

VINI FRANCESI



ALSAZIA

L'Alsazia è una regione storica della Francia nord-orientale sulla pianura del fiume Reno. Confinante con la Germania e la Svizzera, ha alternato nei secoli il controllo tedesco e francese e riflette un mix di quelle culture. La sua capitale, Strasburgo, è centrata sull'isola Grand Île del fiume Ill, delimitata da canali e sede della cattedrale gotica Notre-Dame de Strasbourg, con il suo orologio astronomico animato. Situata fra i Vosgi e la pianura dell'Alsazia, la regione dei vigneti alsaziani si estende per 15.000 ettari, da Marlenheim, nel Basso Reno, a Thann, nell'Alto Reno. Il clima semi-continentale (caldo e secco) e l'eccezionale posizione geografica di questi vigneti sono favorevoli allo sviluppo di sette vitigni: Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero e Moscato d'Alsazia. L'unica varietà che non produce vino bianco è il Pinot nero. Le tre Denominazioni d'Origine Controllata (AOC in Francia) Alsace, Grand Cru e Crémant d'Alsace, oltre alle prestigiose indicazioni Vendanges Tardives (Vendemmie tardive) e Sélections de Grains Nobles (Selezione di Acini Nobili), sono le denominazioni e indicazioni dei vini d'Alsazia. Questi vini sono tradizionalmente presentati nella flûte d'Alsace, celebre bottiglia lunga e sottile.



GRAND C

Steinbach-Alsazia



Alsazia, il nome sa già di vino. GRAND C produce i suoi Crémants e vini in questa regione vinicola francese, che tra l'altro, oltre alla Linguadoca, ha il maggior numero di ore di sole in Francia ogni anno. LE PERSONE DIETRO IL GRAN C sono Axel Wulfken e Jacques Cattin. Axel Wulfken è stato per molti anni manager di Champagne Moët & Chandon. Questa esperienza con un background professionale, la sua passione per i vini (frizzanti) di alta classe e l'idea di creare qualcosa di unico da solo lo hanno portato un giorno nell'idilliaco villaggio vinicolo di Voegtlinshoffen. Lì ha incontrato Jacques Cattin, che è uno dei più rinomati viticoltori alsaziani e i cui Crémants e vini hanno vinto numerosi premi. L'idea si è trasformata in una partnership e nel 2009 GRAND C ha presentato i suoi primi Crémants.

Riesling



Vitigno	100% Riesling
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Alsazia
Zuccheri residui	4 g/L
Acidità	8 g/L (ac. Tart.)
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Profumo: fine, elegante, con sottili aromi di frutta (limone, citronella, pompelmo, pesca, pera, confetture di frutta) e floreali (fiori bianchi, tiglio, ortica bianca morta). Il sapore è asciutto e minerale, con note di frutti bianchi, in particolare di pesca. Si sposa molto bene con pesce, carni bianche o la tradizionale choucroute (crauti).

Gewurztramine



Vitigno 100% Gewürztraminer

Area di Produzione Alsazia

Tipologia vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Alsazia

Zuccheri residui 13 g/L

Acidità 5 g/L (ac. Crostata)

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore: giallo dorato molto suggestivo. Il profumo è complesso e multistrato con note di frutta matura ed esotica, profumo di rosa, agrumi (scorza d'arancia), spezie (pan di zenzero, chiodi di garofano, pepe) e miele. Il suo profumo intenso sviluppa forti aromi di frutta (mango, litchi), floreali (rosa), spezie e liquirizia. Allo stesso tempo, mostra una freschezza ed eleganza speciali. Si sposa bene con foie gras, cucina asiatica, formaggi piccanti e dolci



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Alsazia

Tipologia vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Alsazia

Zuccheri residui 13 g/L

Acidità 5 g/L (ac. Tart.)

