega) usando rame e zolfo in quantità molto ridotte (circa 2,5 kg / Ha annui di rame, contro i 4 kg concessi dal reg. Bio). Tutte le operazioni nel vigneto sono minimaliste, coordinate alle fasi lunari. La filosofia produttiva consiste nell'effettuare meno interventi possibili, evitando compattamenti del suolo e cercando l'equilibrio naturale nel terreno, favorendo la vita di tutte le specie che lo popolano, sia sopra che sotto. In cantina le fermentazioni sono spontanee, non si chiarifica e non si filtra ma si decanta e si aspetta, ogni vino ha un proprio naturale ciclo di maturazione da rispettare. Tutti i vini sono vegani con una minima quantità di solfiti, in media intorno ai 20 mg/l di SO<sub>2</sub> totale.



### La Garghi

100% garganega

Proveniente da terreni molto calcarei, rosa e bianchi. In parte argillosi con presenza di rocce affioranti di vari colori e natura. Raccolta a mano in piccole casse, pressatura diretta o diraspatura a seconda dell'annata. Decantazione del mosto e fermentazione spontanea con pied de cuve precedentemente preparato. Fermenta per la maggior parte in acciaio e in piccola parte in legno di rovere francese. Affinamento 8 mesi in acciaio su fecce fini. Solforosa totale 15 - 20 mg/l

---

**MILL. 2018**

**€ 9,00**

### Rosso Calbin

100% tai rosso

Età media delle viti 30 anni. Terreni calcareo marnosi e argille rosse cariche di scheletro. Raccolta a mano in piccole cassette e macerazione di 1 settimana in vasche di acciaio, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento 6 mesi in botti di rovere francese e ciliegio. Dal Tai Rosso, l'uva autoctona per eccellenza dei Colli Berici, un esempio di classica espressione varietale. Vinificato in acciaio e affinato in legno grande per 6 mesi questo vino rappresenta l'essenza del Tai Rosso, con il suo frutto e la sua beva. Molto versatile il Rosso Calbin è adatto come aperitivo ma anche a tutto pasto e si sposa benissimo con il Baccalà alla Vicentina.

---

**MILL. 2018**

**€ 11,00**

### Cio Bacaro

100% tai rosso

D.O.C. Barbarano. Età media delle viti 16 anni. Terreni calcareo marnosi e argille rosse cariche di scheletro. Raccolta tardiva dell'uva in surmaturazione in piccole cassette e macerazione di 2 settimane in vasche di acciaio, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento 18 mesi in botti di rovere francese da 500 litri e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi. Il Barbarano rappresenta la massima espressione del Tai Rosso, il grande vitigno autoctono dei Colli Berici. Vinificato in purezza, con una lunga macerazione sulle bucce e 18 mesi di affinamento in botte, questo vino è il risultato di una bassa resa per ceppo e di un meticoloso lavoro in vigna nel massimo rispetto dell'ambiente.

---

**MILL. 2017**

**€ 19,00**

### 2 P (2 Pleniluni)

100% tai rosso

Età media delle viti 15 anni. Terreni calcareo marnosi e argille rosse cariche di scheletro. Raccolta tardiva dell'uva in surmaturazione in piccole cassette e macerazione di 30 giorni in vasche di acciaio, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento 18 mesi in botti di rovere francese da 500 litri e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi. Il Barbarano rappresenta la massima espressione del Tai Rosso proprio nella zona storica più vocata alla sua coltivazione. 2 P, ovvero 2 pleniluni, è il tempo in cui la macerazione sulle bucce si allunga, varcando orizzonti post fermentativi inesplorati e regalandoci sensazioni gustative uniche per questa varietà.

---

**MILL. 2016**

**€ 24,00**



## *Gregorio*

**100% tai rosso**

Età media delle viti 20 anni. Terreni calcareo marnosi e argille rosse cariche di scheletro. Raccolta a mano in piccole cassette e appassimento naturale per 1 mese circa. Macerazione di 3 settimane in tino di rovere. Affinamento 30-36 mesi in botti di rovere francese da 500lt e successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi. Massima espressione del Tai rosso, strutturato ma elegante, delicato ma possente è dedicato a nonno Gregorio, internato nel campo di Dora Buchenwald, nel centenario della sua nascita, 1911-2011.

---

**MILL. 2015      € 34,00**

---





Trapani

Erice

Marsala

Selinunte

Pantelleria

Mar Mediterraneo

Agrigento

Cefalù

Mar Tirreno

Palermo

Milazzo

Messina

Etna

Catania

Mar Ionio

Noto

Ragusa

Siracusa

Stromboli

Lipari

Modica

# Sicilia

La Sicilia è oggi una delle regioni italiane più vitali dal punto di vista enologico. Differenti tradizioni culturali e culturali, retaggio di un passato ricco di storia, ancora convivono, rendendo unico il panorama vinicolo siciliano che comprende, oltre all'isola stessa, le Isole Eolie e Pantelleria.

Il vino e la vite hanno accompagnato la storia della Sicilia dai suoi albori fino ai tempi recenti. Si ritiene infatti che i coloni greci, giunti a Naxos per primi, si dedicarono "in maniera professionale" alla cultura della vite, dando inizio alla produzione degli ormai celebri vini siciliani. I Fenici, dal canto loro, audaci navigatori e mercanti di razza quali erano, fecero dei vini uno dei prodotti più importanti per gli scambi commerciali di quell'epoca.

Il caldo estivo, molto intenso, è una delle caratteristiche che permettono al vino siciliano di essere coltivato in modo biologico senza l'uso dei trattamenti batteriologici. Più di 110 mila ettari di viti, che interessano tutta l'isola fino anche ad arrivare nella parte montuosa dell'Etna per coltivazioni preggiate.

Oggi sono più di cento i vitigni autoctoni selezionati e catalogati. Queste varietà uniche, molte delle quali ancora sconosciute, rappresentano uno straordinario patrimonio ampelografico e culturale, che ha attraversato i secoli e rende la Sicilia l'Isola del Vino per eccellenza.



## Giammalvo Vini

Mazara del Vallo (TP)

L'azienda nasce nel 2006 con l'acquisto della collina di Gilletto a Mazara del Vallo da parte della famiglia Giammalvo. Si tratta di un territorio unico, composto da terreni fortemente calcarei e ideale per la coltura della vite, specificamente di varietà a bacca bianca, di fronte il mare e confinante con la Riserva Naturale WWF dei Gorghi Tondi, non lontano dalle vestigia della antica città greca di Selinunte. Dopo anni di preparazione dei terreni, nel 2012 viene impiantato il vigneto che darà vita ad Arsura... esposto a Sud, la cui prima annata sarà la 2018. È una vigna di 10.300 ceppi suddivisi in una "costa" esposta a Sud di 8000 viti di Grillo e tre terrazze a quote diverse di Zibibbo. Nel 2018 Agricola Giammalvo prende in affitto parte di un bellissimo vigneto nella piana della Gazzetta pienamente vocato alla produzione di uve a bacca rossa; da questo vigneto prenderà vita con l'annata 2019 Rosso di Arsura Velluto Blu, il primo vino rosso di Agricola Giammalvo.

### Arsura

80% grillo  
20% zibibbo  
(moscato d'Alessandria)

Il vigneto da cui proviene è composto da una "costa" di grillo a circa 40 metri s.l.m. e da tre terrazze di zibibbo che si trovano rispettivamente a 50,70 e 90 metri s.l.m. I terreni sono calcarei, ricchi di calcio e molto permeabili. Il vigneto dista 900 metri dal mare e circa 145 km dal continente africano, gli inverni sono miti e le estati asciutte e ventilate. Fermentazione in tini di acciaio per due settimane, sosta sur lies per un mese e affinamento in tini di acciaio per ulteriori 5 mesi. Vino di straordinaria versatilità negli abbinamenti, grazie a doti di potenza e struttura, ma anche di notevole freschezza acida.

---

**MILL. 2018**      **€ 10,00**

---



---

**MILL. 2019**      **€ 10,00**

---



### Velluto Blu

100% syrah

Velluto Blu proviene dal vigneto della Gazzetta a Mazara del Vallo piantato nel 1998. Si tratta di terreni molto particolari, totalmente alluvionali, argillosi e sabbiosi. Sono le vestigia di un'antica palude, e pertanto ricchissimi di sostanze disciolte. Il vigneto dista 9 km dal mare e circa 145km dal continente africano. La vendemmia si svolge rigorosamente nelle ore notturne per cogliere i vantaggi delle forti escursioni termiche estive. Fermenta in tini di acciaio per 2 settimane, dove viene maturato per ulteriori 4 mesi con micro-ossigenazione. Effettua un passaggio di 3 mesi in botti di rovere da 225 e 500 lt. Notevole versatilità negli abbinamenti grazie a doti di potenza e struttura, ma anche di piacevole morbidezza.





# I Distillati

L'arte della distillazione risale sicuramente a molti anni prima di Cristo, sono diversi gli antichi trattati di alchimia e di medicina che parlano della distillazione di erbe officinali per ricavarne essenze a scopo medicamentoso. Gli egiziani nel 4000 a.C. già la praticavano, furono probabilmente i primi a costruire rudimentali alambicchi per ricavare essenze e profumi. Dovettero passare molti secoli però prima di associare la distillazione di una sostanza fermentata alla produzione di alcol. Furono i ricercatori delle scuole di Salerno, di Montpellier e di Toledo verso la fine del Medioevo ad iniziare la distillazione di sostanze fermentate per ricavare bevande idroalcoliche.

Con la distillazione la bevanda fermentata viene portata ad ebollizione per separare le varie componenti del composto. Ogni distillato, infatti, è diviso in tre parti: la testa, il cuore e la coda. Di queste tre parti solo la seconda, che coincide con l'alcool etilico, deve essere conservata, mentre le altre due vanno eliminate. La bravura del distillatore sta tutta nel riconoscere il momento esatto in cui tagliare la 'testa' e la 'coda' del distillato isolandone solo il cuore. Dopo la distillazione, i liquori devono poi essere sottoposti ad una fase di stabilizzazione. Si possono aggiungere zucchero o caramello per ottenere particolari note di sapore e di colore.



## *Capovilla*

Rosà (VI)

Vittorio Gianni Capovilla è universalmente riconosciuto come uno dei migliori, se non il migliore, distillatore del mondo, in particolare per la sua grande passione: i distillati di frutta. Insieme alla figlia Olivia, distillano con piccoli alambicchi a bagnomaria, costruiti da un artigiano tedesco della Foresta Nera. Ricerca maniacale di varietà in via di estinzione, la sua esplorazione gustativa si espande per gli angoli più remoti, dalla Romania al Vesuvio, dalla Val Venosta alla regione della Grande Champagne per arrivare alla distillazione dei frutti selvatici delle sue tenute a Rosà, in Veneto: nespole, more di rovo, lamponi, bacche di sambuco, prugnolo gentile e così via. Tecnica e cuore al servizio della natura, per estrarre la quintessenza da ogni spirito.



### *Grappa di Pinot Nero*

Proveniente da vinacce altoatesine attentamente raccolte e successivamente trasformate. Equilibrio e tensione sapientemente portati a 43°. Riposa più di 10 anni in piccoli contenitori di acciaio. Al naso si caratterizza per note di piccoli frutti rossi di bosco. In bocca è rotonda, morbida e avvolgente con un finale caldo e setoso.

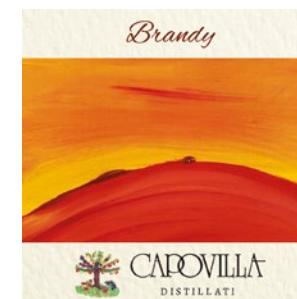
€ 30,00



### *Grappa di Marzemino*

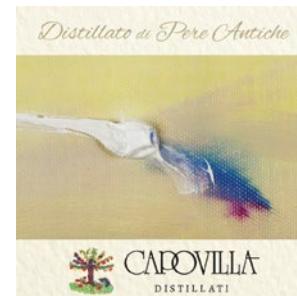
Proveniente da vinacce di vitigni di alta montagna. Dai sentori molto delicati, sorprende per eleganza ed equilibrio nonostante non contenga zuccheri. Non rivela dettagli ma lascia al palato il piacere di scoprirli.

€ 30,00



### *Brandy*

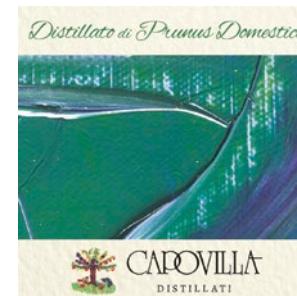
Invecchiato più di 20 anni, trova le sue origini da un vino prodotto in maniera naturale. L'alchimia tra il tempo e la pazienza di aspettare la perfetta maturazione, ne determinano il corpo e la maestosa eleganza.



### *Distillato di Pere Antiche*

*"Il tutto nasce da un'equazione semplice: più buona è la frutta, migliore è il prodotto finale. Se parto da una materia prima eccezionale e straordinaria l'unico rischio è quella di rovinarla".* Con queste parole il maestro Capovilla fa trasparire la sua maniacale attenzione e cura nel selezionare la materia prima, maturata in pianta, raccolta a mano e spesso coltivata solamente per lo scopo di essere distillata.

€ 44,00



### *Distillato di Prunus Domestica*

*"L'esperienza accumulata ti fa capire che ogni frutto ha un suo momento migliore per essere colto e lavorato".* Da queste parole del maestro si intuisce quanto importante sia la necessità di saper attendere e di quanto laboriosa sia la strada per ottenere dei distillati indimenticabili e unici.

€ 48,00

# L'Aceto

Deriva dal latino *acetum*, che a sua volta si ricollega con *acer* "pungente; agro" e si ottiene dalla fermentazione (detta appunto acetica) di liquidi contenenti una debole quantità di alcool (6-8% al massimo in media).

La storia dell'aceto è antichissima. Citato ripetutamente dalla Bibbia, se ne sono trovate tracce in un vaso dell'Egitto prefaraonico, vecchio di circa diecimila anni, a testimonianza del fatto che gli Egizi, così come i Babilonesi e i Persiani, lo conobbero e lo impiegarono per la conservazione dei cibi. Del resto, solo grazie all'aceto i generi alimentari potevano allora essere trasportati su lunghi percorsi. Ma l'aceto era anche, unito all'acqua, una bevanda rinfrescante, contadini e viaggiatori dell'antichità ne facevano largo uso.

Fu però nel Medioevo che l'arte nel preparare l'aceto cominciò ad avere il suo peso, e nelle prime associazioni c'era il massimo riserbo sulla sua lavorazione.

Essendo prodotto da secoli in tante aree geografiche diverse, l'aceto è stato elaborato a partire dai prodotti agricoli più abbondanti e reperibili in ogni zona: dall'uva alle mele, dal malto al pomodoro. Il che si traduce in un ricco e stuzzicante "menu" di aceti diversi.



## *Acetificio Mengazzoli*

Levata di Curtatone (Mantova)

L'aceto a Mantova è una tradizione che si perde nel tempo e che veniva tramandata di padre in figlio nelle famiglie di acetai. Il punto di svolta di questa fantastica tradizione è il 1962. All'epoca Giorgio Mengazzoli aveva un sogno: prendere le redini della tradizione artigianale secolare di Mantova e farla conoscere e apprezzare al di fuori dei confini della città, in Italia e nel mondo. È così, semplicemente e spontaneamente come tutte le migliori cose, che l'Acetificio Mengazzoli ha intrapreso un percorso di crescita di cui va orgoglioso. Da allora molti anni sono passati, a Giorgio si sono affiancati i figli Elda e Cesare e la produzione si è diversificata andando dagli aceti di vino a quelli di mele, dalle Creme di Balsamico ai Mostagri, dai sali agli aceti aromatizzati ma la passione di chi ci lavora con costanza e la selezione accurata delle materie prime sono rimaste le stesse e sono cresciute assieme all'azienda e a chi in essa crede.

### *Aceto Balsamico di Modena IGP Bio*

Frutto della continua ricerca delle migliori materie prime e conseguenza naturale che Mengazzoli ha rivolto alla produzione di aceti da uve da agricoltura biologica grazie all'esperienza secolare tramandata di generazione in generazione. Di forte e unico valore organolettico per un insieme di sentori ben equilibrati e fortemente uniti in un blend ricco e pieno di sentori, capaci di conferire vera rotondità di aromi, gusto e densità.

€ 10,90



### *Aceto di Vino Barbera IGT Bio*

La voglia di ricercare, di garantire grande qualità e offrire peculiari caratteristiche ai prodotti ha fatto sì che si potesse offrire il gusto e l'aroma delle uve e dei vini da cui derivano. Aceto biologico da singolo vitigno Barbera I.G.T. Pavia fermentato staticamente in barriques, processo che conferisce una qualità fortemente personalizzata, contraddistinguendolo dagli altri aceti per una corposità più evidente e fragranze più forti e intense.

€ 5,80



### *Aceto di Melograno*

Si contraddistingue per il suo gusto acidulo intensamente fruttato. Questo frutto è ricco di antiossidanti, utili per combattere i radicali liberi e l'aceto nasce da una lavorazione saggia che conserva il gusto tipico del frutto appena raccolto.

€ 5,00



### *Condimela - Aceto Balsamico di Mela*

Caratterizzato da uno spiccato aroma agrodolce e da una palpabilità vellutata, ottenuto nella preparazione con succo di mele concentrato, fermentato in modo naturale-statico, e lasciato a maturare per un lungo tempo, per ottenere una trasformazione diretta degli zuccheri in acido acetico, e creare così un'acidità meno pungente e un giusto equilibrio con i residui zuccherini della materia prima.

€ 12,70



LUXEMBURG

## Mittelmosel



## Untermosel



Koblenz



Rhein

Koblenz



Winningen

Koblenz



Koblenz



Koblenz



Koblenz



Koblenz



# GERMANIA

## MOSELLA

Il riflesso delle viti sull'acqua accompagna la Mosella lungo tutto il suo corso, dalla sorgente sui Vosgi fino alla confluenza con il Reno a Coblenza, attraverso la Francia e il Lussemburgo dove è chiamata Moselle, e la Germania, dove prende il nome di Mosel.

Fondamentale qui è la natura del terroir che, strappato dal fiume alla roccia e modulato in ampie anse nel corso dei secoli, ha creato un paesaggio con caratteristiche assolutamente uniche per la sua composizione vulcanica e per la ricchezza di ardesia stratificata in scisti asfaltate.

Elementi fondamentali per la produzione di un Riesling ricco di profumi e sapori minerali tali da renderlo unico al mondo e in grado di mantenere, anche a maturazione raggiunta, un livello di acidità elevato che ne permette un lungo invecchiamento.



## Meulenhofer

Erden

L'azienda a conduzione familiare Meulenhofer si trova a Erden, sulle rive della Mosella terra di meravigliosi Riesling. Le prime tracce di questa antichissima cantina risalgono al 1337, si tratta quindi di una lunga tradizione vitivinicola che si tramanda di generazione in generazione. La vinificazione è curata scrupolosamente, caratterizzata da una pre-chiarificazione naturale e una fermentazione a temperatura corretta ottenendo vini complessi, longevi ed eleganti. I vigneti di proprietà più importanti sono tre e sorgono sulle rive del fiume Mosella, caratterizzati da terreni e microclimi differenti. Il vigneto di Erdener Prälat è una stretta striscia di terreno particolarmente ricco di mineralità disposto su ripidi terrazzamenti. Erdener Treppchen è posto a valle su zone rocciose di ardesia blu ed esalta gli aromi eleganti e fruttati del Riesling. I vigneti di Wehlerer Sonnenuhr sono collocati nella zona più favorevolmente esposta del pendio confinante con il fiume Mosella e sono da sempre riconosciuti per i loro toni minerali di indiscutibile eleganza e personalità.

### Riesling feinherb

Un vino "d'ingresso", semplice, puro e schietto, dalle deliziose note fruttate tipiche del riesling. Perfetto equilibrio di zuccheri e acidità che mirano verso freschezza e tensione. Al palato sentori di mela e agrumi per un finale intenso e lungo.

Zuccheri residui 19,4 gr/lit.  
Acidità 7,7.  
Alcol sviluppato 11%

---

**MILL. 2019**

**€ 8,00**

### Erdener Treppchen Riesling Kabinett

Il suo bouquet offre un intenso e ampio ventaglio di aromi fruttati, dalla pesca all'ananas, fino al frutto della passione e alle note agrumate. Con il tempo si aggiungono sentori minerali e fumé che ritroviamo, insieme alla frutta, anche al palato. In bocca è perfettamente bilanciato, succoso e minerale, con un ottimo equilibrio tra struttura e freschezza. Il finale è vivace e pulito, con un intrigante tocco di spezie.

Zuccheri residui 47,9 gr/lit.  
Acidità 8,4.  
Alcol sviluppato 10%.

---

**MILL. 2018**

**€ 9,80**

### Wehlerer Sonnenuhr Riesling Spätlese Alte Reben

Naso eccitante ed ampio di frutta gialla ed esotica, seguito dalle immancabili note minerali. In bocca è fresco e minerale ma al contempo cremoso e di buon corpo, con ancora i sentori fruttati e minerali a dominare il palato. Nel lungo e pulito finale predomina la nota dolce tipica dello Spätlese (vendemmia tardiva), che lo rende ancor più elegante e seducente.

Zuccheri residui 74,7 gr/lit.  
Acidità 9,6.  
Alcol sviluppato 8,5%.

---

**MILL. 2018**

**€ 12,70**

### Wehlerer Sonnenuhr Riesling Spätlese Alte Reben

Proviene da vecchie viti (alte reben) situate nei pendii più ripidi, che conferiscono grande concentrazione, profondità ed una setosa tessitura del vino.

I sentori minerali e salini del vino generano una tensione positiva tra la profonda concentrazione e la freschezza. Al palato è ricco, materico, fresco e appagante.

Zuccheri residui 80,4 gr/lit.  
Acidità 7,4.  
Alcol sviluppato 7,5%.

---

**MILL. 2016**

**€ 14,30**





### *Erdener Treppchen Riesling Auslese*

Giallo paglierino luminoso con timidi riflessi verdognoli. È prodotto con uve selezionate (Auslese) raccolte tardivamente. Al naso si presenta con i tipici sentori di idrocarburi che fanno da sfondo a interessanti note di camomilla, albicocca disidratata, agrumi canditi e di spezie dolci. Il sorso è dolce ma mantiene una buona acidità rinfrescante. Ottima la persistenza.

Zuccheri residui 95,9 gr/lt.

Acidità 10,9.

Alcol sviluppato 9%.

---

**MILL. 2015**      **€ 17,10**

---



### *Erdener Treppchen Riesling Beerenauslese*

I vini Beerenauslese sono fatti con uve accuratamente selezionate per creare quei ricchi vini da dessert per i quali la Germania è famosa. Fatti usualmente in 2-3 vendemmie ogni decennio, questi vini sono equilibrati con acidità e zuccheri in tali quantità da poter invecchiare per decenni. Al naso si concede fragranze di canditi, di crema pasticcera, di buccia di limone. Al palato risulta fresco e armonico, con sfumature di ananas sul finale e un gradevole retrogusto di miele.

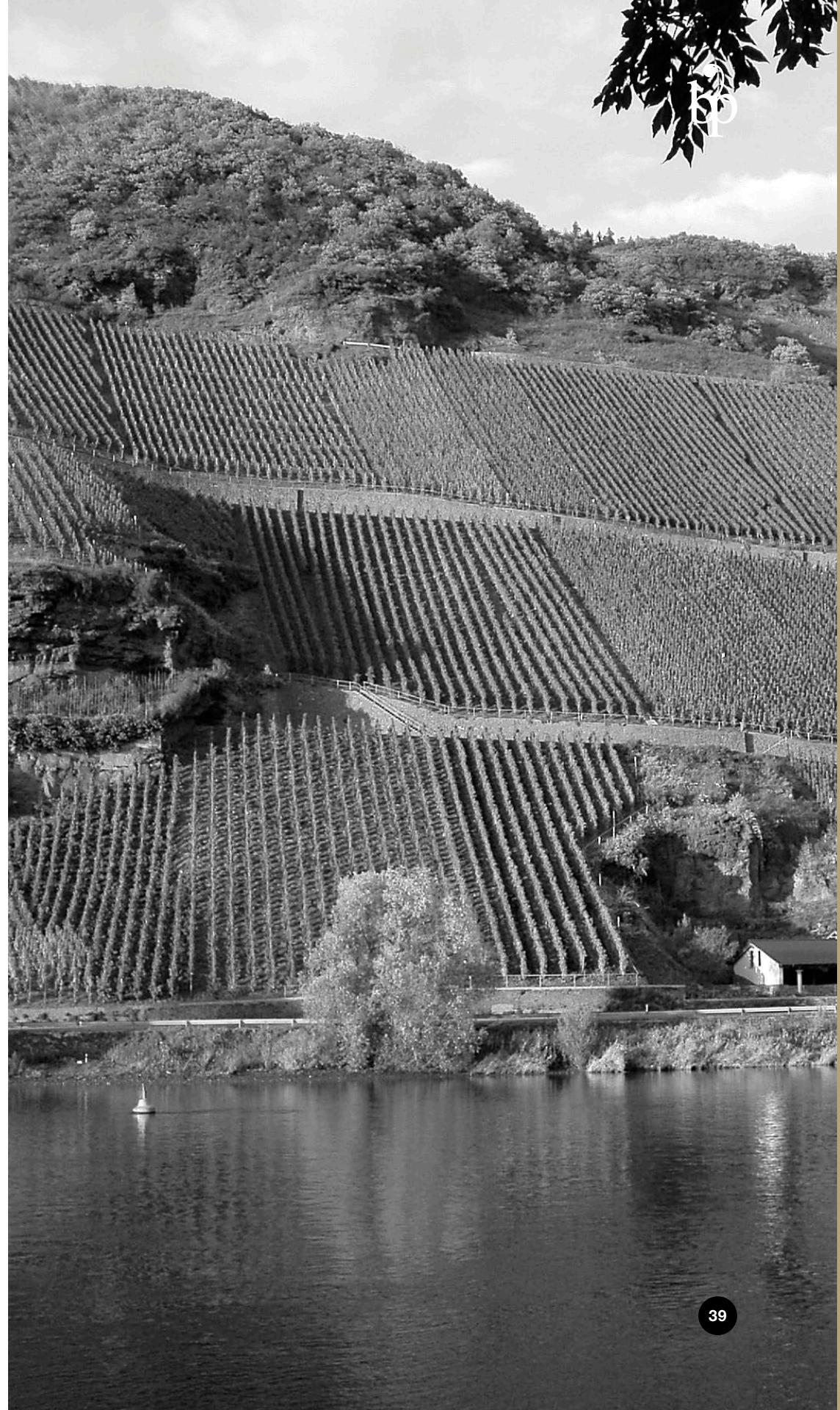
Zuccheri residui 233 gr/lt.  
Acidità 12,1.

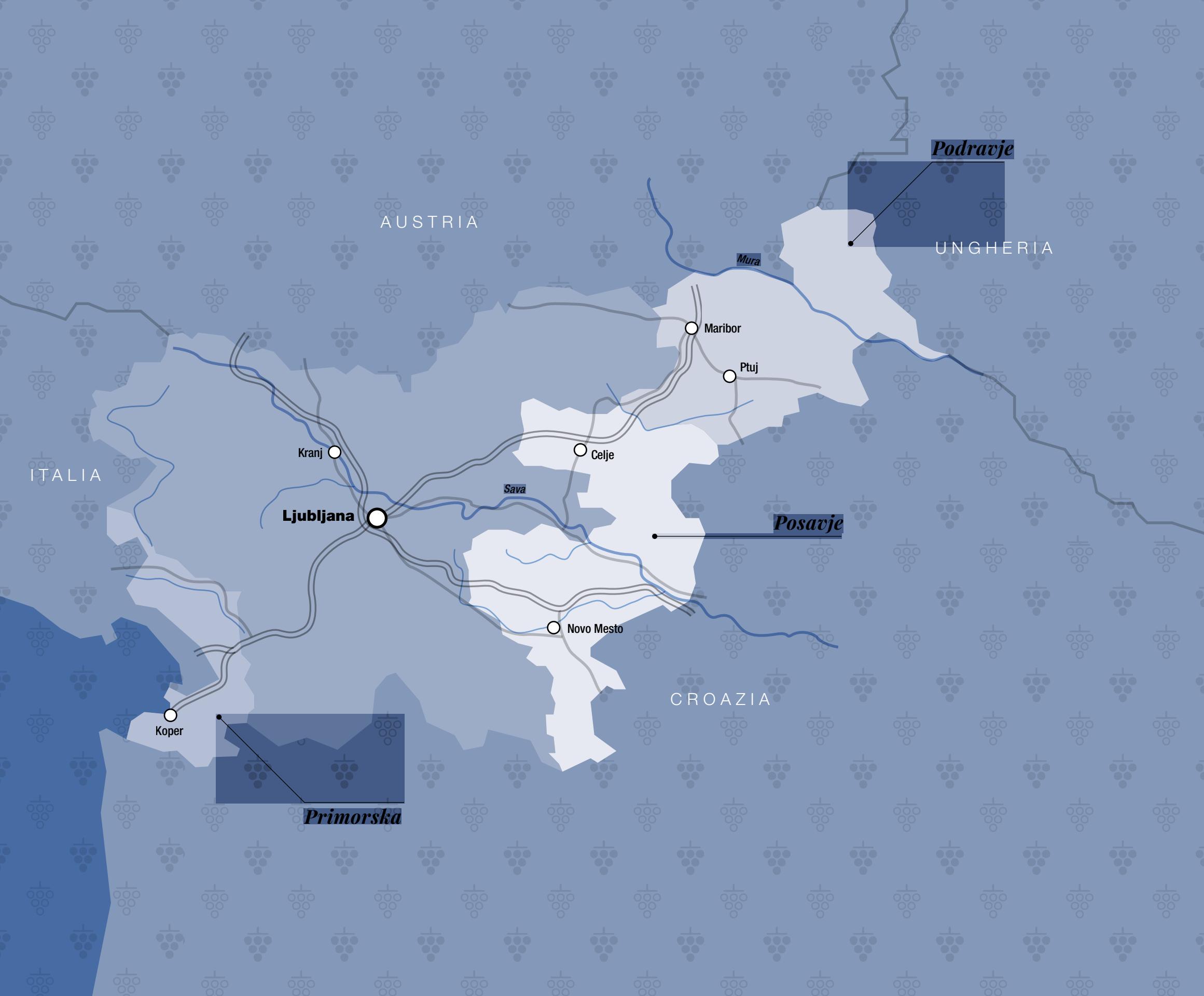
Alcol sviluppato 8%.

---

**MILL. 2011**      **€ 40,00**

---





**Podravje**

UNGHERIA

Mura

Maribor

Ptuj

Celje

Sava

**Posavje**

CROAZIA

Novo Mesto

Koper

**Primorska**

ITALIA

**Ljubljana**

Kranj

AUSTRIA

# SLOVENIA

Ideale prolungamento della Venezia-Giulia, i dolci pendii delle sue colline offrono zone perfette per la viticoltura, raggruppate in tre distinte regioni vinicole: a sud-ovest la Primorska, la più vicina all'Italia, nella parte sud-orientale la regione vinicola Posavje e nell'area nord orientale Podravje. Qui la viticoltura prospera e incuriosisce, alimentata da propizi fattori ambientali (varietà dei terreni, clima continentale e mediterraneo a seconda della zona) e da una tradizione enologica risalente ai monaci medievali.



## Valter Sirk

Visnjevik

L'azienda Valter Sirk è sita nel paese di Visnjevik (pieno Collio Sloveno) in zona collinare superiore; questa peculiarità morfologica porta ad una prima caratterizzazione dei suoi vini che hanno una spiccata freschezza e facilità al gusto. Il suolo di matrice marna e la presenza nel terreno di una forte percentuale di sali minerali conferiscono notevole sapidità, buona persistenza al palato, freschezza e celerità di beva. La coltivazione delle vigne si svolge nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di coltivazione integrata per la preservazione dell'integrità naturale della vigna. Affinamento in vasche acciaio per garantire una chiara determinazione del gusto originario del vitigno e bâtonnage a mano onde garantire il rimescolamento delle sole fecce nobili. L'azienda dispone di 8 ettari più altri 3 in affitto, coltivati prevalentemente a uve bianche come Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana, ma anche a bacca rossa come Merlot, Malbec, Cabernet Franc, per una produzione media annua di circa 40.000 bottiglie.



### *Pinot Blanc Riserva ConteA*

Vigneto composto soltanto da selezione di miglior pinot blanc.  
Anno impianto 1987.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale. Quattro anni di fermentazione ed affinamento in tonneau nuovi a bassa tostatura. Decantazione in acciaio per il successivo 4/6 mesi. Imbottigliamento dopo 60 mesi di affinamento. Colore giallo luminoso, una grossa persistenza ed un'eccellente combinazione di forte eleganza e bevibilità. L'equilibrio fatto vino. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare in cucina con carni bianche e formaggi freschi.

---

**MILL. 2012**                    **€ 28,00**

---

### *Merlot Riserva ConteA*

Tre vitigni con tre cloni separati (francese 60% - rauscedo 10% - ignota centenaria 30%).  
Anno impianto 1993, 1996.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Sei mesi di vinificazione separata dei 3 cloni in cemento, successivi 5 anni unione cloni in barrique/tonneau ed infine decantazione in acciaio 4/6 mesi. Imbottigliamento dopo 80 mesi di affinamento. Colore rosso delicato si presenta con una struttura tannica delicata e rotonda. Il palato è ricco, avvolgente e di estrema eleganza. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare a carni bianche, arrosti di vitello/maiale – oppure in semplice degustazione.

---

**MILL. 2011**                    **€ 28,00**

---

### *Chardonnay Riserva ConteA*

Vigneto composto da soli cloni francesi. Anno impianto 1989.

Sistema di allevamento capovolto unilaterale, Guyot unilaterale. Pressatura soffice, fermentazione 100% in vasca d'acciaio, batonnage a mano, macro filtrazione. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento. Vino di grande freschezza e notevole mineralità. Si distingue per vivacità, tipicità e rigore. Numero di bottiglie prodotte 7000. Da abbinare in cucina con pesci neutri, bianchi e crudo di pesce.

**Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.**

---

**MILL. 2018**                    **€ 11,40**

---



---

**MAGNUM 2015**                    **€ 27,00**

---



### Jakot Friulano

Vigneto Njiva.  
Anno impianto 1990, 1993.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Criomacerazione, pressatura soffice, battonnage a mano, fermentazione controllata in vasche acciaio, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Colore giallo paglierino, pulizia al naso con profumi eleganti. Al gusto ha spiccata personalità, aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara. Numero di bottiglie prodotte circa 5500. Da abbinare in cucina con pesci in genere e crostacei.

*Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.*

<b>MILL. 2018</b>	<b>€ 11,40</b>
<b>MAGNUM 2015</b>	<b>€ 27,00</b>



### Malvasia

Vigneto Vipolže.  
Anno impianto 1975.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Criomacerazione, pressatura soffice, battonnage a mano, fermentazione classica con maturazione 80% in vasca acciaio e 20% in botti di rovere usate. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Colore giallo paglierino, freschezza, notevole mineralità, molto accattivante, e con i tipici sentori di fiore di camomilla presenti nella malvasia istriana. Numero di bottiglie prodotte circa 7000. Da abbinare in cucina con piatti freschi.

*Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.*

<b>MILL. 2018</b>	<b>€ 11,40</b>
<b>MAGNUM 2015</b>	<b>€ 27,00</b>



### Pinot Grigio

Vigneto Zagrad, Rkiča, Zamurava.  
Anno impianto 1988, 1992, 1994.

Sistema di allevamento doppio capovolto e Guyot unilaterale. Pressatura soffice, sosta sulle bucce, fermentazione controllata in vasca, battonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento. Di colore intenso spicca per una vivace freschezza e fortissima mineralità. Bocca elegante e di buon slancio sapido. Numero di bottiglie prodotte circa 2000. Da abbinare in cucina con conchiglie, crostacei e pesce forte baccalà/stocafisso.

**MILL. 2017**      **€ 11,40**



### Pinot Blanc

Vigneto Zagrad, Neblo.  
Anno impianto 1992, 1995

Sistema di allevamento doppio capovolto e Guyot unilaterale. Pressatura morbida, sosta sulle bucce, fermentazione controllata in vasca, battonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Di colore giallo paglierino spicca per la grande eleganza unita a freschezza e notevole sapidità. In bocca tipicità con sentori di crosta: in sintesi enorme eleganza setosa. Numero di bottiglie prodotte circa 2000. Da abbinare a tutta la cucina di pesce ma risulta pure un ottimo aperitivo.

**MILL. 2017**      **€ 11,40**



### Chardonnay

Vigneto Snežče, Rončuca.  
Anno impianto 1989 - 1990.

Sistema di allevamento doppio capovolto, Guyot bilaterale. Pressatura morbida, fermentazione controllata in vasche acciaio 80% e in botti rovere usate 20%, battonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento a 15 mesi dalla vendemmia. Affermamento per 2 mesi in bottiglia. Vino di pura eleganza, potenza ed equilibrio. Numero di bottiglie prodotte circa 2000.

**MILL. 2015**      **€ 11,40**



### Sauvignon

Vigneto Njiva, Zamurava.  
Anno impianto 1990, 1995.

Sistema di allevamento capovolto unilaterale, Guyot unilaterale. Vinificazione con 3 diversi cloni criomacerati e vinificati separatamente per essere assemblati in seguito, uva molta matura, macrofiltrazione. Imbottigliamento a 15 mesi dalla vendemmia. Affermamento 2 mesi in bottiglia. Vino di estrema eleganza e potenza. Spicca per freschezza e notevole mineralità. Numero di bottiglie prodotte 1500. Destinato a intenditori, amanti della tipologia piatti con pomodoro, crostacei.

**MILL. 2017**      **€ 11,40**



# FRANCIA

Sarebbe impossibile immaginare la Francia senza vino, così come, del resto, il vino senza la Francia. Le prime testimonianze sulla presenza e la coltura della vite in Francia risalgono al 600 a.C. circa, quando i Greci fondarono Massalia, l'attuale Marsiglia, e introdussero la vite. Tuttavia, come per altri paesi vitivinicoli Europei, si ritiene che anche in Francia la vite fosse già presente allo stato selvatico prima dell'arrivo dei Greci. Successivamente il forte sviluppo dell'enologia e della viticoltura francese ebbe inizio con l'arrivo dei Romani, alla fine del II secolo a.C., i quali, già forti consumatori di vino, avevano l'abitudine di introdurre le proprie tradizioni e prodotti ovunque andassero a conquistare nuove terre per l'Impero.

Nel VI secolo la viticoltura era ben radicata e diffusa praticamente in tutto il territorio francese, prevalentemente ad opera di monaci che coltivavano ampiamente la vite nei loro monasteri. Un particolare merito va riconosciuto proprio all'opera svolta dai monaci per l'enologia; il loro prezioso contributo ha portato allo sviluppo e il perfezionamento delle tecniche enologiche, la stessa enologia moderna si basa in larga parte sul loro lavoro. Nella prima metà del XVIII secolo quasi tutti i vigneti vennero devastati dalla fillossera della vite e fu necessario ripiantarli con molta fatica. Già allora però i francesi erano consapevoli che condizioni del terreno, clima e vitigno creavano una caratteristica unica ed originale. Dopo la seconda guerra mondiale la Francia riuscì a registrare uno sviluppo qualitativo ed una crescita economica nell'industria del vino che perdurano ancora oggi.



## Côte de Sézanne

Il vitigno principale è lo chardonnay e si narra che a Sézanne, sotto il regno di Luigi IX, il Santo, ne fu piantata la prima vite. I suoli sono gessosi e ricchi di una tipologia di fossile marino incluso nel calcare (micraster) conferendo ai vini profumi maggiormente fruttati, intensi e gustosi.

## Vallée de la Marne

Vallée de la Marne (Marne ed Aisne): le colline sono caratterizzate da terreni argillosi e calcarei, a tendenza marnosa. I vigneti sono per lo più di uve nere: pinot noir e pinot meunier. Gli champagnes della vallée de la Marne, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente bouquet fruttato ed un'elevata morbidezza.

## Grande Vallée de la Marne

Anche se meno conosciuta e meno estesa delle più famose Côte des Blancs (ad est) e Vallée de la Marne (a nord), la Grande Vallée de la Marne non ha nulla da invidiare alle sue concorrenti. È composta da 13 piccoli villaggi ed i vari produttori di questa zona si sentono, con orgoglio, una comunità "a parte". Si coltivano tutti e tre i vitigni: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay; il loro sapiente assemblaggio, nel rispetto delle tradizioni familiari e della natura, crea vini di alta qualità, con diverse e sorprendenti caratteristiche.

## Montagne de Reims

Montagne de Reims (dipartimento della Marna): le colline, principalmente esposte a Sud, sono caratterizzate da terreni gessosi che assicurano un ottimo drenaggio ed il cui colore chiaro riflette intensamente i raggi del sole. Il vitigno predominante è il pinot noir. Nelle cantine (caves) delle montagne di Reims riposano champagnes rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà.

## Côte des Blancs

Côte des Blancs (Marne): il vitigno principale è lo chardonnay, l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione dello champagne. I terreni, gessosi, assicurano elevate riserve d'acqua e calore al sottosuolo. Dalla Côte des Blancs nascono champagnes pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, con aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza.

## Côte des Bar (Aube)

Côte des Bar: nei terreni argillo-calcarei il vitigno principale è il pinot noir. Gli champagnes della Côte des Bar sono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi.

# Champagne

È il vino più conosciuto al mondo e proviene esclusivamente dall'omonima regione Champagne-Ardenne, a circa 150 km a est di Parigi. La vite qui prospera dall'epoca romana in una zona al limite geografico per la sua coltivazione ed il suolo è prevalentemente composto da craie, pietra calcareo-gessosa che ne costituisce ben il 75%. I suoi vini diventarono popolari tra la fine del XIV e il XVI secolo, con i cosiddetti vin gris che arrivavano fino alla corte del Re di Francia e, soprattutto, spopolavano Oltremarina. Per lo champagne bisognerà aspettare la metà del XVII secolo e le intuizioni di un monaco benedettino, Dom Pierre Pérignon, economo dell'abbazia di Hautvillers. Intuizioni che contribuiranno in maniera determinante alla nascita dello champagne ma bisogna considerare tanti altri fattori più o meno casuali: è per questo che si tende giustamente a dire che "lo champagne ha inventato sé stesso".

La sua storia è vecchia di secoli ed è ricca di aneddoti. All'inizio del XX secolo, lo Champagne aveva già la potenza d'un mito. Nel 1911 una Echelle des Crus classificò 17 villaggi con il titolo Grand Cru, 44 villaggi Premier Cru e 258 villaggi come Cru Periferici. L'area vitata copre una superficie totale di circa 33.000 ettari, tre sono le appellationi (Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys) e si estende tra le Montagne di Reims e la Vallée de la Marne, tra la Côte des Blancs e alcuni territori dell'Aube e dell'Aisne.

Per la produzione è autorizzato l'uso di tre vitigni: chardonnay (28% della superficie piantata), pinot noir (38% della superficie piantata), pinot meunier (34% della superficie piantata). Il disciplinare consente pure l'utilizzo dell'arbane, petit meslier e pinot blanc presenti oggi solo nelle "vieilles vignes".



## ***Delong Marlène***

**Allemant**

Fondata nel 1966 ad Allemant da Gérard Delong la proprietà possiede oggi 5,30 ettari su tre villaggi del Sézannais: Allemant, Broyes e Sézanne. Con massima cura e rigore, oggi Marlène ed il marito Damien coltivano i tre vitigni champenois su vigne di circa 40 anni. L'intera conduzione della maison è per loro un'intuizione naturale, proveniente dalla loro passione per la vite e la vigna. Convinti della ricchezza della natura hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata nel massimo rispetto del loro terroir e per consentire ai propri champagnes di rivelare tutta la loro personalità. In cantina vige la massima attenzione, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni e non effettuando filtrazioni.