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore: rosso brillante

Profumo: frutti rossi intensi, note di cioccolato fondente
Sapore: armonico e fruttato (ciliegia) con tannini vellutati. Spiega tutta la sua originalità leggermente freddo con carne rossa, prosciutto, formaggio di capra o groviera

Cremant D'Alsace extra brut Vintage



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Francia
Denominazione	Crémant D'Alsace Contrôlée
Affinamento	36 mesi sui lieviti ma può superare 60 mesi
Dosaggio	Extra Brut
Alcol	12%
Formato	0,75 L

Il colore è giallo dorato. Al naso è fresco e fruttato, frutta bianca, mango, fiori bianchi e qualche agrume, seguiti da aromi di mandorle, brioche e pane fresco di lievito.

Al palato impressiona inizialmente il fine perlage, poi freschezza, complessità e un lungo finale, anche con aromi di frutta bianca, qualche agrume, mandorle e lievito fine. è un Crémant complesso ed elegante con una struttura molto armoniosa.

Grand C Crémant d'Alsace Brut Rosé



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino frizzante
Provenienza	Francia
Denominazione	Crémant D'Alsace Contrôlée
Affinamento	24 mesi sui lieviti
Dosaggio	Brut Rosé
Alcol	12%
Formato	0,75 L

Colore rosa tenue. Il suo profumo di frutti di bosco rossi è sottile e sensuale con sentori di fragola, lampone, ciliegia e un accenno di brioche. Fresco in bocca con piacevoli note di frutti di bosco dolci e aspri. Retrogusto asciutto, sfizioso e dissetante aperitivo ma sfizioso anche con frutti di mare, pesce alla griglia o carne e pasta.

CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR



Cave Vinicole de Hunawihr è una cooperativa con sede nel cuore dell'area dei Grands Crus della regione dell'Alsazia.

Fondata nel 1954, è situata su magnifici terroir dominati dalla pietra calcarea nei comuni di Hunawihr, Ribeauvillé e Riquewihr.

La filosofia della Cave Vinicole de Hunawihr è di vinificare la sua produzione nel massimo rispetto della ricchezza e della diversità dei suoi terroir. L'agronomo ed enologo Anthony Bondon, produce una gamma completa di grandi vini alsaziani. I vignaioli membri della Cave sono 130 con 200 ettari di vigneto di cui 80% nella zona di Hunawihr, 20% nei dintorni, soprattutto Riquewihr e Zellemburg. Tredici ettari sono di Grand Cru: Rosacker, Froehn, Sporen, Schoenenbourg, Osterberg.



Pinot Blanc Réserve Blanc d'Alsace

2019



Vitigno	100% Pinot Blanc
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino Bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Alsace
Affinamento	Tempo di maturazione: tra 5 e 10 anni
Dosaggio	Secco
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro e limpido con fini riflessi argentati. Al naso è franco e fresco. Rileviamo note floreali fini e note agrumate come il limone. La bocca è setosa con una bella sostanza. Ottimo abbinamento con antipasti saporiti, primi piatti e piatti di pesce e frutti di mare.

Riesling Réserve Blanc d'Alsace

2020



Vitigno	100% Riesling
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino Bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Alsace
Affinamento	Tempo di maturazione: tra 3 e 5 anni
Dosaggio	Secco
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Bel colore giallo paglierino con fini riflessi argentati. Naso complesso e fresco. Rivela note di lime, pera e pompelmo fiori gialli, agrumi, buccia di kiwi .E' ampio e setoso, con una bella freschezza. Da abbinare a pesce,crostacei, primi piatti delicati con secondi di carne di suino.

Gewürztraminer Réserve Blanc d'Alsace

2019



Vitigno	100% Gewurztraminer
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino Bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Alsace
Affinamento	Tempo di maturazione: tra 3 e 5 anni
Dosaggio	Semisecco
Alcol	14%
Formato	0,75 L

Bel colore giallo chiaro con fini riflessi argentati. Al naso è molto complesso, ricco di belle note di frutti esotici come litchi e frutto della passione, ma soprattutto di rosa, La bocca è lunga e ampia. L'acidità è fine e delicata e molto rinfrescante.