### ***Ter Originel***

68% chardonnay  
15% pinot noir  
17% pinot meunier

Champagne di carattere, abbondante nei sapori e negli aromi. Al naso sviluppa aromi di frutti gialli maturi, frutta candita e miele. Al palato è carico e complesso, con un perfetto equilibrio tra la spiccatà acidità e il gusto morbido e fruttato.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 6,5 gr/l.*

---

€ 29,00

---

### ***Cuvée Rosé***

40% chardonnay  
45% pinot noir  
15% pinot meunier

Vinificazione parcellare per un rosé d'assemblaggio (da 15 a 20% di vino rosso a seconda delle annate) dagli aromi maturi e complessi. Di colore vermiglio con riflessi ramati al palato è fresco e dolce, i frutti rossi sempre presenti, lasciano spazio a un aroma di arance rosse che danno una buona dimensione sul finale. Opulento e goloso, con perlage cremosa.

*Maturazione su fecce 42 mesi.  
Dosaggio 6 gr/l.*

---

€ 31,00

---

### ***Grande Réserve***

50% chardonnay  
30% pinot noir  
20% pinot meunier

Al naso sprigiona sentori di brioche e cedro candito, seguiti da una suadente nota di nocciola tostata. Il sorso è ricco, pieno e voluttuoso, ma mai eccessivo nonostante i richiami burrosi.

*Maturazione su fecce 72 mesi.  
Dosaggio 6 gr/l.*

---

€ 35,00

---

### ***Cuvée Zéro***

70% chardonnay  
26% pinot noir  
4% pinot meunier

Champagne dal profilo olfattivo aperto ed elegante con percezioni di frutta rossa, erbe aromatiche e spezie. Racchiude tutta le purezza della terra calcarea di Allemant. Naturale e schietto, sincero in tutta la sua freschezza e vivacità.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Nessun dosaggio.*

---

€ 39,00

---



## Gosset-Brabant Ay

La famiglia Gosset coltiva la vigna da più di 4 secoli ad Ay, uno dei terroirs più nobili e storici, classificato Grand Cru e crocevia tra la Vallée de la Marne, la Montagne de Reims e la Côte des Blancs. Adesso al timone dell'azienda ci sono Michel e Christian Gosset nipoti di quel Gabriel che nel 1930 decise di separarsi dal ramo più famoso della famiglia per creare la sua piccola "maison" apponendo in etichetta anche il nome della moglie Andrée Brabant. La maison possiede circa 10 ettari di cui 5 si stendono sulle vigne Grand Cru d'Ay, 4 ettari sulle vigne Premier Cru di Mareuil-sur-Ay e Avenay Val d'Or e 0,45 ettari sulle vigne Grand Cru de Chouilly nella Côte des Blancs. Tradizione familiare, viticoltura ragionata da più di 15 anni, vinificazione parcellare la linea produttiva di Gosset-Brabant è fortemente segnata dall'utilizzo del Pinot Noir per la creazione di champagnes complessi, sfaccettati e di forte carattere.

### *Tradition Premier Cru*

70% pinot noir  
20% chardonnay  
10% pinot meunier

Proveniente da sole vigne Grand Cru e Premier Cru con età media di 25 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Utilizzo del 30% di vins de réserve. Di colore giallo oro con leggeri riflessi rosati. Il naso è intenso, su aromi di frutta a polpa bianca, spezie e note tostate. In bocca è vigoroso, avvolgendo il palato con grande ricchezza e rotondità. Chiude lungo su persistenti note fruttate e minerali.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lit.*

---

€ 31,20

---

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lit.*

---

€ 31,20

---

### *Nature Grand Cru*

80% pinot noir  
20% chardonnay

Proveniente da sole vigne Grand Cru con età media di 25 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Utilizzo del 25% di vins de réserve. Di colore oro brillante si anima di un perlage delicato e fine. Al naso colpisce per la freschezza su aromi intensi di frutta bianca, l'agrume declinato in dolcezza e le spezie a completare un carattere sfaccettato e di gran fascino che si ritrova all'assaggio. Al palato è vigoroso distendendosi su una piacevole trama minerale. Il finale è lungo su persistenti note fruttate, agrumate e minerali. Vino di straordinaria purezza.

*Maturazione su fecce 72 mesi.  
Nessuna filtrazione.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

---

MILL. 2011 € 49,00

---



---

MILL. 2011 € 49,00

---

### *Gabriel Grand Cru Millesimato*

85% pinot noir  
15% chardonnay

Proveniente da sole vigne Grand Cru con età media di 40 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Di colore oro ambrato presenta un naso intenso, complesso e opulento. La bocca è piena, generosa e vinosa su note di frutti maturi ma al contempo di grande tensione sviluppandosi su una trama iodata e minerale. Il finale è di gran classe, lungo, persistente e gessoso.

*Maturazione su fecce 72 mesi.  
Nessuna filtrazione.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

---

€ 62,00

---

### *Noirs d'Ay Grand Cru*

100% pinot noir

Proveniente da sole vigne Grand Cru con età media di 25 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Di colore oro intenso con riflessi rosati è la massima espressione del Pinot Noir di Ay. Il naso aperto, potente e complesso si esprime su piccoli frutti rossi, note di pasticceria e di brioche. Al palato è elegante, ricco e grasso con una piacevolissima freschezza. Un'affascinante fusione di finezza e profondità, energia ed eleganza.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Dosaggio 4 gr/lit.*





## Charpentier

Charly-sur-Marne

La famiglia Charpentier coltiva la vigna da ben otto generazioni. Il calesse, emblema di questa azienda fondata nel 1855, simboleggia oggi il loro dovere di perpetuare il savoir-faire ed i valori ricevuti in eredità. Oggi la Maison si presenta con tecnologie avanzate e lavorazioni in ambienti all'avanguardia. L'esposizione eccezionale dei vigneti inoltre ne ha permesso la messa in opera di un modello di coltura ragionata e molte parcelle sono già da tempo convertite al biologico. Lo stile della maison è indiscutibilmente deciso. Espressione dei terroirs di appartenenza con una vinificazione coerente e molto accurata da non lasciare indifferenti gli assaggiatori.



### *Tradition Brut*

80% pinot meunier  
15% chardonnay  
5% pinot noir

Cuvée simbolo dell'azienda, viene prodotta con il 15% del vin de réserve. Profumi freschi e fragranti al naso con note di agrumi canditi e pane tostato. Cremoso al palato, si annuncia in bocca con un sorso avvolgente e morbido, caratterizzato da una bella vena, sapida e fresca.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 8 gr/lit.*

*Disponibile in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.*

*Disponibile in versione  
JEROBOAM da 3 lt.  
in cassa legno.*

€ 21,00

**MAGNUM** € 49,00

**JEROBOAM** € 160,00

### *Brut Millésimé*

65% pinot meunier  
30% chardonnay  
5% pinot noir

Questa cuvée ci gratifica di un intenso colore oro luminoso. Il naso è molto fine e puro, dominato da sentori di frutti esotici e spiccate note minerali. L'espressione del vino in bocca è un'armonia tra la potenza, la freschezza minerale, la cremosità del perlage e un dosaggio curato. Perfetta sintesi di eleganza, complessità, intensità e freschezza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lit.*

**MILL. 2012** € 34,00

### *Terre d'Emotion Brut Vérité*

70% chardonnay  
15% pinot meunier  
15% pinot noir

Selezione parcellare di vecchie vigne. Il naso è di estrema finezza ed esprime una spessa e ricca matrice fruttata matura fusa a note di arachidi e un filo di mineralità. Al palato è freschissimo ed elegante, molto complesso tra note grasse, iodato-saline, dolcezze fruttate e richiami speziati. E, quando con il finale saporido pensi abbia detto tutto, ecco una persistenza praticamente infinita a stupire ancora.

*Maturazione su fecce da 4 a 7 anni.  
Dosaggio 6 gr/lit.*

€ 36,50

### *Terre d'Argile*

100% pinot meunier

Proveniente da un'unica vecchia parcella piantata nel 1965, questa cuvée nasce da una viticoltura biodinamica ed è prodotta seguendo procedimenti lenti e rigorosamente artigianali: un vero dono della natura. Di colore giallo paglierino carico, con intensi riflessi dorati e perlage fine e duraturo. All'esame olfattivo i sentori fruttati, freschi e agrumati, sono impreziositi da toni minerali e da ricordi di lieviti e crosta di pane. L'assaggio è potente, ricco e complesso, appagante e generoso. Ottima la lunghezza.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 3,5 gr/lit.*

**ASTUCCIATO** € 46,00



## Pinot Meunier Zéro Dosage

100% pinot meunier

Proveniente da un'unica parcella «Les Chauffours» piantata nel 1961 e coltivata in biodinamica da 10 anni. Di colore dorato intenso. Il naso rivela una freschezza integrata tra note di fiori, grassezze di frutta secca e vibrante mineralità. Una bollicina stuzzicante accompagna quello che si rivela un grande champagne, levigato, succoso e pulito. Impreziosito da un gran bel frutto giallo che ti prende e ti conquista sorso dopo sorso, dal finale quasi graffiante per quanto risulta vivo e pulsante.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*

---

ASTUCCIATO

€ 48,00





## **L.Bénard-Pitois**

Mareuil-sur-Ay

Il mondo del vino entra nella famiglia Bénard-Pitois nel 1850. La passione comune, accompagnata al lungo apprendimento a fianco di nonni e genitori, va di pari passo con la pazienza, il rigore ed il rispetto della natura. La proprietà di 10 ettari comprende circa 37 parcelle. Le vigne di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir si estendono ai lati della Côte des Blancs e della Grande Vallée de la Marne, hanno un'età media di 25 anni e godono del suolo calcareo tipico di questa regione. I vini elaborati sono rotondi e pieni, caratterizzati da aromi di agrumi, frutta secca, miele e spezie.



### *Brut Carte Blanche Premier Cru*

75% pinot noir  
5% pinot meunier  
20% chardonnay

Buona effervesienza con persistenza delle bollicine. Di colore giallo oro brillante con riflessi ambrati. Al naso si presenta franco ed espressivo, sviluppando aromi di frutta fresca: pesca, pera e albicocca. Gli agrumi ed i frutti freschi svelano la loro presenza in un tocco finale di fiori d'arancio. La bocca è ampia, equilibrata con finale morbido e generoso.

*Maturazione su fecce 20/24 mesi.  
Dosaggio 9 gr/l.*

**€ 22,00**

### *Brut Réserve Premier Cru*

60% pinot noir  
40% chardonnay

Il colore luminoso ne ravviva il perlage fine e persistente. Elegante e delicato, al naso rivela aromi di frutta fresca ed un floreale discreto. Nel bicchiere sviluppa profumi di fiori secchi, cannella e frutta candita. Ne confermano la maturità note di buccia d'arancia e di spezie dolci. La bocca è fresca, l'equilibrio perfetto ed una bella persistenza.

*Maturazione su fecce 30/36 mesi.  
Dosaggio 10 gr/l.*

**€ 26,50**

### *Brut Nature Premier Cru*

60% pinot noir  
40% chardonnay

Di vivace effervesienza si presenta di colore limpido e brillante. Incantevole al naso per gli aromi di frutta secca, note candite con un tocco di agrume nel finale. L'attacco in bocca è rotondo su note di liquirizia ed una vivace freschezza marcata dall'agrume. Il finale sorprende per il suo equilibrio e la grande purezza. Uno champagne senza artifici per veri ed appassionati intenditori.

*Maturazione su fecce oltre 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*

**€ 30,50**

### *Brut Rosé LB Premier Cru*

85% chardonnay  
15% pinot noir vinificato in rosso

Di vivace colore rosato sublima la perfetta limpidezza del vino. Rotondo e maturo, il naso esprime tutti gli aromi legati all'affinamento. Sentori di pasticceria e di vaniglia si evolvono su note di frutta caramellata con tocco di liquirizia. L'attacco in bocca è dominato da pura freschezza. Un rosé originale per la sua dominanza di chardonnay e la sua vinificazione in legno. Per tutti gli appassionati più esigenti del rosé.

*Maturazione su fecce oltre 24 mesi.  
Dosaggio 9 gr/l.*

**€ 34,00**



## Brut Millesimato Premier Cru

80% pinot noir  
20% chardonnay

Il colore oro dai riflessi leggermente verdi illumina la sua bella effervescenza. Al naso si presenta amonioso ed espressivo, rivelando note di agrumi ed un fruttato delicato di frutti gialli. Aromi di fiori d'arancio, di tostatura e lieviti confermano una certa maturità. In bocca una punta agrumata apporta finezza e freschezza.

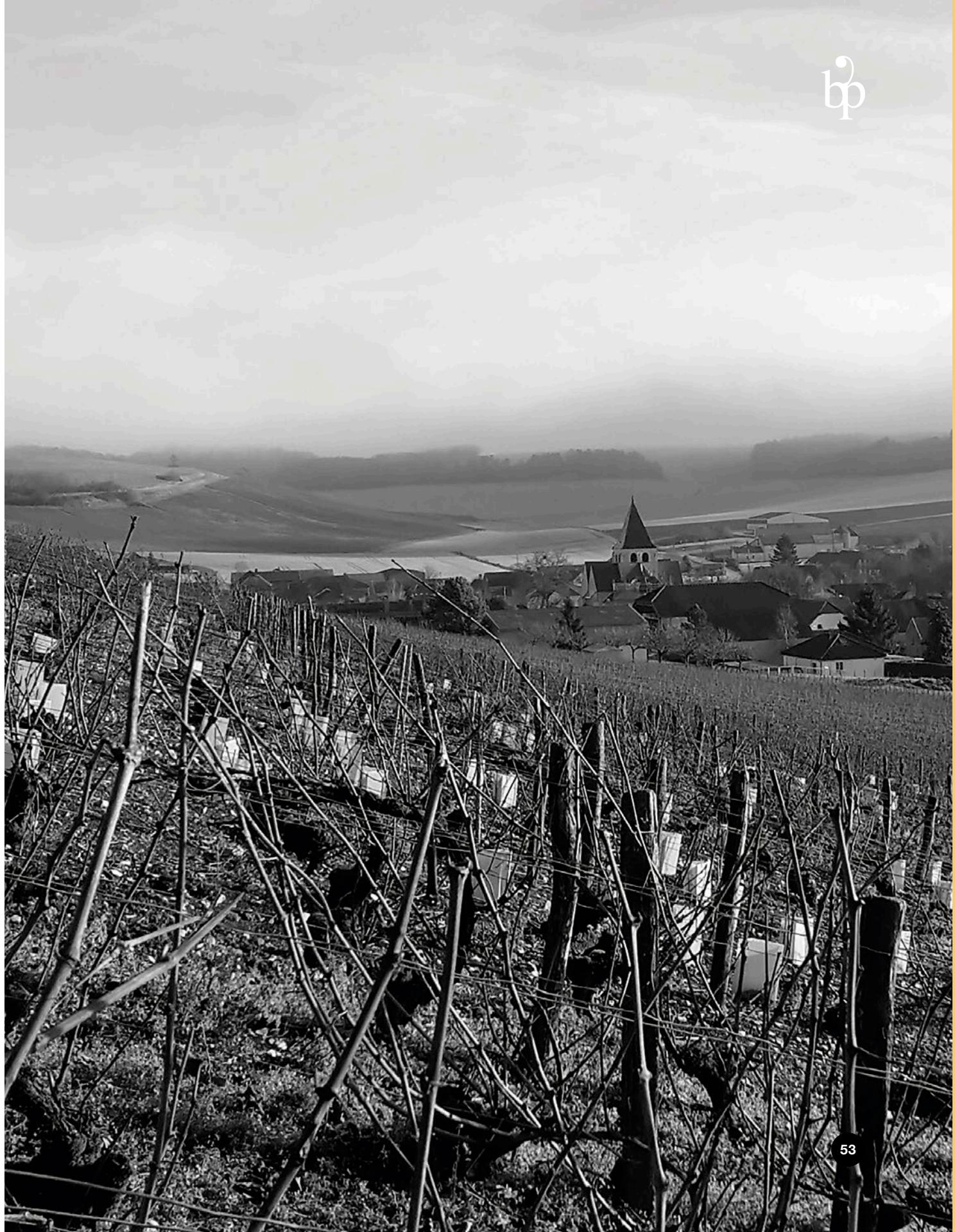
Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 9 gr/lit.

---

**MILL. 2012                    € 36,50**

---

**MILL 2013 BLC DE BLCS € 39,50**





## Huré Frères

Ludes

Una storia di famiglia, una passione condivisa tra fratelli, dei valori trasmessi alla nuova generazione: champagne Huré Frères esiste da più di 50 anni. Oggi François Huré, alla terza generazione, e Raoul, suo padre, conducono questa maison familiare situata a Ludes nel cuore della Montagne de Reims. Animati dalla passione per il dettaglio, la precisione ed il rigore, essi conducono i dieci ettari di vigneto della proprietà, un mosaico di terroirs unici dove ogni pendio, ogni parcella offre dei profili aromatici differenti. La coltivazione avviene nel pieno rispetto della terra e dell'ambiente circostante al fine di elaborare degli champagnes ricchi, complessi ed eleganti che riflettono interamente l'autenticità del frutto della vigna.



### *Invitation Réserve Brut*

15% chardonnay  
35% pinot noir  
50% pinot meunier

La maison per garantire uno stile ed una continuità, è solita assemblare più annate di raccolte sotto forma di vin de réserve conservate secondo il metodo Solera ed il cui utilizzo varia dal 25 al 40%. Questa cuvée sorprende per la spiccatà freschezza. Al naso rivela aromi di frutti maturi e qualche nota di pane tostato. L'attacco in bocca è equilibrato e morbido, il finale è seducente e di gran livello.

*Maturazione su fecce 30/36 mesi.  
Dosaggio 7 gr/l.*

*Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.*

---

€ 33,50

---

MAGNUM € 72,00

### *Insouciance Rosé Brut*

18% chardonnay  
40% pinot noir  
42% pinot meunier

Rosé d'assemblaggio concepito dalla cuvée "L'invitation" arricchito in chardonnay. Il vino rosso proviene da vieilles vignes di pinot noir e pinot meunier nel villaggio di Ludes. Al naso è fresco e fruttato con note di agrumi e frutti rossi. La bocca si rivela carnosa e rotonda, ampia e ricca la persistenza aromatica.

*Maturazione su fecce 18/24 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.*

---

€ 41,00

### *Inattandue Blanc de Blancs Millesimato*

100% chardonnay

Mono-cépage di Chardonnay questo Blanc de Blancs proviene dai villaggi di Ludes, Rilly La Montagne e Vavray Le Grand. "Inattandue" poichè le uve rivelano un potenziale di invecchiamento sorprendente, così come una ricchezza di aromi straordinaria. Questo champagne sorprende per l'intensità aromatica su note di biancospino e agrumi. La bocca è cremosa, ampia e di grande equilibrio su un finale fresco e vivace.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lt.*

---

MILL. 2015 € 43,00

### *Instantannée Blanc de Noirs Millesimato*

80% pinot noir  
20% pinot meunier

Instantannée è una cuvée millesimata elaborata allo scopo di "prendere la foto" dell'annata e di metterla in bottiglia. È la pura espressione dell'eleganza e della freschezza della Montagne de Reims attraverso il pinot noir ed il pinot meunier. Un blanc de noirs che riesce a coniugare ricchezza e complessità, con tensione e freschezza.

*Maturazione su fecce 6 anni.  
Dosaggio 3 gr/lt.*

---

MILL. 2014 € 44,00



### 4 Éléments Millesimato

Individuare il meglio del terroir, osservarlo, comprenderlo, sperimentare sulle variazioni per dare una forte identità. È con questa volontà e con questi principi che è nata la nuova linea 4 Éléments (terroir, parcella, micro-clima e savoir-faire dell'uomo). Una gamma di cuvée parcellari, declinate in ogni millesimo e vinificate in botti da 350lt e 600lt senza fermentazione malolattica. Disponibile in versione 100% chardonnay, 100% pinot meunier e 100% pinot noir.

*Maturazione su fecce 36/48 mesi.  
Dosaggio 3 gr/l.*

**PINOT MEUNIER 2015 € 78,00**

**PINOT NOIR 2015 € 78,00**

**CHARDONNAY 2015 € 78,00**



### Mémoire Extra Brut

**10% chardonnay  
45% pinot noir  
45% pinot meunier**

Una storia di pazzia... del vino. Un maestoso assemblaggio di ben 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera. È un vino straordinario aperto al naso (nocciole e mirabelle) ma possiede ancora molta freschezza ed energia. Una bocca franca e molto pura rivela tutto il potenziale dei terroirs champenois dopo molti anni di affinamento. Un blend di champagne d'eccezione e tutto da scoprire.

*Solera dal 1982.  
Dosaggio 2 gr/l.*

**€ 62,00**





## Thomas Perseval

Chamery

Installato a Chamery su 2,5 ettari di vigne, distribuite in 5 parcelle, nel cuore del parco naturale de la Montagne de Reims, Thomas Perseval lavora in viticoltura biologica certificata dal 2012. Le sue micro cuvées sono la massima espressione della potenza del frutto e dell'influenza della territorialità. I vigneti sono composti principalmente da pinot noir, pinot meunier, chardonnay ed una parte di vitigni assai rari e dimenticati (petit meslier, arbanne e pinot blanc). La vinificazione parcellare permette di creare cuvées molto espressive e gli assemblaggi arricchiti con i vitigni rari provenienti solamente da "vieilles vignes" ne apportano una stupefacente complessità ed autenticità. Grande intensità, per vini coinvolgenti e di personalità, tutti fermentati in legno e tutti con la bellezza di una gioventù che promette uno splendido futuro.

### Tradition Premier Cru

45% pinot noir  
45% pinot meunier  
10% chardonnay

Tutti i vini di Thomas rappresentano una vera cantina d'autore. Essi sono la massima espressione dell'essere umano che si fonde in un corpo solo con la sua cantina e la sua vigna. Vinificazione 70% in cuves smaltate ed il 30% in legno. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione e nessun collage. Il naso è una vera potenza di frutti. La bocca è abbondante e polposa ben supportata da una bollicina estremamente fine ed elegante. Vino profondo, compatto e suadente.

*Maturazione su fecce minimo 24 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 1 gr/l.*

€ 42,00



### Rosé Premier Cru

50% pinot noir  
20% pinot meunier  
30% chardonnay

Rosé d'assemblaggio dal colore rosa antico con riflessi ramati. Questa cuvée svolge il 50% della vinificazione in cuves smaltate ed il restante 50% in legno. La fermentazione è realizzata con lieviti naturali per la parte in legno e lieviti selezionati per la parte in cuve. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione e nessun collage. Il naso è fine ed elegante, soavemente boisé e con lievi note di lirizzia. La bocca è viva e ampia. Il gusto preciso, puro e nudo con agrumi, fiori bianchi e frutta fresca. Lunga persistenza ed una purezza che lasciano la bocca estremamente pulita. Una bella sorpresa da non perdere.

*Maturazione su fecce minimo 24 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 1 gr/l.*

€ 50,00



### Grande Cuvée Premier Cru

1/3 pinot noir parcella La Masure  
1/3 pinot meunier parc. La Pucelle  
1/3 chardonnay parc. Le Village

Uno champagne fuori dai canoni e tutto da scoprire. Questa cuvée svolge il 100% della vinificazione in legno. Fermentazione alcolica naturale. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione e nessun collage. Il naso è fine ed elegante, soavemente boisé e con lievi note di lirizzia. La bocca è viva e ampia. Il gusto preciso, puro e nudo con agrumi, fiori bianchi e frutta fresca. Lunga persistenza ed una purezza che lasciano la bocca estremamente pulita. Un vero esemplare di haute couture du Champagne.

*Maturazione su fecce minimo 30 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 3 gr/l.*

€ 56,00



### La Masure Rosé di macerazione millesimato

80% pinot noir  
20% chardonnay

Cuvée millesimata proveniente dall'omonima parcella piantata nel '74 su suolo argillo/sabbioso e argillo /calcareo. Vinificazione in barriques di 228 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Vinificazione senza solforosa (sola aggiunta di 7 mgr/bottiglia in fase di sboccatura). Macerazione sulle bucce 12 ore. Il risultato è un capolavoro: frutti rossi e spezie si fondono esplodendo in un gusto deciso e potente. Sboccatura à la main.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*

MILL. 2015

€ 68,00



## *La Pucelle Millesimato*

95% pinot meunier  
5% pinot noir

Cuvée parcellare millesimata proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1961 su suolo sabbioso/limoso profondo. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. L'ingresso in bocca è maestoso, conferma e addirittura supera le aspettative, evidenziando in tutta la sua grandezza il pregevole lavoro di Thomas Perseval. Un perfetto connubio tra eleganza e struttura decisa. In bocca è decisamente persistente, come solo i grandi vini sanno fare.

Maturazione su fecce 36 mesi  
e sosta 6 mesi dopo dégorgement.  
Nessun dosaggio.

---

MILL. 2014      € 68,00

---





## J. Vignier

Cramant

È una storia di nove generazioni quella della maison Vignier che solo recentemente ha creato un marchio autonomo staccato da una realtà familiare più grande, Lebrun-Vignier. Unico soggetto lo chardonnay della Côte de Blancs e la Côte de Sézanne. Vigne impiantate tra il 1950 e il 2010, utilizzo minimo di chimica, vendemmie e vinificazioni parcellari, uso esclusivo di acciaio per mantenere al massimo l'identità e la freschezza del frutto. In cantina fermentazioni spontanee, uso di lieviti indigeni, malolattica svolta in maniera naturale. Ai timoni dell'azienda i giovani Nathalie e Sebastian producono degli champagnes notevoli che spaziano dall'estremismo minerale tipico dello Sézannais alla limpidezza territoriale della Côte de Blancs.

### Ora Alba Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Questo champagne proviene esclusivamente da vigne Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oiry. Il naso è fresco, marcato da mela e agrume, completato da aromi di succo di pesca. Al palato è gourmand e cremoso, con ritorni agrumati che evolvono verso note di pasticcera e aromi tostati, ma al contempo svela una struttura dritta e precisa che porta verso un finale lunghissimo.

*Maturazione su fecce 72 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

€ 34,20

58 Champagne Côte des Blancs



### Silexus Sézannensés Extra Brut

100% chardonnay

Proveniente da un'unica parcella, Chatet, nel cuore dello Sézannais, prolungamento della Côte de Blancs. Il sotto suolo calcareo è composto da frammenti di selce e carneolite. Ciò è assai raro e l'effetto è incredibile. Infatti questi frammenti al sole si riscaldano per dare calore alla vigna durante la notte. Così viziati i grappoli maturano con regolarità ma i più viziati saranno coloro che avranno modo di gustare questo champagne. Potenza e finezza contraddistinguono questa cuvée dagli aromi intensi, minerali ed un finale salino lunghissimo.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

€ 34,20

### Deux Terres Extra Brut

100% chardonnay

Elaborata unicamente in annate d'eccezione, le uve provengono da una parcella situata a Cramant nella Côte de Blancs e una parcella a Barbonne Fayel nello Sézannais. La sua vivacità proviene dai terreni gessosi di Cramant, ma è il clima del Sézannais che gli conferisce rotondità e ampiezza. Succosa e ampia, al palato troviamo aromi di frutti maturi, buccia di limone e cannella, per finire su un gustoso bouquet di brioche e frutta secca. Cuvée affascinante e certamente inaspettata.

*Maturazione su fecce 8 anni.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

€ 48,00

### Les Longues Verges Grand Cru Extra Brut

100% chardonnay

Elaborata unicamente con uve di una sola parcella, Longues Verges appunto, situata tra Cramant e Chouilly questa cuvée è molto singolare e imponente. Animata da una rara tensione e mineralità, questo vino sa armonizzare eleganza e potenza, complessità e concentrazione, forza e finezza. Introversa e intrigante richiamerà tutta la vostra attenzione.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

€ 62,00



## QVFMR - *Les Vignes d'Henri*

100% chardonnay

Questa edizione confidenziale dal pseudonimo QVFMR (cuvée Éphémère ossia effimera) lascerà ogni anno le cantine del produttore, in quantità molto limitate. Si tratterà di vini stupefacenti e straordinari, che potrete degustare che una sola volta perché la loro esistenza è effimera. Le uve provengono dal vigneto storico che possedeva il bis-nonno Henri nel 1925 a Cramant: un assemblaggio di puri chardonnay delle annate 2006 e 2007, Grand Cru vinificati interamente in fusti quercia.

Maturazione su fecce 10 anni.  
Dosaggio 3 gr/lit.

---

€ 63,00

---





## Doyard Vertus

La famiglia Doyard è presente a Vertus da molte generazioni ed è molto conosciuta in Champagne, il nonno Maurice infatti è stato uno dei fondatori del CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne). 11 gli ettari di vigneto di proprietà distribuiti tra i villaggi crus di Vertus, le Mesnil su Oger, Cramant, Avize e Ay. Scelte rigorose in vigna e in cantina, danno luce a poco più di 60.000 bottiglie. I trattamenti sono limitati a rame e zolfo e le lavorazioni vengono svolte con l'ausilio di un cavallo. Rigore, passione e ricerca sono le costanti che la famiglia Doyard, di generazione in generazione, mantiene con tenacia e coraggio al fine di cogliere al massimo la quintessenza di ciò che la natura offre per donare dei vini di grande spessore, eleganza e forte personalità.

### *Cuvée Vendémiaire Brut 1<sup>er</sup> Cru*

100% chardonnay

Solo utilizzo del mosto fiore detto cuvée. La vinificazione si svolge al 40% in fusti di rovere (di almeno 5 anni). Malolattica effettuata al 20%. Il naso si apre su note di panificazione, spezie (timo), frutti maturi, frutta secca e un piccolo tocco boisé. L'attacco in bocca è di gran volume e con una bella acidità sapida e setosa. Magistralmente intenso sorprende per l'agrume scuro giocato con la mineralità e sapidità tipiche dei bei terroir di craie. Vino di grande fascino, lungo e di carattere.

*Maturazione su fecce 54 mesi.  
Dosaggio 4 gr/lit.*

*Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.*

€ 36,00

MAGNUM

€ 81,00



### *Cuvée Révolution Grand Cru Non Dosé*

100% chardonnay

Solo utilizzo del mosto fiore. La vinificazione si svolge al 50% in fusti di rovere (di almeno 5 anni). Malolattica effettuata al 20%. Assemblaggio di 3 diverse annate. Il naso si apre su note saline e agrumate lasciando il posto a sentori di frutti bianchi e note tostate. Al palato è teso, cesellato, gessoso con un'intensa mineralità sopra le righe e tanta classe.

*Maturazione su fecce 70 mesi.  
Nessun dosaggio.*

€ 48,50

### *Clos de l'Abbaye 1<sup>er</sup> Cru Millesimato*

100% chardonnay

Proviene da un'unica parcella di mezza ettaro, interamente isolata e piantata nel 1956. Produzione limitata in ragione della superficie vitata ma anche per il solo utilizzo dei succhi della prima spremitura. Elaborata senza fermentazione malolattica ed intera vinificazione in legno. Al naso troviamo note brioché, mandorle e nocciole, agrumi canditi ed una prorompente mineralità. L'attacco in bocca è vivo e tonico. L'effervesienza si fonde rapidamente nel corpo del vino, diventando cremosa. Il finale è lungo, gustoso e di una mineralità marina nitida e precisa che lo rende un vero fuoriclasse.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Dosaggio inferiore 3 gr/lit.*

MILL. 2014

€ 81,00

### *Cuvée La Libertine 100% chardonnay*

Questa cuvée è il risultato di una ricerca di oltre 10 anni. L'obiettivo della maison era di avvicinarsi il più possibile alle caratteristiche gustative dei primi vini effervescenti della Champagne del XVIII secolo. Essa non ha equivalenti e non si avvicina a nessuno degli champagne attuali. Polposa e di rara complessità si può descrivere come una carezza setosa per i vostri palati, con una rotondità senza alcuna pesantezza. Di delicata effervesienza dovuta ad una pressione di soli 4 bar durante la presa di spuma. Una golosità sublime che incanta i sensi, un vero e proprio gioiello champenois. Assemblaggio di 4/5 annate.

*Maturazione su fecce 15 anni.  
Dosaggio 65 gr/lit.*

€ 182,00



## ***Henri Dosnon***

**Avirey-Lingey**

La giovane maison Dosnon da qualche tempo ha preso in affido dei vigneti di oltre 40 anni per l'elaborazione di due cuvée dedicate alla memoria del nonno, Henri Dosnon, di uno dei principali soci fondatori. I vigneti sono adagiati su colline esposte al sole ed al riparo dai venti su suolo argillo-calcareo. Tutta la lavorazione della vigna si svolge a conduzione agronomica ed a regime di lotta integrata, inerbimento dei suoli per permettere alle uve di esprimere l'essenza più vera del territorio. L'amore per la vigna traspare anche in cantina ed il risultato è stupefacente.



### ***Brut Sélection***

**95% pinot noir  
5% chardonnay**

Di colore giallo paglierino con una fine effervesienza, questo champagne presenta un naso di grande maturità dove note floreali e fruttate si mescolano armoniosamente. In bocca è franco lasciando spazio a tutta la ricchezza del pinot noir. Grandissima freschezza acida. In evidenza bacca rossa primaria ed una sottile sensazione di spezie in finale. Finalmente un grande pinot noir ottimo da gestire nella mescita.

*Maturazione su fecce 20 mesi.  
Dosaggio 9 gr/lit.*

---

**€ 22,50**

---

### ***Brut Rosé***

**95% pinot noir  
5% chardonnay**

Rosé d'assemblaggio di colore delicatamente salmonato con riflessi color bronzo. Al naso si presenta con una notevole potenza su note di frutti rossi appena raccolti, ciliegie e lamponi. In bocca è generoso, polposo e rotondo. Il rosé rimane sempre un dilemma per il nostro mercato, al contrario di quello francese, e spesso i prezzi sono molto elevati. Tuttavia con questa straordinaria cuvée troviamo il giusto equilibrio qualità/prezzo. Ottimo nella mescita e da tenere bene in evidenza nella carta vini dei rosé.

*Maturazione su fecce 20 mesi.  
Dosaggio 9 gr/lit.*

---

**€ 27,50**

---

### ***Origin.al***

**100% pinot noir**

Colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Il naso si esprime su aromi intensi di frutta a polpa bianca e piccoli frutti rossi, con bella voce floreale e ritorni di frutta secca. Una cuvée per chi ama le sensazioni pure ed uniche. Il finale in bocca è fresco e pulito, per i più attenti ed appassionati degustatori.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Nessun dosaggio.*

---

**€ 32,00**

---



## Dosnon

**Avirey-Lingey**

Questa giovane maison è nata dalla volontà dei suoi soci fondatori di mettere a profitto la loro complementarietà per un solo e medesimo mestiere, ossia "Eleveur de Grands Vins de Champagne". Fondata solamente nel 2007 è già ben riconosciuta mondialmente soprattutto dopo aver consacrato i suoi primi anni d'esistenza all'esplorazione dei mercati stranieri, in particolare quello americano. Da subito la guide Parker gli ha attribuito delle note eccezionali per tutte le sue cuvées. Il vigneto a dominanza argillo-calcareo su suolo kimmeridgiano dona al pinot noir e allo chardonnay degli aromi e sapori particolarmente ricchi che acquisiscono una finezza ed un fruttato straordinari. Per la maison non esiste miglior scrigno per un grande vino di champagne che il fusto di rovere. La vinificazione è dunque in gran parte realizzata in botte seguita da un affinamento minuzioso, allo scopo di elaborare degli champagnes complessi e rotondi preservando la finezza e la purezza con un debole dosaggio.



### Récolte Noire

**100% pinot noir**

Mono-cépage di pinot noir con l'aggiunta del 40% di vin de réserve a seconda delle annate. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "cordon de Royat" e basse rese per produrre delle uve sane e di grande qualità. Vinificazione ed affinamento di circa 1 anno in fusti della Borgogna. Di colore oro intenso libera al naso aromi di pera e limone sostenuti da una trama minerale fumée con l'aggiunta di note floreali di vaniglia e tabacco biondo. Uno champagne morbido in attacco, vinoso in bocca ed un finale di lunga e vibrante freschezza con un tocco minerale.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 6 gr/lit.*

*Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.*

**€ 36,50**

**MAGNUM**

**€ 81,00**

### Récolte Brut

**70% pinot noir  
30% chardonnay**

Frutto dell'assemblaggio di 2 vitigni, pinot noir e chardonnay, questa cuvée diventa al palato un'esplosione di sapori. La bocca è sublime e cremosa con un finale di estrema lunghezza e sapidità. Ai bicchieri profumi che intensificano la complessità di questo grande champagne. Età media del vitigno 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna (228 lt) di 4/5 anni minimo. Leggera chiarificazione. Di colore brillante presenta una bocca fresca, slanciata da una bellissima acidità ed esaltata da una bollicina fine e delicata. Al palato troviamo fiori bianchi, frutti gialli e agrumi arricchito da accenni di mandorla e ritorni di burro. Il finale è molto persistente, rinfrescante, con un tocco minerale di elegante piacevolezza.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 4 gr/lit.*

**€ 38,50**



### Récolte Blanche

**100% chardonnay**

Chardonnay in purezza con l'aggiunta del 30% di vin de réserve a seconda delle annate. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna (228 lt) di 4/5 anni minimo. Leggera chiarificazione. Di colore brillante presenta una bocca fresca, slanciata da una bellissima acidità ed esaltata da una bollicina fine e delicata. La bocca colpisce per la freschezza fusa a note agrumate ed un finale sapido e pulito, arricchito da sottili note di panificazione. Una straordinaria interpretazione del pinot meunier in purezza.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lit.*

**MILL. 2009**

**€ 130,00**



### Cuvée Ephémère Extra Brut

**100% pinot meunier**

Mono-cépage di pinot meunier con aggiunta 10% di vin de réserve. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna. Nessun collage. Leggera filtrazione. L'approccio olfattivo è ampio e complesso. In evidenza sentori di lieviti, una fresca vegetalità, frutti bianchi ed una vivace speziatura. La bocca colpisce per la freschezza fusa a note agrumate ed un finale sapido e pulito, arricchito da sottili note di panificazione. Una straordinaria interpretazione del pinot meunier in purezza.

*Maturazione su fecce 50 mesi.  
Dosaggio 2,5 gr/lit.*

**€ 59,00**



### *Grande Cuvée Alliae*

50% pinot noir  
50% chardonnay

Elaborata in quantità limitata questa grande cuvée traduce la ricerca della perfezione della maison. La struttura del pinot noir e l'eleganza dello chardonnay si associano per creare un'opera d'arte di estrema rarità. Tre anni di affinamento e la scelta di non aggiungere alcun dosaggio permettono di esprimere tutta la ricchezza di questo grande vino di Champagne. Al naso sviluppa note floreali e minerali. Al palato aromi di pera, pesca bianca e note di agrumi canditi. La bocca è sontuosa e si prolunga in un finale di estrema intensità e delicatezza.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*



### *Récolte Noire Zero Dosage*

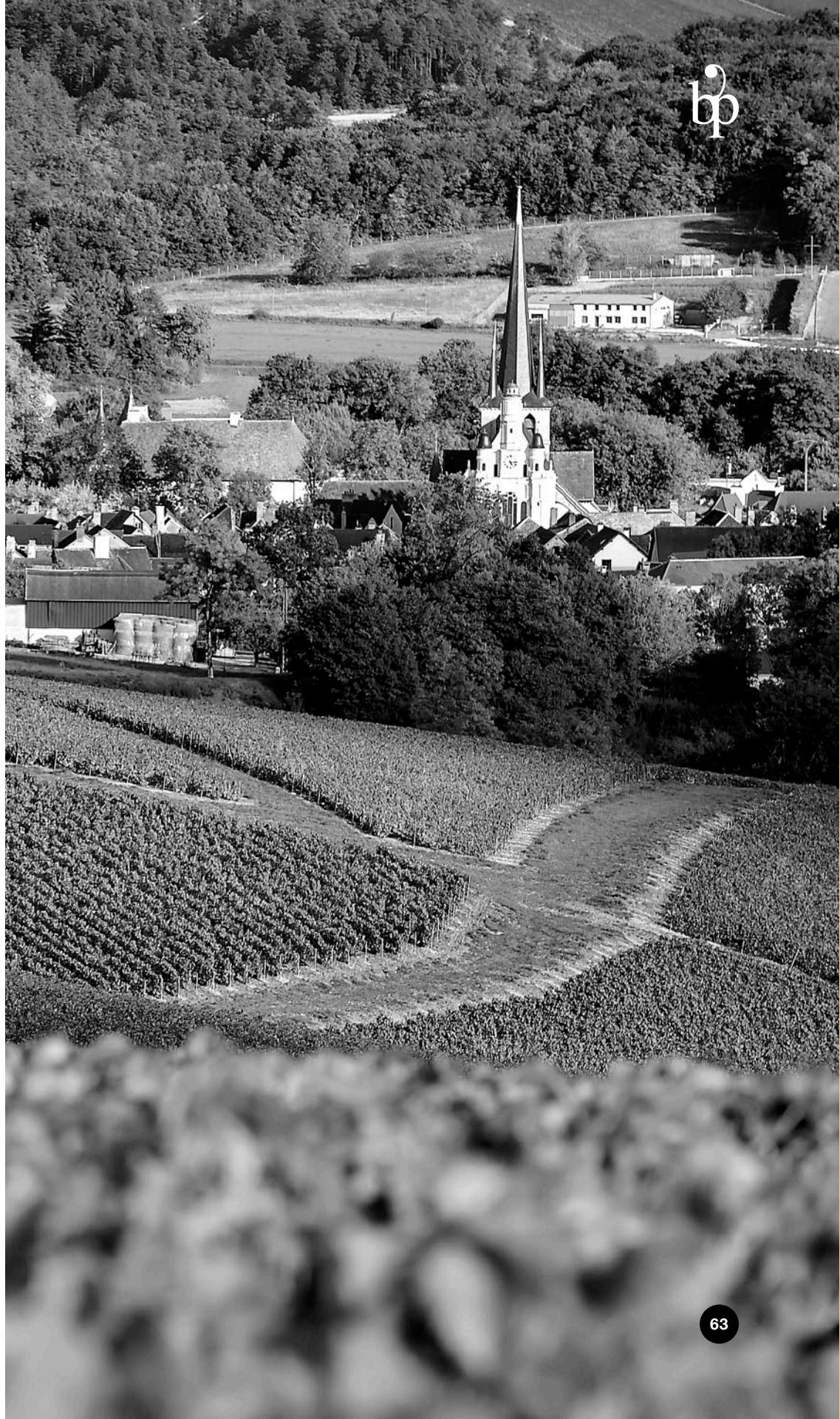
100% pinot noir

Mono-cépage di Pinot Noir con l'aggiunta del 30% di vin de réserve. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "Cordon de Royat" e basse rese. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna di minimo 4/5 anni. Leggera filtrazione. Di colore oro intenso libera al naso aromi di pera e limone sostenuti da una trama minerale fumée con l'aggiunta di note floreali di vaniglia e tabacco biondo. Senza alcun dosaggio aggiunto per ritrovare tutta l'intensità e l'espressione del pinot noir nella sua più pura espressione.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Nessun dosaggio.*

€ 71,00

€ 40,50





## Huguenot Tassin

Celles-sur-Ource

La Maison Huguenot-Tassin è stata creata nel 1984 frutto dell'eredità di un savoir-faire familiare trasmesso di generazione in generazione. Récoltants-manipulants vinificano in totalità la loro proprietà di circa 7 ettari di cui metà sono vieilles vignes. Tre i cépages principali: il pinot noir, il pinot blanc e lo chardonnay. Al timone il giovane Edouard Huguenot che dopo gli studi a Beaune ed aver lavorato in Borgogna, approda nelle caves di Drappier ed infine riprende le redini della maison di famiglia. Coltivazione delle vigne nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata con l'intento di salvaguardare gli interessi del pianeta e del palato. La qualité pour le plaisir...



### *Signature Brut*

100% pinot noir

Questa cuvée è la firma del Pinot Noir in un supremo assemblaggio di 15 annate differenti. Il naso è freschissimo rivelando note di agrume, frutta bianca e sfumature tostate. La rotondità e la maturità del Pinot Noir si esprimono al massimo in bocca, con una struttura cremosa e raffinata. L'assaggio, di grande personalità, è rinfrescato dalla mineralità che rende il finale perfettamente armonico. Coltivazione e protezione fitosanitaria come da metodi agro-biologici. Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte.