Riesling Grand Cru Rosacker Blanc d'Alsace

2020



Vitigno	100% Riesling
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino Bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Alsace Grand Cru
Affinamento	sui lieviti per almeno 6 mesi. Successiva maturazione in acciaio per almeno 1 anno.
Dosaggio	Semi aromatico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino limpido con bei riflessi argentati. Note di limone molto fresche con un accenno di mineralità. Freschezza ben bilanciata con sapori di limone, pera e pesca fresca. Finale lungo e minerale. Da abbinare a piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi a pasta molle

Gewürztraminer Grand Cru Schoenenbourg Blanc d'Alsace 2017

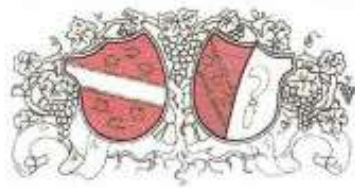


Vitigno	Gewürztraminer 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino Bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Alsace Grand Cru
Affinamento	Tempo di maturazione: da 8 a 10 anni
Dosaggio	Semi aromatico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo dorato intenso e brillante. Sentori complessi con sentori di pan di zenzero e frutta esotica candita. Attacco ampio e generoso. Finale lungo e potente con note di pan di zenzero.

Pierre Frick

PIERRE FRICK



Pierre Frick è uno dei più grandi e rappresentativi pionieri del vino artigianale alsaziano. Il Domaine, che vanta un'antica tradizione familiare tramandata da 12 generazioni, si trova nel villaggio di Pfaffenheim nella regione dell'Alto Reno, a pochi chilometri a sud della città di Colmar. Oggi Jean-Pierre Frick con la moglie Chantal e il figlio Thomas gestiscono 12 ettari di vigneto seguendo un approccio molto rispettoso e sensibile alla terra e alla vite in 3 diversi Grand Crus dell'Alsazia. Includono Steiner a Pfaffenheim, Vorbourg a Rouffach e Eichberg a Eguisheim. Già nel 1970 Pierre e il suo socio hanno convertito la tenuta all'agricoltura biologica, adottando un metodo sostenibile basato sulla salute della pianta, dell'ambiente e del consumatore. Dal 1981 le viti sono allevate secondo i principi della biodinamica (Certificato Demeter dal 1986) acquisito da Francois Boucher. È stato escluso l'uso di preparati chimici, erbicidi e insetticidi, preservando il più possibile la vitalità del suolo e favorendo il naturale rapporto tra la pianta e il terreno. Sono tollerate solo la miscela bordolese e piccole dosi di rame e zolfo. Dal 1999 è vietato anche l'uso di macchine rotanti al fine di mantenere intatta la conformazione del terreno. Ciò si traduce in vini genuini e schietti che rivelano ad ogni sorso gli aspetti più autentici e artigianali dell'Alsazia .



Pinot Noir Stein



Vitigno	Pinot Nero. 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	18 mesi in botte. Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Al naso floreale, delicato, molto libero, frutti rossi, amarena, sambuco e mora. Speziato di anice stellato e cannella. In bocca è pieno, succoso, dritto, minerale, ampio spazio alle note fruttate, definito. Ottimo con carne, formaggi, primi, salumi.

Auxerrois Carrière



Vitigno	Auxerrois 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	Alcuni mesi in botti di legno Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdi
Note complesse di agrumi, frutta bianca, sbuffi minerali, sentori di erbe aromatiche, mandorle e sensazioni sapide si intersecano su un corpo vibrante, elegante e dinamico, prodotto da una tipica freschezza minerale. Ideale per il pesce.

"Voyage"



Vitigno	Pinot Grigio, Riesling, Sylvaner
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	Assemblaggio di tre uve di tre annate Alcuni mesi in legno Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Oro intenso e velato. Note di agrumi canditi, roccia, gesso, miele, frutta gialla cotta e chiodi di garofano.
Gusto Intenso, ricco e avvolgente, con intense note minerali e saline. ottimo con formaggio erbolinato, sfufati di carni e di pesce

'Bergweingarten'



Vitigno	Silvaner 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	10 mesi in botti di legno di rovere di 80 anni Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Color ambra velata. Note complesse e intense di frutti tropicali, miele, noci e sensazioni minerali. Gusto fresco, strutturato, pulito e di lunga persistenza. da abbinare a formaggi freschi, risotti e stufati.