Maturazione su fecce  
da 24 a 36 mesi.  
Dosaggio 10 gr/l.

€ 24,00

MAGNUM

€ 60,00

### *Signature Millesimato*

33% pinot noir

33% pinot blanc

33% chardonnay

In questa cuvée lo chardonnay viene a spalleggiare il pinot noir ed il raro pinot blanc. Di colore brillante offre al naso un bouquet fiorito, frutti bianchi e nocciole. Il palato, fine ed elegante, esprime una straordinaria vinosità. In bocca l'equilibrio è perfetto con un finale lungo e persistente. Coltivazione e protezione fitosanitaria come da metodi agro-biologici. Resa limitata per un perfetto equilibrio gustativo delle uve. Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte.

Maturazione su fecce  
da 4 a 5 anni.  
Dosaggio 6 gr/l.

€ 29,50

### *Les Fioles Prestige Brut*

20% pinot blanc

80% chardonnay

Proviene da una parcella denominata "Les Fioles" che offre allo chardonnay ed al pinot blanc qui coltivati, la maturazione necessaria all'elaborazione di uno champagne di estrema finezza. Di colore giallo paglierino offre al naso aromi floreali fini e sottili. Al palato è prova di grande eleganza, gli aromi agrumati e floreali sono di estrema finezza ed il finale è lungo e persistente.

Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 7 gr/l.

€ 37,00

### *Les Fioles Rosées*

95% pinot noir

5% chardonnay

Una sola parcella, una sola annata ed un lavoro di primissima qualità contribuiscono nel dare a questo rosé di macerazione una personalità unica. Vinificato secondo l'antica tradizione del saigné o macerazione breve (2-3 giorni) del mosto a contatto con le bucce. Cuvée mono-annata non millesimata il cui profilo aromatico ed il colore seguono le caratteristiche specifiche dell'annata raccolta. Un grande vino di carattere, fruttato, di splendida struttura e complessità.

Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 7 gr/l.

€ 45,00



### *Cuvée Noire Spéciale Millesimato*

**100% pinot noir vieilles vignes**

Questa speciale cuvée nasce dal desiderio di selezionare tutto il meglio dalle migliori parcelle. Basse rese ed esclusivo utilizzo delle têtes de cuvées, ossia i succhi più ricchi, complessi e strutturati, vinificati a parte. Vinificazione 100% in cuves acciaio smaltati. Il naso è ricco e complesso con note di agrumi, frutti rossi e miele. In bocca è teso, di bella struttura, sincero e diretto. Un connubio vincente tra la migliore espressione della natura ed il savoir faire della maison.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 6 gr/l.*

---

**MILL. 2009      € 77,00**

---



### *M1 – 1.15 – F/C*

Il vino è un piacere, una passione, a volte persino un gioco! E con questo intento il produttore presenta questa nuova cuvée, la prima della collezione, sotto forma di iniziazione alla degustazione, attraverso un opuscolo educativo contenente delle domande che aiuteranno il degustatore a scoprire a cosa corrisponde il codice M1 – 1.15 – F/C. A ciascun millesimo, un assemblaggio diverso, una vinificazione originale o un dosaggio particolare. Sarà tutto da scoprire...

---

**€ 58,00**

---



Océan Atlantique

## Médoc

Gironde

Lesparre-Médoc

St. Estèphe

Pauillac

St-Julien

Haut-Médoc

Margaux

Bordeaux

Pessac

Léognan

Graves

Barsac

Sauternes

A63

A10

Fronsac et  
Canon Fronsac

Montagne  
St-Émilion

Lalande-de-Pomerol

Lussac-St-Émilion

Puisseguin-St-Émilion

Puisseguin

Libourne

Pomerol

St-Émilion

Dordogne

Côtes de Blaye

Côtes de Bourg

Entre-Deux-Mers

Premières Côtes de Bordeaux

Ste-Croix-du-Mont

St-Macaire

Langon

Sauternes

Cérons

Barsac

Marmande

Garonne

A62

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

Libourne

Castillon-la-Bataille

Francs

St. Macaire

Marmande

Baronne

Drop

Isle

Dronne

Vayres

# Bordeaux

È la zona a sud-ovest della Francia, nel département Gironde, dove i fiumi Dordogne e Garonne confluiscono nell'insenatura Gironde.

La vite si coltiva dai tempi del poeta e console Ausonius (IV secolo a.C.). Dal 1152 inizia l'epoca di grandezza con l'esportazione dei vini in Inghilterra, grazie al matrimonio di Eleonora di Aquitania con Enrico II d'Inghilterra.

Nel 1855, in vista dell'esposizione mondiale di Parigi, furono classificati i migliori vini del département Gironde; in base alle quotazioni raggiunte dai vini nei precedenti 100 anni e oltre. I migliori Châteaux del MEDOC furono divisi in cinque classi: i Crus Classés.

Da allora la Francia, terra generosa caratterizzata da condizioni climatico-ambientali straordinarie e da molti grandi uomini appassionati e fieri, si gloria della fama dei grandi e raffinati vini di Bordeaux.

Oggi, in tutto il mondo, il nome di "Bordeaux" è simbolo stesso del vino.



## Jean Baptiste Audy

Pomerol

Nel 1906 Jean-Baptiste Audy si installa a Libourne e crea il suo négocia lungo la riviera Dordogne, già allora celebre per i suoi négociants, e si dedica alla distribuzione dei grandi vini di Bordeaux. Da subito dimostra una evidente predilezione per la rive droite ed in particolare Pomerol, che per certi aspetti costituisce ad oggi la nuova frontiera dell'area bordolese. Sarà dunque in questo meraviglioso comune che Jean Baptiste Audy consoliderà anche la sua attività di viticoltore. In breve questo grande gruppo familiare indipendente e di solida base finanziaria, perpetua una lunga tradizione imprenditoriale dalla triplice funzione di viticoltore-affinatore-distributore. A dimostrazione il gruppo controlla importanti Châteaux delle appellationi più prestigiose oltre che a possedere numerose proprietà quali Clos du Clocher/Pomerol, Château Bonalque/Pomerol, Château du Courlat/Lussac Saint Emilion... Dal 1991 al 2002, Pierre Bourotte, nipote di Jean-Baptiste Audy, dirige la società. Raggiunto nel 2003 dal figlio Jean-Baptiste il gruppo ha saputo creare delle solide collaborazioni con numerosi châteaux di tutte le appellationi bordolesi. Molti dei suoi prestigiosi vini sono affinati nelle sue cantine centenarie di circa 15.000 mq. Qui riposano milioni di bottiglie nonché una parte dei Grands Crus Classés ed altri vini di Châteaux prestigiosi venduti in esclusiva.



CERTIFIÉ  
AB  
AGRICULTURE  
BILOGIQUE

### Château Jalouzie

70% merlot  
19% cabernet franc  
11% cabernet sauvignon

#### AOC Bordeaux Supérieur

La proprietà di Château Jalouzie copre una superficie vitata di 53 ettari su suolo argillo-graveleux e argillo-sabbioso. Vendemmia sia manuale che meccanica. Dopo una soffice pressuratura la temperatura viene bloccata tra i 0 e 5° per 7 giorni. Solo il 25% delle uve subisce una macerazione pellicolare. Dopo questa fase la vinificazione si svolge regolarmente. Affinamento 3 mesi in cuves inox. Di colore oro paglierino. L'offerta aromatica ne rivela un vino profumato e fresco. Sentori erbacei e vegetali con chiusura di frutti tropicali.

**MILL. 2019** **€ 6,80**

### Château Peyruchet

85% sauvignon  
15% séminon

#### AOC Bordeaux

Proprietà familiare di 34 ettari su suolo argillo-graveleux e argillo-sabbioso. Vendemmia sia manuale che meccanica. Dopo una soffice pressuratura la temperatura viene bloccata tra i 0 e 5° per 7 giorni. Solo il 25% delle uve subisce una macerazione pellicolare. Dopo questa fase la vinificazione si svolge regolarmente. Affinamento 3 mesi in cuves inox. Di colore oro paglierino. L'offerta aromatica ne rivela un vino profumato e fresco. Sentori erbacei e vegetali con chiusura di frutti tropicali.

**MILL. 2018** **€ 6,20**

### Château Peyruchet Cuvée Jean Baptiste

100% séminon

#### Premières Côtes de Bordeaux

Situato nel comune di Loupiac di fronte alle appellationi Barsac e Sauternes. Suolo argillo-sabbioso e argillo-graveleux. Età media del vigneto 40 anni. Vendemmia manuale e tardiva. Dopo pressuratura la vinificazione si svolge ad una temperatura di 18°C in cuves inox termoregolati con una macerazione molto lunga. Produzione annuale 5.000 bottiglie. È un vino profumato, fresco ed aromatico con molto frutto e tocchi floreali. Una buona alternativa ai vini liquorosi. Di colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di quercia e sigaro cubano. Al palato è di corpo pieno, vellutato, avvolgente, con un tannino bel lavorato e di lunga persistenza. Vino esuberante, profondo e assai intrigante.

**MILL. 2018** **€ 8,50**

### Château Le Bergey Prestige

65% merlot  
20% cabernet sauvignon  
15% malbec

#### AOP Bordeaux Supérieur

Proveniente da vecchie vigne di oltre 60 anni su suolo argillo-calcareo, leggermente sassoso. Macerazione a freddo, fermentazione lunga di 28 giorni a cui segue affinamento per 12 mesi in barriques e anfore in terra cotta. Di colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di quercia e sigaro cubano. Al palato è di corpo pieno, vellutato, avvolgente, con un tannino bel lavorato e di lunga persistenza. Vino esuberante, profondo e assai intrigante.

**MILL. 2019** **€ 10,60**



### *Château Rocher Calon*

95% merlot  
5% cabernet franc

**Montagne – Saint Emilion**  
Lo Château copre una superficie vitata di 12 ettari su pendii argillosi. Basse rese e potatura verde. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves inox con macerazione lunga di 20/25 giorni. Affinamento minimo 18 mesi. Produzione annuale 80.000 bottiglie. Vino strutturato ed avvolgente con molto frutto (prugne). I tannini sono maturi e teneri.

---

**MILL. 2017**      **€ 10,80**

---



### *Château La Croix Chantecaille*

65% merlot  
35% cabernet franc

**AOC Saint Emilion Grand Cru**  
Al confine con lo Château Petrus, la proprietà si estende su 8,78 ettari, su suolo graves leggero e sottosuolo d'argilla e residuo ferroso. Età media delle viti 25 anni. Basse rese, vendemmia manuale. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati per circa un mese. Pressatura pneumatica soffice e rimontaggi manuali. Affinamento 15 mesi in barriques di rovere francese. Vino profondo e potente che esprime pienamente il frutto ed il suolo di provenienza. Robert Parker lo ha definito "sempre tra i migliori dell'appellazione".

---

**MILL. 2016**      **€ 21,00**

---



### *Château du Courlat Cuvée Jean-Baptiste*

100% merlot

**Lussac – Saint Emilion**  
Proprietà della fam. Bourotte-Audy copre una superficie di 16,5 ettari. Suolo limo-argilloso, età media delle viti 25 anni. Vendemmia manuale. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati per circa un mese. Rimontaggi manuali. Affinamento 15 mesi in barriques di rovere francese. Vino seducente, vellutato e di grande equilibrio. Riconosciuto da tempo dalla stampa mondiale come "Vino di grande carattere: un Grande Vino".

*Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.*

---

**MILL. 2014**      **€ 18,50**

---



---

**MAGNUM 2015**      **€ 41,00**

---



### *Château les Hauts-Conseillants Lalande de Pomerol*

85% merlot  
15% cabernet franc

**Lalande de Pomerol**  
È uno dei Crus più famosi dell'appellazione. Superficie vitata di 10 ettari su suolo graves leggero ed argilloso. Età media delle viti 32 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Rimontaggi manuali. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 30.000 bottiglie. Robert Parker lo ha dichiarato "un Pomerol molto riuscito, carnoso, delizioso ed edonista".



### *Château Bonalgué*

90% merlot  
10% cabernet franc

#### **AOC Pomerol**

Di proprietà della famiglia Bourotte-Audy dal 1926, la sua storia risale all'epoca napoleonica. Superficie vitata di 7,55 ettari su suolo di sabbia, argilla e graves. Età media delle viti 33 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 20.000 bottiglie. Frutti neri, violetta, tartufo, espressioni del merlot re del Pomerol ma anche spezie, mentolo, tabacco e tutta la freschezza dei cabernets francs.

---

**MILL. 2014**      **€ 44,00**

---



### *Clos du Clocher*

70% merlot  
30% cabernet franc

#### **AOC Pomerol**

Di proprietà della fam. Bourotte-Audy dagli anni '20 il Clos du Clocher sorge nel cuore di Pomerol. Superficie vitata di 4,60 ettari su suolo argillo-limaccioso. Età media delle viti 33 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 20.000 bottiglie. Frutti neri, violetta, tartufo, espressioni del merlot re del Pomerol ma anche spezie, mentolo, tabacco e tutta la freschezza dei cabernets francs.

---

**MILL. 2014**      **€ 61,00**

---



### *Château Le Coteau*

70% merlot  
30% cabernet franc

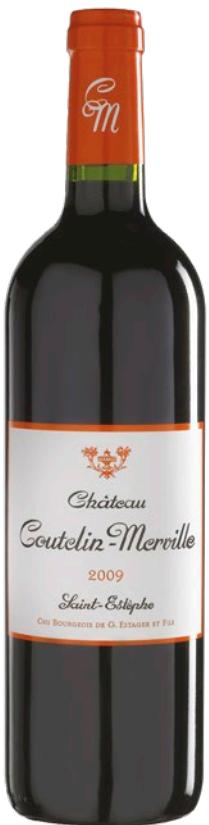
#### **Margaux Cru Bourgeois**

La proprietà, al confine con i famosi Château du Tertre e Giscours, copre una superficie vitata di 11 ettari su suolo graves della Garonna. Età media delle viti 25 anni. Coltivazione e lutte raisonnée. Vinificazione tradizionale in cuves inox termoregolati per circa 20 giorni. Affinamento 12/15 mesi in barriques di primo e secondo passaggio. Produzione annuale 70.000 bottiglie. Vino elegante e ben strutturato, dagli aromi complessi di frutti e note tostate.

---

**MILL. 2016**      **€ 30,00**

---



### *Château Coutelin Merville*

50% merlot  
25% cabernet sauvignon  
22% cabernet franc  
3% petit verdot

#### **AOC Saint Estèphe**

La proprietà sorge nella parte sommitale del comune su suolo argillo-calcareo per una superficie totale di 25 ettari. I grappoli sono vendemmiati a mano. Vinificazione tradizionale in cuves cemento termoregolati per 20 giorni. Affinamento 12/18 mesi in barriques. Produzione annuale 110.000 bottiglie. Un vino ricco, pieno e morbido con molto frutto maturo e lievi note speziate. I tannini sono ben fusi e piacevolmente boisés.

---

**MILL. 2012**      **€ 25,00**

---



### *Château Grillon*

86% sémillon  
7% sauvignon  
7% muscadelle

#### **AOC Sauternes**

La proprietà sorge nel punto più alto dell'appellazione e copre una superficie di 10 ettari su suolo argillo-calcareo. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves cemento e barriques. Affinamento in fusti di rovere per 18 mesi. Di colore oro intenso. Si presenta polposo e maturo dagli aromi complessi di arancia, miele e frutta secca con note boisées. Vino di grande finezza e longevità che si contraddistingue fra i migliori Crus di Barsac e Sauternes.

*Disponibile anche in versione da 375 ml.*

---

**MILL. 2016**      **€ 24,50**

---

**MEZZINA 2018**      **€ 13,10**

---



bp





# Borgogna

“Amabile e vinosa Borgogna” ... scriveva Michelet.

Assieme all'area Bordolese e all'area della Champagne, la Borgogna è splendida ambasciatrice del prestigio dei vini di Francia. Collocata tra le due metropoli francesi, Parigi e Lione, essa racconta la storia di una civiltà forgiata dalla vite e tra le vigne.

Dalle abbazie di Citeaux e Cluny, ove monaci pazienti hanno preservato rari cloni di Chardonnay e Pinot Noir, al regno dei duchi di Borgogna, sino al frazionamento dei loro possedimenti per mano dell'Imperatore Napoleone I.

Una linea di eventi memorabili segna in modo indelebile questa meravigliosa terra.

Il risultato che ne consegue è un vino che come pochi sa esprimere la dimensione di una conturbante sensualità. In breve possiamo descrivere un bicchiere di vino di Borgogna come un... “agitateur d'émotions”.



## Nicolas Potel

**Beaune**

Dopo la vendita della proprietà familiare a Volnay, a seguito del decesso del padre nel 1997, Nicolas Potel inizia la sua attività di négociant utilizzando come caves le vecchie cantine della stazione di Nuits Saint Georges. Indiscutibile la reputazione internazionale che Nicolas Potel si costruisce negli anni vinificando dalle più importanti parcelle della regione. Solamente nel 2005 egli crea il proprio Domaine de Bellene ed il proprio négocie Maison Roche de Bellene, situato in uno stabile risalente al XVI secolo nel cuore pulsante di Beaune, e che costituisce a tutti gli effetti una maison 100% Bio nella capitale dei vini di Borgogna. Le vigne di proprietà del Domaine de Bellene, totale vitato di circa 23 ettari, si estendono da Santenay a Vosne Romanée; solamente vieilles vignes dai 50 ai 110 anni. Dalle migliori viene effettuata una selezione massale al fine di preservare al meglio il futuro di ciascuna parcella. La coltivazione avviene secondo il disciplinare biologico e la vinificazione segue scrupolosamente in tutte le sue fasi il calendario bio-dinamico. Da sempre i vini di Nicolas Potel sono riconosciuti mondialmente per la loro capacità di offrire la purezza del frutto e riflettono alla perfezione l'anima delle diverse appellationi e terroirs di origine.

### Domaine de Bellene Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes

100% chardonnay

Tre parcelle per questa cuvée: la prima datata 1960, la seconda 1930 e la terza, situata nella comba di Savigny, datata 1985. Vendemmia manuale. Pigiatura lunga e dolce, decantazione di 2 giorni a freddo. Affinamento per gravità in fusti di rovere (30% nuovi). Il naso è ampio e generoso, fruttato agli aromi di pesca bianca. In bocca è sontuoso e di estrema freschezza su note agrumate e di mandorlo. Bella mineralità nel finale.

**MILL. 2017**      **€ 34,00**

### Domaine de Bellene Santenay Les Charmes Dessus

100% chardonnay

Parcella di 0,392 ettari piantata nel 2000 in un terroir magnifico, sotto il Clos Rousseau. Le particolari condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo della muffa nobile donando al vino lievi aromi esotici. Suolo argillo-limaccioso. Vendemmia manuale. Fermentazione con soli lieviti indigeni. Pigiatura lunga e dolce, decantazione di 2 giorni. Affinamento per gravità in fusti di rovere (50% nuovi). Al naso si mescolano note minerali, nocciola e fiori d'arancio. In bocca è vigoroso ed equilibrato su note agrumate e fresche.

**MILL. 2014**      **€ 33,00**

### Domaine de Bellene Beaune 1<sup>er</sup> Cru Cuvée Cinquantenaire

100% pinot noir

Questa cuvée rende omaggio a 50 anni di passione per la vigna e del vino trasmessi di generazione in generazione. Proveniente da 5 parcelle classificate Premier Cru: Pertuisots, Montée Rouge, Reversés, Bressandes e Clos du Roi. Vendemmia manuale. Pigiatura soffice e tradizionale con i piedi. Rimontaggi dolci e seguiti da una pressatura verticale delicata. Affinamento per gravità, dopo leggera chiarificazione, in fusti di rovere (50% nuovi). Nessun collage. L'ampia ricchezza aromatica e la finezza dei tannini fanno di questo Premier Cru l'esempio perfetto della maestosità ed allo stesso tempo dell'eleganza dei vini di Nicolas Potel.

**MILL. 2017**      **€ 61,00**

### Roche de Bellene Côte de Nuits - Villages Vieilles Vignes

100% pinot noir

Due parcelle compongono questa appellatione di meno di 2 ettari. Les Boulardes piantata nel 1954 su terreno argillo-calcareo e aux Montagnes le cui vigne piantate nel 1946 forniscono uve di altissima qualità. I grappoli sono vendemmiati a mano. Fermentazione 27 giorni. Nessun collage. Di colore rosso intenso e brillante. Il naso è ben sviluppato su aromi di piccoli frutti rossi. La bocca rivela un vino strutturato con sentori di ciliegia, una struttura tannica elegante ed una lunga persistenza. Vino ricco e complesso.

**MILL. 2018**      **€ 29,00**





*Roche de Bellene*  
*Bourgogne*  
*Chardonnay*  
*Réserve*

100% chardonnay

Una cuvée haut de gamme che rispecchia in pieno la filosofia della maison di produrre dei grandi vini. Superficie vitata di 5,34 ettari compresi tra la Côte de Beaune e la Côte Chalonnaise. Suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 65 anni. Vendemmia manuale e fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Vino ricco affinato senza batonnage. Naso fine dalle note agrumate fresche e minerali con note di fiori bianchi. Al palato vivo, franco e generoso



*Roche de Bellene*  
*Bourgogne*  
*Pinot Noir*  
*Réserve*

100% pinot noir

Una cuvée haut de gamme che rispecchia in pieno la filosofia della maison di produrre dei grandi vini. Superficie vitata di 14,13 ettari compresi tra la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise e la Côte de Nuits. Suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 56-88 anni. Vendemmia manuale e fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Vino dal piacere istantaneo ed elegante. Naso che respira a pieno i frutti rossi. Al palato è sontuoso, elegante e di notevole freschezza.

**MILL. 2018** € 13,50



*Roche de*  
*Bellene Volnay*  
*Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Il vigneto di Volnay si trova a sud di Pommard, racchiuso da due colline che lo proteggono dai venti freddi, in uno dei punti più alti della Côte de Beaune. Età della vigna da 48 a 62 anni. Fermentazione di 3 settimane. Affinamento 18 mesi in barriques (20% nuove). Di colore rosso rubino brillante. Al naso presenta un bouquet intenso e complesso con note fruttate in primo piano, seguite da note speziate. In bocca è succoso e rotondo con tannini levigati che ne accentuano la morbidezza. Il finale è lungo, pulito ed equilibrato.

**MILL. 2016** € 45,00



*Roche de*  
*Bellene Vosne Romanée*  
*Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Il villaggio di Vosne Romanée si trova a nord di Nuits-Saint-Georges in uno dei terroirs più rinomati della Côte de Nuits. Questa parcella copre una superficie vitata di 1,71 ettari su suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 46-52 anni. I grappoli sono vendemmiati a mano. Fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Nessun collage. Di colore rosso rubino profondo. Al naso sviluppa note di piccoli frutti rossi e spezie. Il palato è ricco, vellutato ed avvolgente. Una bella riuscita.

**MILL. 2018** € 74,00



*Roche de*  
*Bellene Gevrey-*  
*Chambertin*  
*Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Suolo argillo-calcareo con marna argillosa. Età media delle vigne 42-72 anni. Vendemmia manuale. Cuavison di 3 settimane. Fermentazione di soli lieviti indigeni. Rimontaggi leggeri e pressatura dolce. Affinamento 14 mesi in fusti di rovere (20% nuovi). Di colore rubino luminoso e profumi intensi: fragolina selvatica, cassis e rosa. La progressione gustativa ne esalta la freschezza primaria del frutto. Interpretazione autentica e consapevole di questo territorio.

**MILL. 2017** € 65,00



*Roche de Bellene*  
*Corton Grand Cru*

100% pinot noir

Le vigne si trovano nel comune di Aloxe-Corton ad una altitudine di 280 mt. È delimitata nella parte sommitale da boschi i cui alberi, con le loro radici, spingono sulla crosta calcarea. Ciò provoca l'affioramento di marna antica, mista a pezzi di roccia contenente piccole conchiglie e fossili. Età della vigna 30 anni. Pre-macerazione a freddo. Affinamento 18 mesi in barriques (100% nuovi). Di colore intenso e brillante. Il naso è ben sviluppato su aromi di piccoli frutti rossi. La bocca rivela un vino strutturato ed intenso. Un capolavoro.

**MILL. 2016** € 103,00



## *Philippe Bouzereau*

**Meursault**

Nel 1098 fu fondata a Nuits-Saint-Georges l'abbazia di Cîteaux, prima casa dell'ordine cistercense. L'anno seguente i monaci dell'abbazia ebbero in regalo la loro prima vigna, a Meursault, che venne chiamata Vieux Clos. Fu il Duca Eudes 1er di Borgogna a donare la vigna a Robert De Molesme, fondatore e Primo Abate dell'abbazia. Nel 1995, dopo vari passaggi di proprietà, Philippe e Liliane Bouzereau, negozianti a Meursault, acquistano lo Château de Cîteaux, aggiungendo questo gioiello alle loro già considerevoli proprietà nella regione. Nella vigna "monopole" viene prodotto il famoso "Vieux Clos du Château de Cîteaux". Nel vicino villaggio di Puligny-Montrachet, nella vigna Premier Cru, denominata "Les Champs Gains", la famiglia Bouzereau produce uno dei migliori Puligny.



### *Bourgogne Côte d'Or*

**100% chardonnay**

Proveniente dal villaggio LES PELLANS a Meursault il cui suolo si presenta profondo e fertile. Pressatura pneumatica e fermentazione rapida a basse temperature. Imbottigliamento dopo 12 mesi e dopo una leggera chiarificazione. Naso fine e molto aromatico. Fruttato e gradevole. In bocca è ampio e generoso. Finale di bella freschezza e con note di frutti bianchi.

**MILL. 2019**      **€ 17,00**

### *Bourgogne Pinot Noir*

**100% pinot noir**

Proveniente dal villaggio LES DUROTS a Meursault il cui suolo si presenta bruno, calcareo e profondo. Macerazione totale di 25 giorni in tini aperti con termoregolazione, di cui 12 giorni di pre-fermentazione a freddo. Imbottigliamento dopo 12 mesi e dopo una leggera chiarificazione. Naso fine e rigoglioso, sviluppa un fruttato agli aromi di fragola, lampone e ribes. In bocca è morbido e rotondo, la struttura fine ed armoniosa. Finale fresco, elegante e fruttato.

**MILL. 2018**      **€ 16,60**

### *Puligny- Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les- Champs Gains*

**100% chardonnay**

È il centro di gravità per la produzione dei vini bianchi della Côte d'Or. Questo comune tranquillo rappresenta meno della metà in superficie vitata sia dei comuni di Meursault che Chassagne. Secondo l'Università di Digione, il suolo di questo villaggio è uno dei migliori per donare finezza ed eleganza allo chardonnay. Sentori vegetali e note di resina. Affinamento 12 mesi in fusti di rovere. Vino da invecchiamento (da 4 a 8 anni).

**MILL. 2018**      **€ 66,00**

### *Meursault - Vieux Clos du Château de Cîteaux*

**100% chardonnay**

Parcella Monopole di 1,7 ettari situata a Meursault su suolo profondo e poco sassoso. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica, fermentazione su fecce fini, in fusti di rovere, con battonnage regolare. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Naso fine e delicato. Alla mineralità si fonde una nota leggermente fumé, una delle note distinte del vigneto di Meursault. Vino da invecchiamento.

**MILL. 2018**      **€ 41,00**



*Meursault -  
Les Grands  
Charrons*

**100% chardonnay**

Proveniente dall'omonima parcella di 0,95 ettari dal suolo profondo e argilloso. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica, fermentazione su fecce fini, in fusti di rovere, con battonnage regolare. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Naso aperto su note floreali molto delicate, ravvivate da un tocco leggermente vanigliato. Bocca densa e ricca, di grande equilibrio. Finale in tutta freschezza ed estrema eleganza.

**MILL. 2018**      **€ 38,00**



*Chassagne-  
Montrachet*

**100% chardonnay**

Parcella di 0,15 ettari piantata nel 1982 denominata Les Meix Goudard. Suolo profondo in basso dei pendii. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica. Fermentazione su fecce fine, in fusti di rovere, con battonnage regolari. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Al naso è elegante con sentori floreali e minerali. La bocca è potente ed ampia, dotata di un bel equilibrio. Vino da invecchiamento (da 4 a 8 anni).

**MILL. 2017**      **€ 39,00**



*Auxey Duresses  
1<sup>er</sup> Cru  
Les Duresses*

**100% pinot noir**

Parcella di 0,46 ettari piantata nel 1954 e nel 1993. Il suolo a valle è molto argilloso, mentre nella parte sommitale è costituito da marna bianca. La lavorazione delle vigne è completamente manuale. Nessun utilizzo di concime chimico. Macerazione totale per 25 giorni in cuves aperti, termoregolati, di cui 12 giorni di pre-fermentazione a freddo. Estrazione per pigiature e rimontaggi regolari. Di colore rubino intenso dai riflessi violetti. Naso tutto in finezza offrendo una bella espressione del pinot nero su degli aromi di piccoli frutti rossi. Vino carnoso, equilibrato e di una struttura tannica importante.

**MILL. 2017**      **€ 35,00**



# Chablis

Compreso tra la parte meridionale dei vigneti della Champagne (l'Aube), e i vigneti nord della Borgogna (Côte de Nuits), il comune di Chablis rappresenta l'immagine stessa di un cépage, lo chardonnay, che qui ha trovato una delle sue massime espressioni. La classificazione in 4 livelli: Petit Chablis, Chablis, Premier Cru, Grand Cru, solo in parte riesce ad esprimere la complessità di un terroir tra i più sfaccettati che il mondo vinicolo conosca.

Freschi, minerali ed avvolgenti da giovani, questi vini grazie all'invecchiamento possono trasformarsi in emblemi dell'enologia, dimostrando che anche i grandi bianchi possono rivaleggiare nel tempo con i loro cugini a bacca rossa.



## **Domaine Besson**

**Chablis**

Proprietario di un patrimonio vitivinicolo eccezionale situato nel cuore di Chablis, il Domaine Besson, alla quarta generazione, riesce ad esprimere e trasmettere nei suoi vini tutta la purezza e la sensibilità di questo terroir unico. 21 gli ettari di proprietà. Coltivazione secondo il disciplinare biologico, tecniche di vinificazione tradizionali, rispetto dell'ambiente ed affinamento del vino solo in acciaio per ritrovare tutto lo spirito e la pura essenza dei grandi vini di Chablis.



### **Chablis AOC**

**100% chardonnay**

Eleganza è il termine più appropriato per qualificare questa cuvée più volte premiata con il "coup de coeur" dalla Guide Hachette. Area vitata di 7,95 ettari. Suolo argillo - calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio per 12 mesi. Di colore giallo paglierino brillante al naso si presenta fresco, agli aromi di agrumi e fiori bianchi. Elegante al palato, ricco e morbido all'attacco, più vivo e teso nella sua evoluzione. Il finale è puro, salino e interminabile.

---

**MILL. 2019**      **€ 15,00**

---

### **Mont de Milieu 1<sup>er</sup> Cru**

**100% chardonnay**

Area vitata di 1 ettaro. Suolo argillo - calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte (8 mesi), per la durata di 18 mesi. Si presenta al naso con un bouquet armonico e seducente fatto di note fiorite, agrumi ed una vivace nota minerale. Molto incisivo e di corpo ma al contempo ben bilanciato dalla freschezza e, ancora una volta, dalla moderata nota sapida. Il finale è lungo e persistente.

---

**MILL. 2016**      **€ 23,50**

---

### **Montmains 1<sup>er</sup> Cru**

**100% chardonnay**

Area vitata di 5,24 ettari. Suolo argilloso e molto calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte (8 mesi), per la durata di 12/18 mesi. Color paglierino brillante, sorprende l'olfatto per le intense note minerali di pietra focaia cui seguono sentori floreali complessi. Al palato è in piena corrispondenza, morbido e fresco, con lunghissimo finale dai rimandi fruttati, minerali e iodati.

---

**MILL. 2018**      **€ 21,90**

---

### **Vaudésir Grand Cru**

**100% chardonnay**

Area vitata di 1,43 ettari. Suolo argillo - calcareo e fossile di piccole ostriche a virgola. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 8% in fusti di rovere (12 mesi). Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte, per la durata di 18 mesi. Di colore giallo paglierino brillante al naso si presenta complesso tra note armoniose di fiori bianchi, note burrose e minerali. Il palato corrisponde al naso, minerale e burroso in un perfetto equilibrio. Grande struttura e un lungo finale.

---

**MILL. 2016**      **€ 48,00**

---





## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CÔTE DE PROVENCE

### Minervois

### Coteaux-du-Languedoc

Garde

Nîmes

Tarn

Hérault

Hérault

Montpellier

Carcassonne

Béziers

Limoux

Aude

### Corbières

### Blanquette et Crémant-de-Limoux

### Coteaux d'Aix-en-Provence

Rhône

Marseille

### Coteaux de Pierrevert

### Côte de Provence

Nice

### Bandol

### Palette

Régions viticoles limitrophes

Méditerranée

# Sud della Francia

Tra la bordura meridionale del Massiccio Centrale e le regioni orientali dei Pirenei si estende uno splendido mosaico di vigneti nei dipartimenti di Languedoc-Roussillon, Gard, Hérault, Aude, Côte de Provence.

Gli antichi Greci impiantarono qui le prime vigne ma l'Imperatore Domiziano, nell'anno 92 d.C., fece espiantare oltre la metà perché messe a dimora dai nemici. Grazie alle diversità dei terreni nei vari dipartimenti, i vini prodotti sono tra di loro differenti per profumo, colore ed intensità. Ecco perché il sud della Francia può dichiararsi a pieno titolo il giardino storico dei "cépages ancestrali".



## Antech

**Limoux**  
**Languedoc Roussillon**

Nel 1531 i monaci benedettini dell'abbazia di Saint Hilaire a Limoux scoprirono che il vino in bottiglia sviluppa naturalmente delle "gra-ziose" quanto stimolanti bollicine. Nasce così la "bulle de Limoux" chiamata anticamente "metodo ancestrale" o "metodo rurale", praticamente l'antenato dello champagne. Limoux è nel dipartimento dell'Aude nella regione della Linguadoca-Rossiglione, accostata ai Pirenei, la cui area è costituita da una fiorente campagna e pendii su terre argillo-calcaree. La maison Antech, fondata nel 1933, da sei generazioni è specializzata nell'elaborazione di vini effervescenti AOC per le appellationi Crémant e Blanquette de Limoux. I suoi vini sono l'espressione di un delicato assemblaggio del terroir, dei vitigni Chardonnay, Chenin e Mauzac e dei suoi valori tradizionali. Tradizione e modernità vanno di pari passo, secondo i principi di una enologia semplice, autentica e rispettosa dell'ambiente.



### Cuvée Françoise AOC Blanquette de Limoux

90% mauzac  
5% chardonnay  
5% chenin

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi. Al naso libera sentori di mela verde e frutti bianchi. In bocca è fruttato, morbido ed equilibrato. Vino che esprime pienamente la tipicità e la ricchezza del Mauzac che ne conferisce corpo e struttura, mentre Chenin e Chardonnay ne prolungano la persistenza aromatica in bocca con delle note agrumate. Finale in tutta finezza e freschezza. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare).  
Dosaggio 10 gr/l.

Disponibile anche in versione MAGNUM 1,5 lt.

€ 8,20

RESERVE MAGNUM € 23,00

### Cuvée Françoise AOC Crémant de Limoux

66% chardonnay  
20% chenin  
10% mauzac  
4% pinot noir

Frutto dell'unione di Chardonnay, Chenin, Mauzac e Pinot noir questo Crémant de Limoux si presenta di un colore rosato brillante, dai riflessi luminosi che mette in risalto la fine effervesienza. Al naso libera note di frutti rossi e fiori di primavera. In bocca è intenso con note di frutta fresca e finale persistente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare).  
Dosaggio 10 gr/l.

€ 10,80

### Brut Nature AOC Blanquette de Limoux

90% mauzac  
5% chardonnay  
5% chenin

Questa cuvée non ha ricevuto alcun dosaggio e lascia pertanto esprimere tutta la purezza e la vivacità del vino. Di colore giallo cristallino dai riflessi dorati, stupisce per la finezza del suo perlage. Il naso intenso offre delicati sentori di biancospino. Gradevole la freschezza in bocca agli aromi di agrumi con un finale molto equilibrato ed armonioso dove il vino si esprime pienamente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare).

€ 9,10

### AOC Blanquette Esprit de Bulles Méthode Ancestrale

100% mauzac

Vendemmia manuale su uve in sovra maturazione. Vinificazione in cuves termo regolate per fermentazione a basse temperature dove il mosto rimane fino a raggiungere i 5° alcolici. La prise de mousse si effettua secondo il metodo ancestrale senza aggiunta di zuccheri ma solamente grazie agli zuccheri residui della prima fermentazione. Vino simbolo del terroir, delle tradizioni e della storia di Limoux. L'attacco in bocca è vivo e fruttato. Gli aromi di miele, acacia e pera ne apportano la dolcezza ed i sapori voluttuosi di una volta

Gradazione alcolica: 6,5% vol.  
Zuccheri: 90 gr/l.

€ 10,40



*Héritage Brut  
Millesimato  
AOC Crémant  
de Limoux*

60% chardonnay  
20% chenin  
10% mauzac  
10% pinot noir

Patrimonio di 6 generazioni di viticoltori, questa cuvée concentra tutta la complessità, l'intensità e l'eleganza del savoir-faire della famiglia Antech. Di colore paglierino dai riflessi oro offre una effervesienza incantatrice. Naso intenso che vira su sentori di pesca bianca e fiori. In bocca è fresco, con ritorni di mela secca e lievi note di miele e sfumature agrumate per un finale armonioso e di rara persistenza. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi.  
Dosaggio 8 gr/lit.*



*M Le Mauzac  
3.0*

100% mauzac

Dall'amore per il Mauzac, vitigno endemico puramente occitano e identitario della Blanquette de Limoux, nasce questa cuvée senza alcuna aggiunta di zuccheri durante le 3 fasi di lavorazione: vinificazione, messa in bottiglia e dosaggio. Una interpretazione sublime e senza artifici. Dritto e fresco tra sentori di agrumi e mele verdi. Da degustare come aperitivo o per accompagnare crostacei o pesce crudo per una vera riscoperta del Mauzac. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 16 mesi.*

**€ 16,50**



*M Le Mauzac  
Millesimato*

100% mauzac

Da una selezione delle migliori cuvées e dopo mesi di affinamento nasce questa superba espressione del Mauzac. Dal colore brillante e dagli aromi sottili di mela cotogna e frutti a polpa bianca. La bocca è ampia e complessa rendendo l'assaggio pieno ed appagante, piacevolmente cremoso, con finale fresco e vivace. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce 40 mesi. Dosaggio 8gr/lit.*

**MILL. 2016**

**€ 14,50**



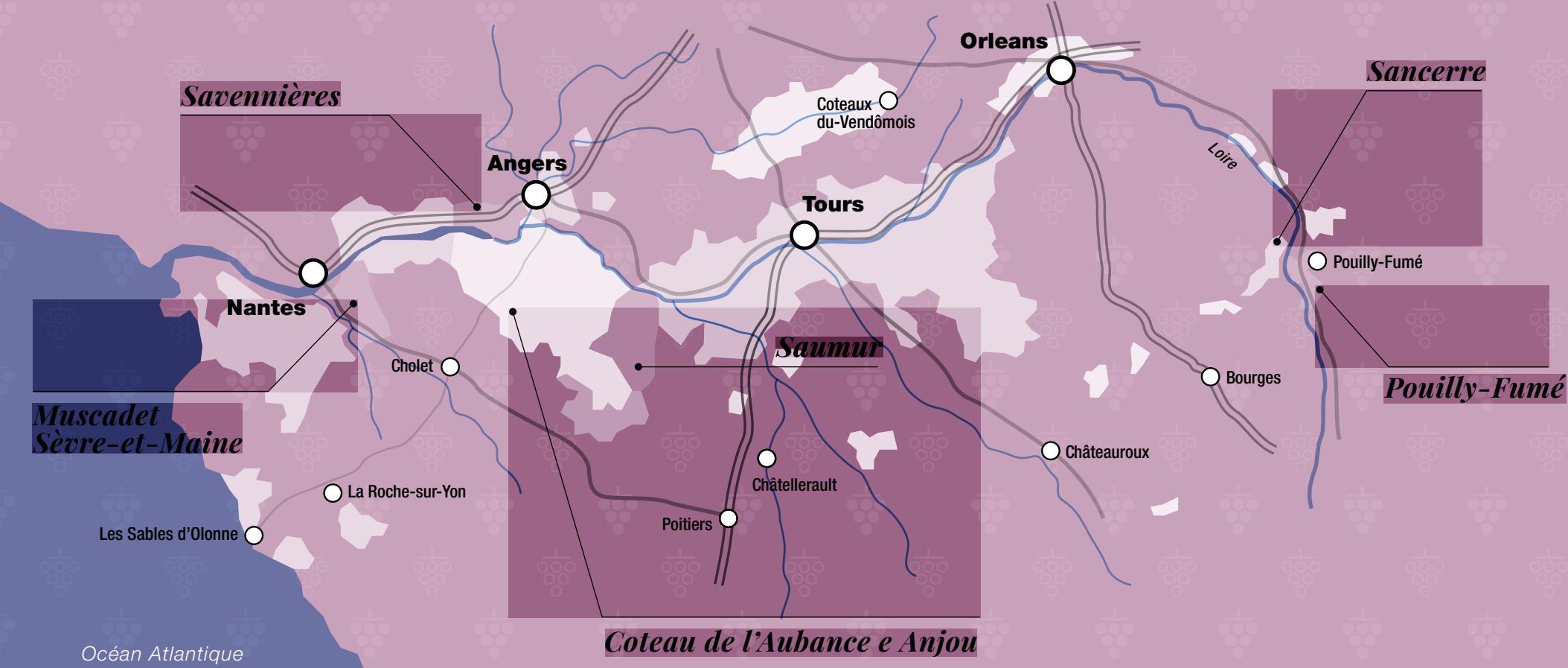
*M Le Mauzac  
L'Ancestrale*

100% mauzac

Profilo unico ed insolito per questa cuvée. Il naso è molto ricco di note di pesche mature e miele. La bocca è sottile e rotonda, con una bella freschezza, une mousse delicata ed un lungo finale tutto in dolcezza. Vendemmia manuale su uve in sovra maturazione. I succhi sono fermentati molto lentamente in cuves a basse temperature. Messa in bottiglia senza alcuna aggiunta di zuccheri per arrivare ai 10° alcolici.

*Dosaggio circa 20 gr/lit.*

**€ 13,00**



# Loira

Questa splendida regione è attraversata da un fiume che i Francesi hanno soprannominato “regale”, la Loira. Tutto ciò spiega ampiamente, come Re e nobili abbiano nel corso dei secoli scelto questo angolo di Francia per costruire castelli e dimore tra le più belle al mondo.

Oltre 1000 km contrappuntati da vigne e colline, anse e angoli che hanno sedotto poeti, pittori e artisti. Nantes, Anjou, Tours, evocano storie di uomini e di viti, mentre Coteaux de Loire, de L'Aubance e du Layon, ci inducono a riflettere sulla eccellente qualità dei vini che in essa si producono.

Vitigni come lo Chenin Blanc, il Muscadet, il Melon Blanc de Bourgogne, e più recentemente, Cabernet Franc e Sauvignon, a partire dal 1970 sono i principali attori che recitano la loro parte lungo le rive ed all'interno della Loira. Per unire poi, attraverso il Sauvignon, lo splendido villaggio di Sancerre e di Pouilly Fumé.