Riesling Rot Murle



Vitigno	Riesling 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	6 mesi in vecchie botti di rovere Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro
Profumo sensazioni variegata ed eleganti di idrocarburi, mela verde, agrumi e tocchi minerali. Gusto vibrante e delicato, di sferzante mineralità e avvolgente freschezza. Da abbinare formaggio blu Antipasti di pesce affumicato, risotti, Sushi & Sashimi.

Riesling Grand Cru Vorbourg



Vitigno	Riesling 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	11 mesi in vecchie botti di rovere di oltre 80 anni Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino
Profumo profondi sentori di frutta bianca,
scorza d'agrume, mazzi di fiori bianchi,
nocciolo, ricordi di pasticceria e tocchi
minerali e salini
Gusto succoso, raffinato e fresco,
dall'affascinante avvolgente

Gewurztraminer Macération



Vitigno	Gewurztraminer 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	6 mesi in botti di legno di rovere di 80 anni Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo oro intenso
Profumo sentori avvolgenti e suadenti di spezie dolci, agrumi, frutti tropicali e note floreali di rosa. Gusto dinamico, morbido, molto fresco ed elegante. Finale di lunga persistenza. Ideale con il pesce.

Gewurztraminer Grand Cru Eichberg



Vitigno	Gewurztraminer 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsace Grand Cru
Affinamento	10 mesi in botte di legno. Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore dorato intenso. Profumi forti di litchi. Secco al palato anche con qualche amarezza verso la fine. Finale medio lungo

Pinot Gris Macération "V"

2018



Vitigno	Pinot Gris 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsace AOC
Affinamento	Alcuni mesi in legno Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	14%
Formato	0,75 L

Colore ambrato intenso con sfumature rosse. Sentori di rabarbaro, fragole mature, erbe officinali, amarena e sbuffi minerali. Gusto equilibrato, elegante, sostanzioso e intenso, dotato di freschezza e mineralità, è un'esplosione di calda freschezza. Asciutto, lievemente tannico, sapido. E lunghissimo. Ottimo con dolci salati con tapenade, pesce affumicato, crostacei, carni bianche.

Pinot Gris Macération Grand Cru Vorbourg

2019



Vitigno	Pinot Gris 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE GRAND CRU
Affinamento	10 mesi in botti di legno Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	14%
Formato	0,75 L

. Giallo carico all'occhio, al naso, buccia di mela, basso tannino e acidità. Consistenza leggera. Note di fragolina di bosco sul davanti e camomilla delicata sul retro. Ottimo con sfufati, spezzatino e pesce.

Pinot Gris Vendage Tardive

2010



Vitigno	Pinot Gris 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	10 mesi in vecchie botti di rovere Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso melone, miele, fico e soprattutto pesca matura di cuoio, tabacco e bosco. Ottimo con dessert salati con tapenade, pesce affumicato, crostacei, carni bianche.

Pinot "Nobilis"

2019



Vitigno	Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir con muffa nobile
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	10 mesi in botti di legno Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	14%
Formato	0,75 L

profumi di frutti gialli, di frutti rossi fiori bianchi e albicocca., in bocca morbida e tenera con una bella freschezza , aromi di scorza di agrumi note di succo di melograno. Aperitivi, buffet, piatti completi, piatti vegetariani

Domaine Sylvie Spielmann



I nostri vini sono prima di tutto patrimonio di una lunga storia familiare di oltre mezzo secolo, ma sono anche patrimonio di domani grazie a un'agricoltura biodinamica virtuosa per la fauna, la flora e le generazioni a venire. L'Altenberg, orgoglio dei viticoltori di Bergheim, è rinomato per i suoi vini sin dal XII secolo. Questa fama risale ancora a molto più lontano. Già dal III secolo i romani coltivavano la vite nella regione, come testimonia il mosaico di un'antica villa riportato alla luce nei pressi del centro storico della località. In un'ottica di qualità e rispetto per l'ambiente, Domaine Sylvie Spielmann è impegnata in un approccio di coltivazione biologica garantita dal 1999. Ciò comporta, in particolare attraverso input biologici molto ragionati, la ricerca di un equilibrio armonioso tra sviluppo vegetale e influenza del territorio. Per fare grandi vini è fondamentale essere costantemente attenti al terroir, alla sensibilità di ogni vitigno e agli influssi dei suoli e del clima.



Blanc "Ramène tes copains"

2019



Vitigno	Riesling, Sylvaner, Pinot blanc
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	6 mesi in acciaio sui lieviti. Biologica Biodinamica
Alcol	14%
Formato	1 L

È un vino armonico, fresco e fruttato. Vino leggermente dolce ma con una bella mineralità. Armonico, pera, fiori bianchi e un finale delizioso. Vino perfetto come aperitivo o a tutto pasto, secondo di pesce con lasagne ai gamberi.

Sylvaner

2019



Vitigno	100% Sylvaner
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	sulle fecce fini (10 mesi) Biologica Biodinamica
Alcol	13,50%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Naso discreto con note di erbe aromatiche e caprifoglio. Bocca golosa e untuosa dotata di una rinfrescante vivacità. Sorprende per la sua persistenza, la sua potenza e la sua mineralità tipica delle marne di gesso.

Riesling

2020



Vitigno	Riesling 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	6 mesi in acciaio sulle fecce fini. Biologica Biodinamica
Alcol	11,5 %
Formato	0,75L

Ci sono note di agrumi, pompelmo, con sentori di spezie, e i classici fiori bianchi. Con l'età, le note minerali si affermano. Palato secco, corpo medio. Vino perfetto per l'aperitivo o da tutto pasto

Riesling Grasberg

2014



Vitigno	Riesling 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	Affinamento sulle fecce fini (10 mesi). Biologica Biodinamica
Alcol	12,50%
Formato	0,75 L

Espressivo con note minerali e floreali (brodo bianco).notedi agrumi e muffa nobile. Il vino è avvolto dalla densità della materia.

La bocca è golosa e setosa con note di limone, sostenute dalla sua bella densità. Un bel vino da invecchiamento e da gastronomia.si sposa bene con crostacei e pesce, con crostate varie , formaggi freschi e semilavorati e pasta ai fiori.

Riesling Grand Cru Kanzlerberg

2015- 2017



Vitigno	Riesling 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	Grand Cru d'Alsazia
Affinamento	Affinato sui lieviti per 10 mesi. Biologica Biodinamica
Alcol	13,5%
Formato	0,75L

Colore oro pallido con riflessi giallo brillante. Il naso è dominato da aromi di pompelmo. con aromi sottili e complessi di frutti gialli, agrumi, pepe Bella tensione, salina, dritta, nervosa e tesa, si scioglierà gradualmente. Ideale con tartare di capesante, ostriche, crostacei, pesce nobile e cotto tagliere di mare, pesce crudo pollame, formaggi stagionati...

Gewurtztraminer Blosenberg

2015



Vitigno Gewurtztraminer 100%

Area di Produzione Alsazia

Tipologia Vino bianchi

Provenienza Francia

Denominazione ALSACE AOC

Affinamento Sui lieviti per 8 mesi.
Biologica Biodinamica

Alcol 14,5%

Formato 0,75L

Un grande vino secco e potente, dai profumi fruttati. La bocca è sorprende per il suo lato secco e speziato (zenzero, peperoni, bacche rosa,...). Il finale è persistente e sostenuto da una bella amarezza. Come aperitivo, tapas piccanti, piatti speziati. tajine di verdure, formaggi forti e persistenti con dolci a base di agrumi

Pinot Gris Blosenberg

2011



Vitigno	Pinot Gris. 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino bianchi
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	Sui lieviti per 8 mesi. Biologica Biodinamica
Alcol	14%
Formato	0,75L

Una bella morbidezza, con note di fumo e di sottobosco. In bocca è ampio e complesso pur mantenendo una bella freschezza. Un vino già magnifico che si farà apprezzare nel tempo. Da gustare come aperitivo, con il pesce in salsa, con le carni bianche in salsa di funghi, con i formaggi a pasta molle

Pinot Noir Bergheim

2018



Vitigno	Pinot Noir. 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	in vecchie botti per 10 mesi Biologica Biodinamica
Alcol	14%
Formato	0,75L

Dapprima pungente ed esile nell'impatto, rivela linfaticità di spinaci crudi e una parte ematica sottile. In bocca ha una trama sottile e diffusa, tesa, succosa. Calore e freschezza stanno sullo stesso piano, incidono quasi in contemporanea e danno un vino lunghissimo, dal rilascio aromatico infinito, di genziana. Tannino ancora severo e grandi prospettive. Ottimo con pesce scoglio e pesce affumicato, carni rosse, pollame a polpa rossa (petto d'anatra, piccione e faraona).