## Famille Lieubeau

Château Thébaud  
Muscadet Sèvre-et-Maine

La storia della famiglia inizia il 10 Maggio 1816 con Joseph Grégoire, piccolo orfano trovato sotto il portico dell'Hotel Dieu di Nantes, che dovrà senza dubbio il suo nome "lieu beau" alla grande qualità ed ospitalità del luogo. Joseph Grégoire verrà poi successivamente adottato da una famiglia di vigneroni e fu il fondatore dell'attuale famiglia proprietaria dell'azienda vinicola. Dal 2015 buona parte dei vigneti sono convertiti all'agricoltura biologica con solo utilizzo di elementi naturali, vegetali e animali nel pieno rispetto del territorio. La vigna viene coltivata in piena armonia con la natura ed al ritmo delle stagioni. Le certificazioni di Agricoltura Biologica e Terra Vitis ne testimoniano l'impegno in favore della biodiversità. In cantina i metodi adoperati sono quelli tradizionali e ogni passaggio produttivo è volto ad esaltare ogni più piccola peculiarità di varietale e terroir. Caratteristica della zona è la vinificazione "sur lie", il vino dopo la fermentazione viene lasciato a riposare sulle fecce fino al momento dell'imbottigliamento. Questa pratica conferisce al vino maggiore complessità di aromi e sapori, oltre a donargli maggior longevità.

### Chardonnay IGP

100% chardonnay

Sottosuolo: granito. Età della vigna di oltre 30 anni. Vendemmia notturna. Pressatura pneumatica. Decantazione a freddo. Vinificazione con fermentazione malo-lattica parziale. Affermamento da 6 a 9 mesi, in parte in barriques. Questo vino fa scoprire la Loira in tutte le sue sfaccettature: freschezza, frutto, eleganza. Al naso note di frutta secca e pasticceria. Al palato si presenta fresco ed equilibrato su note di frutti bianchi e note tostate.

---

**MILL. 2018**                    **€ 7,70**

---

### Sauvignon IGP

100% sauvignon

Sottosuolo: granito. Età della vigna di oltre 20 anni. Vendemmia notturna. Pressatura pneumatica con macerazione pellicolare e selezione dei succhi. Decantazione a freddo. Vinificazione in riduzione. Affermamento da 3 mesi. Al naso esprime delicati profumi di fiori bianchi, di agrumi e frutti esotici. In bocca arriva con un piacevole slancio di freschezza, accompagnata da note fruttate, agrumate e nuances vegetali.

---

**MILL. 2019**                    **€ 7,70**

---



EN CONVERSION VERS  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



### Château-Thébaud

100% melon de Bourgogne

Sottosuolo: gneiss. Selezione parcellare di vigne di oltre 70 anni. Pressatura pneumatica con selezione dei succhi. Leggera decantazione a freddo. Fermentazione su lieviti indigeni. Affermamento 36 mesi su fecce fini, in cuve sotterranea, e batonnage regolari. In prossimità della confluenza dei due fiumi Sèvre e Maine, cuore storico e geografico dell'appellazione Muscadet, la famiglia coltiva le vigne dell'Aulnay. Su dei bei pendii di gneiss, orientati a est, le viti del Melon attingono da questo terroir la freschezza iodata, la mineralità e note intense di frutti.

---

**MILL. 2015**                    **€ 17,50**

---

### Confluent

100% melon de Bourgogne

Sottosuolo: gneiss. Selezione parcellare di vigne di oltre 20 anni. Pressatura pneumatica con selezione dei succhi. Decantazione a freddo. Fermentazione su lieviti indigeni. Affermamento da 6 a 9 mesi su fecce fini, in cuve sotterranea, e batonnage regolari. In prossimità della confluenza dei due fiumi Sèvre e Maine, cuore storico e geografico dell'appellazione Muscadet, la famiglia coltiva le vigne dell'Aulnay. Su dei bei pendii di gneiss, orientati a est, le viti del Melon attingono da questo terroir la freschezza iodata, la mineralità e note intense di frutti.

---

**MILL. 2019**                    **€ 10,80**

---



## 1816 Méthode Traditionnelle

70% chardonnay  
30% folle blanche

Sottosuolo: granito. Età delle vigne di oltre 30 anni. Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso si esprime con intensi ed eleganti sentori floreali, accompagnati da frutta a polpa bianca e roccia bagnata. In bocca è cremoso e delicato con un sorso equilibrato, fruttato e sapido. Chiude su note minerali, con una vibrante spalla acida che vivacizza la beva.

Maturazione su fecce 18 mesi.  
Dosaggio 8 gr/lt

---

€ 11,90

---





## ***Domaine de Bablut***

Brissac-Quincé  
Coteaux de l'Aubance e Anjou

Il Domaine de Bablut, proprietà della famiglia Daviau, si trova sulla cresta che domina l'Aubance ed i suoi pendii. Questi paesaggi, dei quali le valli erano dedicate ai cereali ed ai mulini ad acqua, e i pendii alle vigne ed ai mulini a vento, erano molto tipici in Anjou. Alla fine del XIX secolo la famiglia Daviau si consacra unicamente alla vigna abbandonando l'attività molitoria. Da allora molte generazioni si sono succedute. Oggi è Christophe Daviau, enologo di formazione all'Università di Bordeaux, che ha rapidamente orientato il vigneto verso una sana agricoltura. Vigneti interamente coltivati in agricoltura biologica dal 1996; non ricevono alcun erbicida o pesticida di sintesi, il loro mantenimento è fatto con lavorazioni meccaniche del suolo. Le motivazioni di questa scelta sono il rispetto del terroir, della vite e la garanzia di assenza di residui nel vino. Unico obiettivo produrre dei vini di carattere, di forte personalità, cercando il giusto adeguamento del vitigno al territorio, ma anche rispettando la materia prima, al fine di preservare la qualità che Madre Natura offre.



### *Petit Princé AOC Anjou Blanc sec*

100% chenin blanc

Il terroir di Petit Princé è composto di scisti con numerose vene di quarzo. È un pianoro molto ventilato, che conferisce a questo vino secco i suoi aromi floreali (tiglio, acacia, biancospino) e fruttati (albicocca, pesca, mela cotogna). Questa finezza aromatico non esclude affatto la forza, poiché è potente pur essendo lieve in entrata. Rappresenta l'altra faccia dello Chenin Blanc, pieno di sottigliezza ed eleganza. Vino da invecchiamento, i profumi del bouquet si articoleranno maggiormente dopo qualche anno in bottiglia.

**MILL. 2016**      **€ 17,00**

### *Ordovicien AOC Anjou Blanc sec*

100% chenin blanc

È un vino bianco secco dal carattere ben temprato dal suo terroir. I pendii rocciosi di scisti gli conferiscono tutto il suo rango. Il suo colore intenso e le note aromatiche di frutta essicata (albicocca, fico, agrumi), come la spirale di aromi tostati e leggermente fumé, lasciano scoprire tutta la sua concentrazione. In bocca la struttura è ampia e sontuosa. Vino bianco da invecchiamento, sorprende ancora dopo una ventina di anni.

**MILL. 2016**      **€ 17,50**

### *Petra Alba AOC Anjou Rouge*

100% cabernet franc

Petra Alba proviene esclusivamente da un terroir argillo-calcareo con residui di gusci d'ostrica (Cenomaniano cretacico superiore) dove il cabernet franc trova la sua regolare alimentazione idrica responsabile della sua eccellenza. Vinificazione e macerazione di oltre 50 giorni. Affinamento 18 mesi dopo leggera chiarificazione. Petra Alba si distingue per gli aromi fruttati e la potenza. La bocca è ampia, generosa, strutturata, sottolineata da una bella presenza tannica. Il finale è lungo su frutti neri e di spiccata mineralità. Vino di grande personalità e purezza.

**MILL. 2016**      **€ 19,00**

### *Sélection AOC Coteaux de l'Aubance*

100% chenin blanc

La ricchezza di questa cuvée proviene dalla concentrazione di uve ed i benefici della muffa nobile. Matura su pendii di scisti di ardesia e sabbia affacciati sul lato del fiume. Selezione rigorosa in vigna, pressatura lenta e fermentazione in barriques. Affinamento 18 mesi. Di colore giallo paglierino al naso è un'esplosione di aromi fruttati e note floreali che ne sottolineano la complessità. La bocca, cremosa e ricca, è una spirale di aromi tostati e fumé. La chiusura è di gran classe, evidenzia la freschezza del frutto, la mineralità e le fini note boisé.

**MILL. 2013**      **€ 19,00**



## AOC Crémant de Loire

40% chardonnay  
20% chenin blanc  
25% grolleau noir  
15% cabernet franc

Il naso è "cremoso", leggermente vanigliato con presenza di aromi di pasticceria. I diversi vitigni che lo compongono apportano ciascuno le loro tipiche note aromatiche: lo chardonnay i suoi profumi dolci floreali, lo chenin blanc le sue sfumature minerali e di frutta secca, il cabernet le sue note di violetta e il grolleau i suoi aromi speziati e della vinosità in bocca. L'assaggio è equilibrato e intrigante, caratterizzato da un sorso vivace, fresco e cremoso.

Maturazione su fecce 24 mesi minimo. Dosaggio 10 gr/lt.

€ 14,50





## *Domaine Mélaric*

Doué-la-Fontaine  
Saumur

Il domaine Mélaric nasce da un sogno, da una passione comune per i grandi vini tra Mélanie Cunin, tecnico specializzato ed enologa, e Aymeric Hillaire, dottore in agraria ed enologia. Appassionati della vite e dei rispettivi terroir, essi mettono nei loro vini tutto il loro amore e la loro energia per produrre dei vini di carattere nel cuore dell'appellation Saumur. La loro ricerca è di produrre dei vini che esprimano il luogo dove sono nati: il gesso tufaceo di Saumur. La lavorazione delle vigne avviene senza l'utilizzo di diserbanti chimici ed insetticidi. Solo zolfo e rame sono utilizzati come trattamenti contro rispettivamente oidio e peronospora. I vini sono affinati in botti da 4 ad 8 passaggi per periodi dai 18 ai 24 mesi. Nessuna aggiunta di lieviti selezionati e dosi di anidride solforosa molto deboli.



### *Billes de Roche AOC Saumur*

100% chenin blanc

Proviene da un'unica parcella di 1,4 ettari situata sul vigneto di Puy Notre Dame. Le vigne hanno 20 anni (0,4 ettari) e 40 anni (le rimanenti). Il suolo è costituito di argilla leggera e poggia sulla roccia madre calcarea con fossili di conchiglie. Le fermentazioni sono lente con soli lieviti indigeni e terminano alla fine dell'estate successiva alla vendemmia in botti Vicard di 400lt (di 4-8 passaggi). Fresco, minerale e complesso, questo vino associa la purezza di frutto dello Chenin Blanc alla mineralità del terroir. Sontuoso e lungo in bocca.

---

MILL. 2017      € 17,00

---

### *Clos de la Cerisaie AOC Saumur*

100% chenin blanc

Questa cuvée è l'assemblaggio di due piccole parcelle (0,8 ettari) di Vieilles Vignes di 40 e 45 anni coltivate in biologico dal 1998. Le parcelle si trovano nella bassa pendenza del poggio della Cerisaie sul suo versante est. Il suolo è costituito di argilla per 30-40 cm e poggia su roccia madre di gesso tufaceo. Le fermentazioni sono lente con soli lieviti indigeni e proseguono per due anni in botti Vicard di 400 lt (4° passaggio). Un capolavoro che rappresenta la massima espressione del suo terroir.

---

MILL. 2017      € 23,50

---



## **Domaine Franck Millet**

**Bué-Sancerre**

Splendida proprietà di quasi 24 ettari, il Domaine Franck Millet si colloca ai piedi del villaggio di Bué. La cantina è una delle più moderne di tutta la regione e le volte in pietra della sala di degustazione rendono ancora più affascinante la visita al domaine. Proprietà familiare, ripresa totalmente da Monsieur Millet nel 1991, si distingue per la qualità ossessiva che egli riesce a dare a ciascuno dei suoi vini. Essi si presentano equilibrati, di grande tipicità e di una freschezza rara nonostante la complessità.



### *AOC Sancerre Blanc*

**100% sauvignon**

Il colore è oro brillante con riflessi paglierini. Al naso è possente, nervoso e fino allo stesso tempo, il che rappresenta la migliore fotografia del suolo dal quale esce. Sono circa 6500 i ceppi per ettaro, la vinificazione e l'affinamento vengono svolti in cuve di acciaio.

---

**MILL. 2019**                   **15,50**

---

### *AOC Sancerre Insolite*

**100% sauvignon**

È la versione top della maison. Certamente una interpretazione del sauvignon ai massimi livelli. Rese molto basse, ceppi con età media tra i 30/35 anni, vendemmia manuale in cassetta di legno, ulteriore selezione in cantina, poi una vinificazione attenta e rigorosa. Dopo la fermentazione il vino sosta tra i 5/6 mesi in tonneaux, prestando la massima attenzione che la freschezza venga preservata e mantenuta. Il risultato è stupefacente.

---

**MILL. 2019**                   **€ 23,00**

---

### *AOC Sancerre Rouge*

**100% pinot noir**

Proviene da suolo prevalentemente calcareo. La vinificazione si svolge al 30% in botte ed il 70% in cuve inox. Affinamento in botte. Di colore rosso rubino brillante si presenta pieno di frutto al profumo. Al palato c'è una sorta di competizione tra sapidità e freschezza. I tannini sono finissimi, delicati e vellutati.

---

**MILL. 2016**                   **€ 14,50**

---

### *AOP Pouilly-Fumé*

**100% sauvignon**

Proviene da suolo ricco di calcare e silice. Svolge una lunga fermentazione (da 7 a 10 settimane) a bassissime temperature in cuve inox. Al naso è superbo, netto e fine, sulle caratteristiche note minerali di pietra focaia e silice arricchite da aromi di agrumi. Il sorso è lungo e persistente, di grande finezza espressiva, con frutto fragrante esaltato da una vibrante freschezza, che accompagna verso il finale minerale.

---

**MILL. 2019**                   **€ 14,50**

---



## Damien Laureau

Savennières  
La Roche aux Moines

Difficile separare due appellazioni così vicine e così simili. La Coulée de Serrant e la Roche aux Moines. La prima è un monopole di 7 ettari, la seconda è composta da meno di 30 ettari di cui Damien Laureau è proprietario dal 2006 per un totale di una superficie vitata di 7,8 ettari. Fin dal 2009 è in conversione verso l'agricoltura biologica. Le dosi di rame sono fortemente limitate, utilizzando composti e preparazioni di cornoletame. La luminosità, il fascino e la finezza dei suoi vini riflettono la ricerca sempre presente di un equilibrio tra la vita del suolo, la vigna ed il vino. Ogni micro-terroir è identificato e vinificato separatamente con un affinamento dolce e non interventista.

### *Les Raisins de l'Amitié Vin de France*

100% chenin blanc

Aprile 2017: all'alba il gelo scende sulle vigne distruggendo buona parte dei raccolti... Thomas Carsin e Benoit Blet vanno in aiuto di Damien Laureau vendendogli una piccola parte delle loro uve provenienti da 2 terroirs dell'Anjou. Vinificazione ed affinamento di 2 anni in barriques. Il naso è molto generoso e complesso su frutti a polpa bianca. La bocca è ricca e morbida, il tutto ben equilibrato. Prende slancio e lunghezza con grande freschezza.

---

**MILL. 2017**      **€ 18,50**

---



### *Les Genêts AOC Savennières*

100% chenin blanc

È frutto di un assemblaggio giudizioso tra i differenti tini e barriques. Proviene in prevalenza da terreni sabbiosi che ricoprono gli scisti e la phtanite (roccia sedimentaria silicea ed argillosa, generalmente marina). Affinamento sulle proprie fecce per 18 mesi. Fermentazione malolattica. Complessità e freschezza sono le qualità primarie di questo vino. Da sottolineare la freschezza del frutto associata alla mineralità. Sarete conquistati dal suo fascino.

---

**MILL. 2016**      **€ 31,90**

---

### *Roche aux Moines AOC Savennières*

100% chenin blanc

Vino di rara finezza, equilibrio ed intensità. Proviene da terreni rocciosi di scisti soggetti ad attività vulcanica, esposti a sud-ovest. In bocca si riesce a percepire distintamente opulenza e leggerezza allo stesso tempo. Un vino di classe che porta fortemente il marchio del terroir da cui proviene. Un capolavoro.

---

**MILL. 2015**      **€ 80,00**

---





**Costière de Nîmes**

**Nîmes**

# valle del Rodano

Il Rodano corre e fugge svelto verso il sud della Francia. Disegnando curve e ampie anse, viene contenuto da pendii scoscesi di scisto e granito ove la vigna ha trovato un eccellente habitat.

Dalla città persiana di Sherazade scendendo il fiume, abili mercanti hanno contrassegnato il loro passaggio antico mettendo a dimora barbatelle di Syrah. Poi i templari attorno al XII secolo iniziano ad impiantare le prime vigne di Châteauneuf du Pape, opera poi proseguita da Giovanni XXII due secoli più tardi.

Vino di una notte, vino da bistrot, vino della distrazione, poi quasi d'improvviso la riscoperta dei grandi Hermitage e dei Crozes- Hermitage, sino a posizionarsi tra i vini migliori al mondo.



## Ricome Vignerons

Générac  
Costières de Nîmes

La famiglia Ricome, proprietaria dal 1740, ha iniziato la commercializzazione dei suoi vini verso la metà del XIX secolo, ricevendo nel 1855 la loro prima medaglia all'Esposizione Universale di Parigi. Nel 1945 Charles Ricome decide di rimpiantare completamente il vigneto e, contro il parere di tutti i viticoltori della regione, impianta il vitigno Syrah divenendo il primo vigneron della regione a produrre vino da solo Syrah. È a partire dal 1990 che Nicolas, figlio di Charles, ha inserito anche il Grenache e molto recentemente la gamma No Sex For Butterfly da sola coltivazione biologica.

### No Sex for Butterfly Grenache Noir

**100% grenache**

Parcella di 2,50 ettari piantata nel 1988. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud. Diraspatura totale a cui segue fermentazione in cuve cemento a 25/26°. Rimontaggi molto brevi, 3 volte al giorno. Fermentazione e macerazione 15 giorni. Affinamento in cuve cemento. Questo puro Grenache è un vero nettare di frutto che sorprende per freschezza, morbidezza e rotondità. Vino strutturato, di facile beva, duttile e fresco.

**MILL. 2019 € 10,90**



### No Sex for Butterfly Blanc

**roussanne,  
grenache blanc e viognier**

Parcella di 2 ettari il cui suolo si presenta povero, leggermente acido composto da uno spesso strato di sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud su pendii con inclinazione del 5%. Alla diraspatura e scolatura segue fermentazione in cuve cemento a 14/16° C per 18 giorni. Affinamento in cuve cemento per 4 mesi. Questo rosé di Syrah si rivela essere un vero nettare di piccoli frutti rossi. Freschezza, rotondità e morbidezza sono una sorpresa permanente. Il finale è perfettamente fresco e aerato. Un rosé di rara eleganza.

**MILL. 2019 € 10,90**



### No Sex for Butterfly Rosé

**100% syrah**

Parcella di 4 ettari piantata nel 1989. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud su pendii con inclinazione del 5%. Alla diraspatura e scolatura segue fermentazione in cuve cemento a 14/16° C per 18 giorni. Affinamento in cuve cemento per 4 mesi. Questo rosé di Syrah si rivela essere un vero nettare di piccoli frutti rossi. Freschezza, rotondità e morbidezza sono una sorpresa permanente. Il finale è perfettamente fresco e aerato. Un rosé di rara eleganza.

**MILL. 2019 € 10,90**



### No Sex for Butterfly Syrah – Pinot Noir

**50% syrah  
50% pinot noir**

Parcella di Syrah di 2,20 ettari piantata nel 1987 e di Pinot Noir di 1 ettaro piantata nel 2016. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud su pendii con inclinazione dal 3 al 5%. Raccolta manuale e messa in tino di grappoli interi per il 20% della raccolta. Diraspatura per il restante. Fermentazione in cuve cemento a 27/28°. Rimontaggi delicati e lenti fino a 4 volte al giorno. Macerazione post-fermentazione rapida. Affinamento 8 mesi in cuves cemento. Questo vino molto puro offre della violetta, bacche nere, eleganza e molta finezza. La struttura tannica è di altissimo livello ed il finale di una freschezza incredibile.

**MILL. 2019 € 13,00**





# Jura

È una regione minuscola e le sue vigne furono drasticamente ridotte a causa della fillossera alla fine del XIX secolo, ma i suoi vini sono a tutt'oggi molto apprezzabili per varietà e originalità. Le denominazioni Arbois, Château-Chalon, l'Etoile e Côtes de Jura sono tutte dotate di un carattere spiccatamente individuale ed esercitano un particolare fascino sui cultori degli abbinamenti fra cibo e vino.

In questa terra verdeggianti, collocata tra Borgogna e Svizzera, si coltivano i vitigni borgognoni ma i vini più intriganti sono quelli fatti con le varietà di uve giurassiane locali quali il savagnin, il poulsard e il trousseau.



## Domaine Baud

Le Vernois

Il Domaine Baud, situato a Le Vernois nel cuore dello Jura, è oggi alla nona generazione con Clémentine e Bastien. Venti ettari di proprietà gestiti secondo il disciplinare biologico con lo scopo di rispettare, preservare ed infine assicurare l'avvenire delle generazioni future. Vendemmia manuale, vinificazione tradizionale, savoir-faire ancestrale vanno di pari passo con modernità ed evoluzione. Le vigne, di geologia antichissima che intervallano dal Triassico fino al Giurassico inferiore, sono composte da marne bianche, rosse, grigie e blu, con terreni che differiscono da villaggio a villaggio, vigne anche centenarie e vitigni, Savagnin e Chardonnay per i bianchi, Trousseau, Pinot Noir e Poulsard per i rossi, vinificati per parcella fino all'elaborazione di una gamma unica, anche di vini ouillés e non ouillés (maturazione filmogena) improntata tutta sulla massima considerazione del territorio.



### Cuvée Flor Chardonnay

100% chardonnay

Proviene da diversi terroirs a maggioranza marno-calcarei. La vinificazione è tradizionale in cuve inox a temperatura controllata. Segue l'affinamento in fusti di quercia ouillés che significa colme pertanto è stato assoggettato a una delicatissima ossidazione senza formazione di quello strato di crescita di lieviti (*voile de levures*) tipico della maturazione filmogena. Al naso è molto floreale con un piccolo tocco fruttato. In bocca è equilibrato e complesso con finale di note acidule. Nel bicchiere è cangiante e di enorme fascino.