Pinot noir Moelleux "Or Rouge"

2018



Vitigno	Pinot Noir. 100%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	ALSACE AOC
Affinamento	Sui lieviti per 9 mesi. Biologica Biodinamica
Alcol	16,50%
Formato	0,50L

Dal colore ciliegia, rivela al naso e al palato una complessità di frutta secca e candita (fragola, mela cotogna, mandorla, ecc.). Potente e generoso, ricorda la complessità dei vini dolci naturali e la tradizionale confettura. Come aperitivo, foie gras, formaggi erborinati (Roquefort, latte di pecora Stilton), dessert (torte con noci e frutta secca), da soli per piacere.

CHABLIS

La regione di Chablis è il territorio francese a vocazione vinicola più settentrionale della Borgogna. Le vigne intorno alla città di Chablis sono quasi esclusivamente composte da piante del vitigno Chardonnay, che danno un vino bianco secco rinomato per la purezza sia del suo aroma che del suo gusto. Il clima fresco di questa regione produce vini con più acidità e sapori meno fruttati rispetto ai vini Chardonnay prodotti nei climi più caldi. Rispetto ai vini bianchi della Borgogna, lo Chablis è in media molto meno influenzato dall'affinamento in botte. Lo Chablis di base è vinificato in botti di acciaio inox, quindi senza periodi di permanenza in recipienti di legno. L'eventuale maturazione in botte, quando viene effettuata, è una scelta stilistica seguita solo da alcuni produttori. Molti vini Premier Cru e Grand Cru maturano per un breve periodo di tempo in botti di rovere, ma in genere sia il tempo trascorso nelle botti che la percentuale di utilizzo di barrique nuove sono piuttosto limitati.

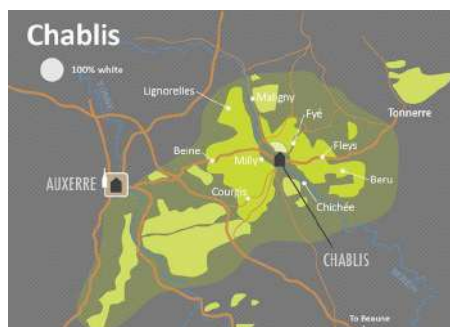


DOMAINE PAUL NICOLLE

FLEYS-CHABLIS



Paul Nicolle è saldamente radicato nel villaggio di Fleys, un villaggio di viticoltori in mezzo ai vigneti a 4 chilometri dalla città di Chablis. Il domaine è stato creato con meno di un ettaro nel 1979 da Robert Nicolle e Josette Laroche, che possono entrambi tracciare la loro storia dalle famiglie vinicole di Fleys alla fine del XIX secolo. Dalla creazione del domaine, hanno gradualmente aumentato le dimensioni dei loro vigneti e attualmente il domaine produce vino da 20 ettari di vigne. Nel 1999 si unì a loro il figlio ventenne Charly, appena diplomato al lycée viticole. Oggi, Charly è ufficialmente responsabile del domaine, ma Robert è ancora nelle vigne quasi ogni giorno. I più grandi possedimenti del domaine si trovano nell'AOC Chablis, situato per la maggior parte intorno al villaggio di Fleys. La vinificazione avviene sui lieviti in vasche di acciaio inox, il che produce uno stile della casa fresco e vibrante, ma anche ricco a metà palato.



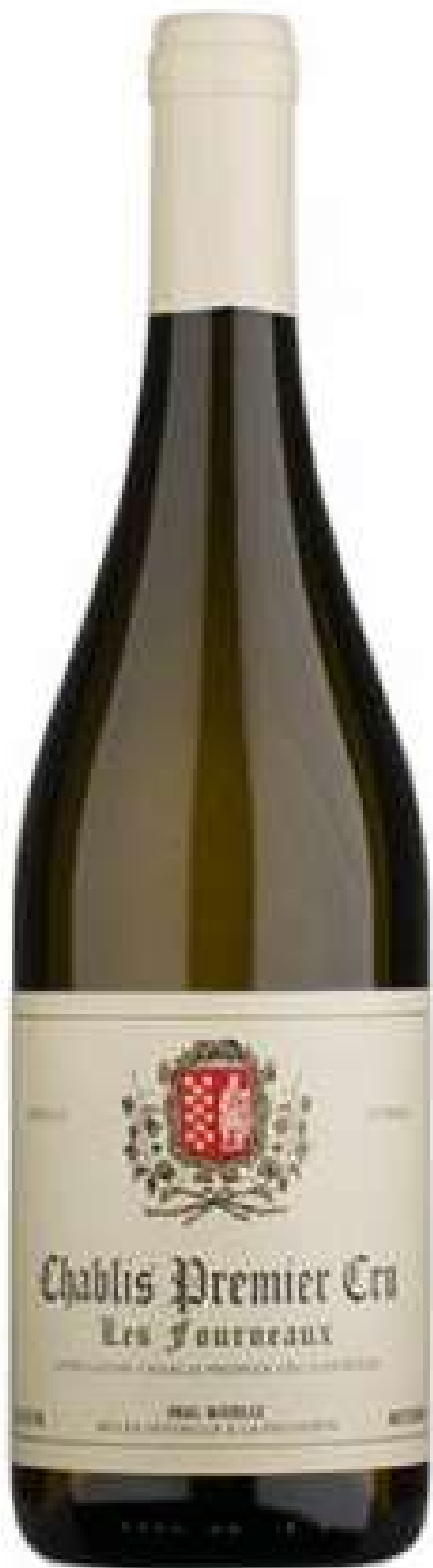
Chablis Vieilles Vignes



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Fleys
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis
Affinamento	8-12 mesi sui lieviti
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Colore giallo oro molto bello. Corpo medio, acidità bassa, finale quasi dolce, Note principalmente di agrumi e mela verde, con sentori tropicali Minerale (terroso, cuoio) e rinfrescante, un bel finale agrodolce lo rende davvero piacevole. Si abbinerebbe perfettamente con del buon Brie, del pesce bianco friabile o del foie gras.

Chablis Premier Cru 'Les Fourneaux'



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Fleys
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier Cru
Affinamento	in vasche d'acciaio
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

. Colore giallo chiaro/oro pallido. Al palato è medio-leggero, rotondo e sapido, con fiori bianchi, ananas schiacciato, citronella, mela verde e alcuni mandarini sul finale.

Chablis Mont de Milieu Premier Cru



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Fleys
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier Cru
Affinamento	12-18 mesi sui lieviti
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo chiaro. Chablis riccamente strutturato con un sapore luminoso e fresco, corposo e aromatico. Da abbinare a pesce, pollame, insalate, frutti di mare, maiale,

Chablis Bougros Grand Cru



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Fleys
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Grand Cru
Affinamento	invecchiato al 100% in botte. 12 mesi
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Il terroir traspare qui, dando vita a una bottiglia grandiosa e epica di Chardonnay

DOMAINES ALBERT BICHOT



e prime tracce della famiglia Bichot risalgono al 1214. Dal 1350 la famiglia venne fondata in Borgogna, nella sua roccaforte a Châteauneuf-en-Auxois. Lo stemma della famiglia non è cambiato da allora, né ha il suo simbolo, un cervo. Nel 1831, Bernard Bichot fondò una società di intermediazione vinicola che portava il suo nome a Monthélie. Suo figlio, Ippolita, che seguì le orme del padre e acquistò le prime viti a Volnay, era già convinto che la gestione a monte fosse essenziale. Suo figlio, Albert Bichot, il primo a portare questo nome, ampliò l'azienda di famiglia alla fine del XIX secolo e spostò la sede centrale nel 1912 nella sua sede permanente nel centro di Beaune. Nella seconda metà del XX secolo, i suoi quattro figli, Bernard, Albert, Bénigne e Jean-Marc divennero gli eredi di questo savoir-faire. Dal 1996, Albéric Bichot ha rappresentato la sesta generazione a gestire la Camera. L'esperienza di Albert Bichot si basa sul rispetto del terroir e della natura. Attraverso pratiche viticole biologiche e sostenibili, basate sull'osservazione, la prevenzione e l'attenzione all'equilibrio della natura, Albert Bichot si sforza di preservare questa terra fertile per le generazioni future. Albert Bichot possiede oltre 100 ettari suddivisi in sei proprietà.