---

**MILL. 2019**      **€ 12,50**

---

### Cuvée Tradition Deux Grains de Paradis

50% savagnin  
50% chardonnay

Proviene da diversi terroirs a maggioranza marno-calcarei. La vinificazione è quella tradizionale dei 2 vitigni: il savagnin viene affinato minimo 3 anni in botti da 228 lt parzialmente colmi quindi con la tecnica della maturazione filmogena, mentre lo chardonnay viene affinato per lo stesso periodo in fusti da 30 hl colmi. Di colore dorato brillante si presenta strutturato e vigoroso con persistenti note di frutta secca. Delicato e molto complesso. Alla tipicità dello savagnin si fondono la rotondità e la grassezza dello chardonnay per dare un magnifico equilibrio tipico dei vini di Jura.

---

**MILL. 2015**      **€ 18,20**

---

### Poulsard

100% poulsard

Questo vitigno locale è coltivato su marne grigie e blu. La vinificazione è tradizionale, fermentazione e macerazione di 12 giorni con controllo quotidiano delle temperature, rimontaggi e pigiature giornalieri. Il vino stupisce per la sua tonalità di rosso, sembra rubino ma cambia verso il granato appena un raggio di luce lo attraversa. Al naso riporta intensi aromi speziati, di frutti rossi e di sotto bosco, fieno e funghi. Al palato conferma la sua raffinatezza, con tannini setosi quasi impalpabili, un'acidità percepibile ma morigerata. Vino elegante e di infinita finezza.

---

**MILL. 2018**      **€ 11,60**

---

### Trousseau

100% trousseau

Questo vitigno locale è coltivato su marne rosse con frammenti rocciosi. Esigente e capriccioso di natura preferisce però i terreni caldi composti da argilla e calcare. La vinificazione è tradizionale, fermentazione e macerazione di 15 giorni con controllo quotidiano delle temperature, rimontaggi e pigiature regolari. Presenta un naso caratteristico di piccoli frutti rossi, muschio e cuoio sostenuti da una fresca speziatura di pepe bianco. L'attacco è franco senza essere aggressivo. Il palato si fonde di piacevolissima acidità e di tannini presenti. Vino profumato, generoso ed avvolgente.

---

**MILL. 2015**      **€ 15,80**

---



## Vin de Paille

1/3 savagnin  
1/3 chardonnay  
1/3 poulsard

Questo particolare vino è così chiamato perché secondo la tradizione le uve con le quali è vinificato vengono appassite per 4/5 mesi su graticci di paglia. Il succo che ne esce è molto concentrato e la resa assai limitata. La fermentazione è lentissima e si blocca in modo naturale quando si avvicina ai 14°. L'affinamento si svolge in piccole botti per almeno 3 anni. Il suo colore giallo oro antico ci conduce già su un vino speciale. Il naso offre la nota ossidativa caratteristica dei vini di questa zona, con note mielate, di frutta candita, mallo di noce e fichi secchi. Un vino dolce di rara e preziosa eleganza.

---

**MILL. 2012**      **€ 30,00**





# Alsazia

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola francese più celebre al mondo per i vini bianchi. In questa striscia di terra, al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato, si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi e celebri stili di vini.

Conosciuta nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi vini, l'Alsazia è l'unica regione francese in cui il nome dell'uva è un elemento primario ed identificativo del vino e dell'etichetta. In essa si coltivano principalmente uve fra le più aromatiche del mondo, come Gewürztraminer, Moscato Bianco e Riesling alle quali si aggiunge l'indispensabile e primario fattore del territorio.



## Domaine Schoffit

Colmar

Il Domaine Schoffit è una piccola perla nascosta tra le pieghe delle colline alsaziane. Questa proprietà situata nella zona sud est di Colmar, sulla strada denominata Rue des Aubépines, a prima vista induce a pensare che si tratti di una delle molte aziende di buona qualità di cui è ricca la regione, ma nulla più. Non è così. Dopo molti anni passati a fare del commercio vinicolo una professione, Meur Bernard e sua moglie Fabienne, hanno acquistato una decina di ettari nelle appellationi Grand Cru e AOC. Vigne vecchie, rese basse, vinificazione con pressatura soffice, ecco la semplice ma efficace ricetta di questo domaine. Grazie a terroirs di origine alluvionale e di origine vulcanica, l'Harth, il Sommerberg ed il Rangen, ci propongono oggi attraverso i loro vini uno dei capisaldi della enologia alsaziana nel mondo.



### *Pinot Gris Tradition*

100% pinot gris

Questo vino proviene da una parcella di circa 1,35 ettari, il suolo è composto da piccoli sassi di epoca quaternaria ricoperti da un sottile strato di "loess". Al palato si presenta armonioso e rotondo con una eccellente profondità sviluppando sentori di sotto bosco leggermente fumé. Le uve di questa vigna per dare il meglio di sé hanno bisogno di essere raccolte ad un avanzato grado di maturità, molto rapidamente e quando lo stato di sovra-maturazione esprime sentori di miele, mela cotogna e frutti bianchi. Le rese sono circa 45hl per ettaro, vendemmia manuale. Può sostare per lungo tempo in cantina.

**MILL. 2018**      **€ 16,60**

### *Riesling Lieu-dit Harth Tradition*

100% riesling

Il Riesling Tradizione di Bernard Schoffit viene prodotto in una vigna denominata Harth. Si tratta di una parcella di soli 1,1 ettaro il cui suolo si caratterizza per una elevata presenza di piccoli sassi misti risalenti all'era quaternaria. Le rese si attestano a circa 40 hl per ettaro. Delicatamente fruttato, il bouquet è di grande finezza ove si aggregano inoltre anche sentori di mineralità. Vino da gastronomia e vino da attendere in cantina a lungo.

**MILL. 2017**      **€ 15,40**

### *Gewürztraminer Lieu-dit Harth Cuvée Caroline*

100% gewürztraminer

Situato allo sbocco della vallata di Munster, si caratterizza per il suolo graves che consente un'eccellente drenaggio; il vigneto gode di una esposizione invidiabile orientata verso sud-ovest permettendo ai grappoli di raggiungere uno stato di maturazione con relativa facilità. Il risultato che ne consegue ci offre un vino forte, esuberante, potente e seducente, perfino leggermente moelleux. La parcella è di circa 1,65 e le rese si attestano a 30hl per ettaro.

**MILL. 2015**      **€ 16,60**

### *Pinot Gris Rangen Grand Cru Clos Saint Théobald*

100% pinot gris

Il vigneto di Rangen è il più meridionale di tutti i vigneti Alsaziani. Situato nel comune di Thann e Vieux Thann, gode di un'esposizione rivolta a sud-sud ovest, con pendenze davvero impressionanti. Impiantato su terreno composto principalmente da roccia vulcanica, al naso esprime note di mandorla tostata e di caffè, al palato l'attimo si fa quasi religioso, ampio, grasso, alcolico ma perfettamente armonico, un vino d'alta gastronomia. Vendemmia manuale, estensione del vigneto poco oltre il mezzo ettaro.

**MILL. 2007**      **€ 46,00**

**MILL. 2016**      **€ 35,00**



*Gewürztraminer  
Rangen  
Grand Cru Clos  
Saint Théobald*

**100% gewürztraminer**

Questo straordinario vino proviene dai vigneti posti sulla collina del vigneto Rangen, unico suolo di roccia vulcanica di tutta l'Alsazia. Il Clos Saint Theobald è un monopole della famiglia Schöffit. Al naso rende profumi di confettura matura, complessa e leggermente cotta. Al palato è lungo, fine, sfaccettato, ma fresco, nonostante ciò interminabile. La parcella è di poco superiore al mezzo ettaro, la vendemmia è manuale, il rendimento è di 28 hl per ettaro.

---

**MILL. 2007**      **€ 49,00**

---

**MILL. 2016**      **€ 39,00**

*Riesling  
Sommerberg  
Grand Cru*

**100% riesling**

In Alsazia i vigneti a denominazione Grand Cru sono circa una cinquantina. Siamo a sud del comune di Katzenthal, il vigneto alto 400 metri esposto a sud si chiama Trois-Epis. Qui la vigna si lavora sin dal 1214, e sin dal XVII secolo, l'area viene considerata come una delle più vocate alla produzione di vino di alta qualità. La parcella è di fatto un francobollo, meno di un quarto di ettaro, il sub-strato è granitico, l'ideale per un Riesling da perfezione. Colore giallo oro brillante, al naso sentori di agrumi, eccellente equilibrio ed armonia, bella l'acidità marcata da una maturità da manuale.

---

**MILL. 2016**      **€ 33,00**





## *Domaine Meyer-Fonné*

Katzenthal

I Meyer, di origine svizzera, si stabilirono a Katzenthal nel 1732 dove fondarono la maison a conduzione esclusivamente familiare. Dal 1992 Felix Meyer è alla conduzione del domaine e gestisce il proprio patrimonio vinicolo. Il suo obiettivo diversificare i terroirs ed i Grands Crus. I vigneti si estendono su 12 ettari e su 7 comuni. La natura del suolo, i rilievi e le esposizioni sono dunque molto varie. Da suoli alluvionali poveri e filtranti (Colmar) a argillo-arenosi ricchi e profondi (Riquewihr) e granitici (Katzenthal). Le esposizioni sono altrettanto varie, andando dall'Ovest fresco e adatto ai vitigni precoci al pieno sud estremamente caldo e solare. Questa grande varietà di terroirs costituiscono una differenza primaria ed una notevole ricchezza. La protezione fitosanitaria della vigna si riassume con l'utilizzo di solo zolfo, rame e composti utilizzati esclusivamente in agricoltura biologica; nessun utilizzo di concime chimico. Vigne vecchie, rese basse, vinificazione con pressatura soffice, diversità e qualità dei suoli sono le condizioni ottimali per la produzione di vini eccezionali.



### *Crémant d'Alsace*

60% pinot auxerrois  
20% chardonnay  
15% pinot blanc  
5% pinot noir

Le parcelle destinate alla lavorazione di questo vino si collocano in basso dei pendii su terreni di colluvioni granitiche. La raccolta delle uve avviene circa 100 giorni dopo la fioritura, allo scopo di ottenere un potenziale alcolico massimo ed una acidità importante e matura. La pressatura è lenta e dolce. La vinificazione segue il metodo classico champenois. Maturazione su fecce minimo 12 mesi Poco dosato al momento del dégorgement (circa 2 gr/l di zucchero) presenta un carattere "Extra Brut" e ben equilibrato. In bocca è fresco, discretamente fruttato, con note di pesca, mela e punte floreali. Crémant di straordinaria percezione minerale.

€ 12,50

### *Gentil d'Alsace*

50% riesling  
30% muscat  
20% pinot blanc

La definizione Gentil è riservata ai vini AOC Alsace che rispondono a norme di uvaggio di qualità superiore. Il Gentil deve riportare l'annata e può essere commercializzato solo previa degustazione di convalida in bottiglia. Come da regolamentazione il Gentil di Felix Meyer è frutto dell'assemblaggio di diversi vitigni di cui il 50% da vitigni nobili 50% Riesling, 30% muscat e 20% pinot blanc. Al naso sviluppa una elegante sinfonia di fiori e frutta matura. La chiusura è elegante, sapida ed agrumata. Al gusto è armonioso, vellutato, piacevolmente rotondo e di buona persistenza. È un vino di piacere, multi-uso dall'aperitivo fino ad accompagnare con facilità tutto il pasto.

MILL. 2019 € 9,30

### *Edelzwicker*

65% pinot blanc  
20% sylvaner  
10% riesling  
5% diversi

La definizione Edelzwicker è correntemente utilizzata per designare un uvaggio di vitigni bianchi dell'AOC Alsazia, senza indicazione di percentuale. I vitigni possono essere vinificati insieme o separatamente. L'Edelzwicker di Felix Meyer in formato 1000ml è frutto dell'assemblaggio di diversi vitigni con una dominante di 65% Pinot Blanc, 20% Sylvaner, 10% Riesling e 5% diversi. È un vino aromatico, sottilmente muschiato e con lievi note vegetali. In bocca è ampio ma con un bel finale vivo. Di facile bevibilità, fresco e fruttato. Vino multi-uso il cui formato da 1000ml si adatta perfettamente alla mescita.

MILL. 2018 € 9,20



# Cognac



L'appellazione Cognac copre due interi dipartimenti della Francia, a nord il bacino del fiume Charente (nord di Bordeaux) ed alcune isolette del golfo di Biscaglia. Solo nel XVII secolo i vigneti della Charente furono destinati alla loro vocazione reale: produrre Cognac. Dapprima i marinari inglesi ed olandesi, che andavano a caricare i vini di Bordeaux, scoprirono che era gradevole riscaldare e bere il vino prodotto con l'Ugni Blanc durante le notti fredde.

Poi gli scaltri mercanti irlandesi intuirono le potenzialità commerciali. Infine, la bravura dei distillatori della Charente diede giusta fama a questo inimitabile prodotto. Attenta distillazione, alambicchi in rame, affinamento in botti di rovere e tanta, tanta attesa: ecco il segreto per ottenere un grande Cognac.

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fin Bois, Bon Bois, Bois Ordinaire, questa la scala dei Cru.



## *Domaine de Lasdoux*

Angeac Charente

Di proprietà della famiglia Lhéraud dal 1680. Artigiani di generazione in generazione distillano con eleganza un savoir-faire familiare trasmesso con amore, saggezza e rispetto. Qui il vitigno principale è l'Ugni Blanc, il più vocato per ottenere un grande distillato. L'affinamento in fusti di rovere limousin avviene nell'antica cantina "Paradis", costruita per i pellegrini in cammino verso il santuario di Santiago de Compostela al tempo dei cavalieri templari. Dal 1970 i Lhéraud oltre al prestigioso Cognac, distillano sapientemente il Pineau des Charentes ed il Bas Armagnac considerata la più vecchia acquavite di Francia e forse d'Europa. Fieri del loro terroir questi orafi del gusto osano prendere tutti i rischi, uscire dai sentieri battuti e presentare gli accordi più inediti. Nel loro universo invecchiare è un'arte che si lavora e la maturità una ricchezza desiderata. A dimostrazione vi basta aprire le porte del "Paradis".



### *Cognac Lhéraud V.S. 3 anni*

100% ugni blanc

La qualità del cognac dipende quasi unicamente dal suolo ove sono impiantate le sue vigne. Nel cuore della Charente il suolo è gessoso come nella Champagne. Da qui e non da altro suolo, escono i migliori Cognac. Il Cognac viene distillato due volte nei mesi invernali. Il VS (Very Special) deve sostenere un minimo di tre anni in fusti di Limousin o Troncais. Di colore giallo oro intenso dai riflessi ambrati. Al naso aromi di uva passa ed un tocco di vaniglia che ritroviamo entrambi al palato con un finale di crème brûlée.

---

0,70CL

€ 23,50



### *Cognac Lhéraud V.S.O.P. 5 anni*

100% ugni blanc

Il V.S.O.P. di Lhéraud è uno dei cognac più seducenti della Charente. Per V.S.O.P. si intende Very Special Old Pale, ovvero la sosta del Cognac per un minimo di cinque anni nei fusti del domaine. Di colore giallo oro intenso dai riflessi ambrati. Naso espressivo agli aromi di uva passa, vaniglia e agrumi che ritroviamo al palato con un finale brûlée. Insomma un vero distillato da meditazione.

---

0,70CL

€ 42,00

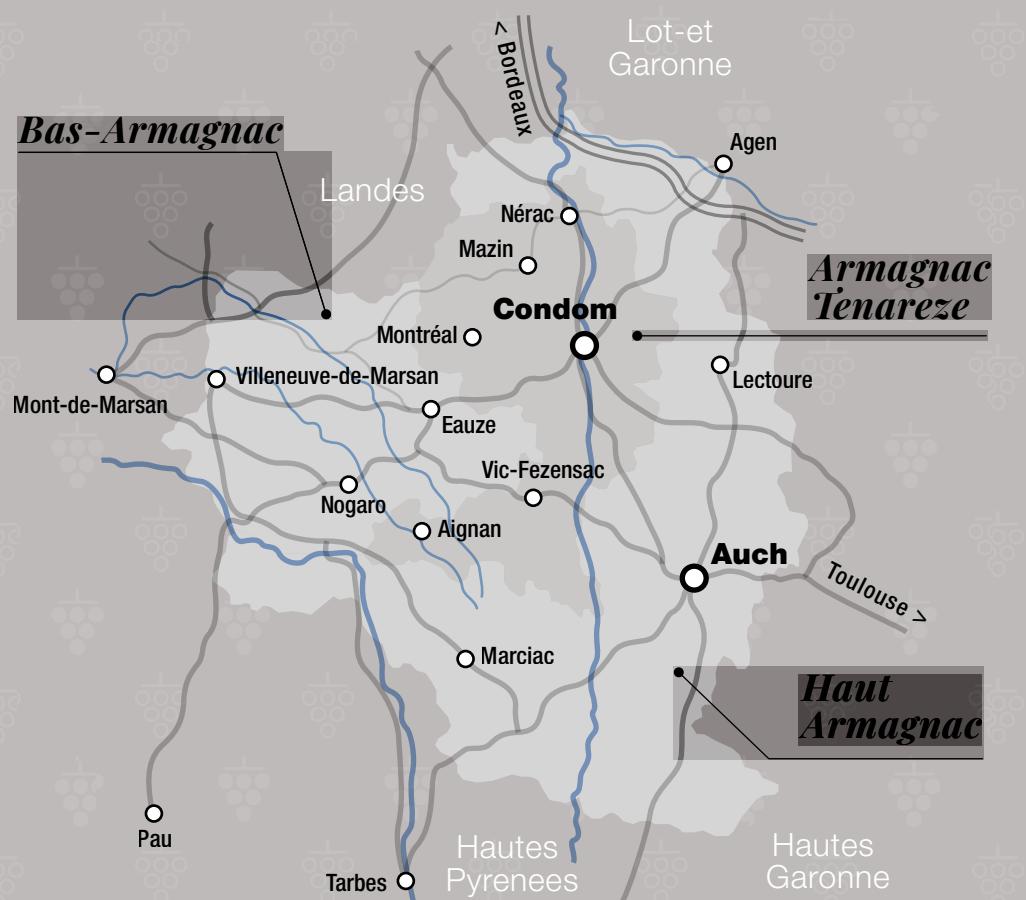
---

X.O. L'OUBLIE'

€ 58,00



# Bas Armagnac



Zona sacra, ove nascono sottili alleanze tra la terra, l'acqua ed il fuoco. Terra secca, arsa e brulla. Possiamo affermare che tutto ciò può apparire sia ancestrale che misterioso. Lasciate a nord-ovest le foreste della Landaise, strade tortuose e strette ci fanno attraversare piccoli paesi costruiti nella pietra. In questa descrizione vi è già tutto il carattere della Guascogna famosa per aver dato i natali ai tre moschettieri.

Le aree di produzione sono così suddivise: ad ovest il Bas Armagnac, zona sabbiosa e vallonata con piccole foreste; al centro Ténarèze, zona transitoria e dal suolo contrassegnato da erosioni; a sud e ad est l'Haut Armagnac, terreno calcareo/argilloso. Le prime tracce dell'Armagnac risalgono al Medioevo quando veniva indicata come Aygue Ardente.

La produzione regolare inizia verso metà del Seicento e circa mezzo secolo più tardi se ne sviluppa il commercio. L'Armagnac viene distillato in alambicchi speciali, detti a ripiani, nei quali i vapori alcolici del vino passano dal basso verso l'alto. Vengono distillati sempre vini d'annata e comunque sempre in inverno. Per i degustatori più raffinati è questa la zona più vocata per ottenere un distillato di eccellente livello.



## *Domaine de Lasdoux*

Angeac Charente

Di proprietà della famiglia Lhéraud dal 1680. Artigiani di generazione in generazione distillano con eleganza un savoir-faire familiare trasmesso con amore, saggezza e rispetto. Qui il vitigno principale è l'Ugni Blanc, il più vocato per ottenere un grande distillato. L'affinamento in fusti di rovere limousin avviene nell'antica cantina "Paradis", costruita per i pellegrini in cammino verso il santuario di Santiago de Compostela al tempo dei cavalieri templari. Dal 1970 i Lhéraud oltre al prestigioso Cognac, distillano sapientemente il Pineau des Charentes ed il Bas Armagnac considerata la più vecchia acquavite di Francia e forse d'Europa. Fieri del loro terroir questi orafi del gusto osano prendere tutti i rischi, uscire dai sentieri battuti e presentare gli accordi più inediti. Nel loro universo invecchiare è un'arte che si lavora e la maturità una ricchezza desiderata. A dimostrazione vi basta aprire le porte del "Paradis".



*Baron Gaston  
Legrand  
Bas Armagnac  
V.S. 3 anni*

40% Ugni blanc  
40% Bacco  
20% Folle blanche

Le due zone che forniscono i migliori Bas Armagnac sono mondialmente reputate il Ténazère e il Bas Armagnac. Il Bas Armagnac si caratterizza per un profumo ed una intensità aromatica più profonda rispetto al Cognac. Esso si sviluppa attraverso una rusticità di tessitura che poi, con lenta ma inesorabile progressione, si trasforma in un vero cashemire per il palato. Colore ambrato intenso. Aromi leggermente pepati, spezie dolci, frutta secca e nocciole. Al palato un tocco di uva passa, un retro gusto piacevolmente dolce con un bel equilibrio.

0,70CL

€ 25,00

*Baron Gaston  
Legrand  
Bas Armagnac  
V.S.O.P. 5 anni*

40% Ugni blanc  
40% Bacco  
20% Folle blanche

L'Armagnac è il distillato di vino più antico di Francia e forse del mondo, anche se mancano le prove certe, che attestino la sua nascita prima del whiskey irlandese. Colore ambrato intenso e riflessi ramati. Naso elegante con tocchi leggermente pepati, frutta candita di pera e mela per un finale tutto floreale. In bocca è ampio ed opulento, con sentori di vaniglia e spezie, leggermente fruttato nel finale, struttura densa.

0,70CL

€ 34,00

## *Note*



© 2021 BP Srl

graphic designer: alberto borgo





 **BP Srl**

 Via Friuli, 6 - 36015 Schio (VI)

 Tel. 0445 697426

 Fax 0445 697406

 info@bereepassione.it

 www.bereepassione.it