CHABLIS «MOUTONNE» - MONOPOLE GRAND CRU 2018

Grand Cru Domaine Long-Depaquit



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Chablis

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione Chablis Grand Cru

Affinamento è affinato in fusti e in botti per 10 mesi

Alcol 12,5%

Formato 0,75 L

Colore dorato con riflessi verde e brillanti. Il naso sviluppa dei sentori di frutta carnosa (pesca), di fiori (gelsomino, violetta) e di agrumi. Ampio in bocca, esso rivela una bella generosità e una grande mineralità. Ideale da abbinare a una cena di mare, astice alla griglia o per piatti di pesce più esclusivi su rombo o sogliola

CHABLIS «LES CLOS» GRAND CRU

2018

Grand Cru Domaine Long-Depaquit



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Chablis

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione Chablis Grand Cru

Affinamento invecchiato in botti e tini per 10 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Il naso unisce note floreali dalla parcella più alta con note di frutta secca, mandorle grigliate, nocciola. Gusto Potente, il palato affascina con la sua struttura acida discreta. Può essere servito con frutti di mare, carni bianche o cibi piccanti.

CHABLIS «LES VAUDÉSIRS» GRAND CRU

2018

Grand Cru Domaine Long Depaquit



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Grand Cru
Affinamento	10 mesi in botti e tini di rovere; Affinamento finale in vasche di acciaio inox 6 mesi, su fecce fini
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Color giallo paglierino, bouquet fruttato immediato e lineare con interessanti sentori di agrumi e delicate note floreali e le note calcaree caratteristiche di un buon Chablis, asciutto e minerale al palato, dalla struttura morbida e finale asprigno caratteristico. Vino complesso e armonico. Si sposa perfettamente con frutti di mare e pesce a polpa bianca. Può accompagnare anche carni bianche pregiate e formaggi saporiti.

CHABLIS «LES BLANCHOTS» GRAND CRU

2018

Grand Cru Domaine Long-Depaquit



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Grand Cru
Affinamento	10 mesi in botti e tini di rovere; Affinamento finale in vasche di acciaio inox 6 mesi, su fecce fini
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso è dominato da un bouquet di fiori bianchi gigli, rose. La bocca è ampia e generosa di grande armonia. Il finale è molto minerale con discreti sentori di aria marina e fumo. Giovane, accompagnerà i frutti di mare. Con più età; pollame e vitello in salsa, piatti a base di tartufo e funghi, formaggi locali

CHABLIS «MONTMAINS» PREMIER CRU

2018

Premier Cru Domaine Long-Depaquit



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier
Affinamento	10 mesi in botti e tini di rovere; Affinamento finale in vasche di acciaio inox 6 mesi, su fecce fini
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Giallo dorato con riflessi verde e brillanti. All'olfatto sviluppa dei sentori di frutta carnosa (pesca), di fiori (gelsomino, violetta) e di agrumi. Sapore: è ampio in bocca, esso rivela una bella generosità e una grande mineralità derivata dal suo terroir. Da abbinare crostacei, antipasti di mare.

CHABLIS «LES VAUCOPINS» PREMIER CRU

2018

Premier Cru Domaine Long-Depaquit



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier
Affinamento	10 mesi in botti e tini di rovere; Affinamento finale in vasche di acciaio inox 2 mesi, su fecce fini
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Il naso è espressivo e potente. Con una bella mineralità, mescola aromi di mou al latte con fini ed eleganti note di legno. La bocca seduce con la sua dolcezza che emana dagli aromi di frutta candita, albicocca e mela cotogna. Il finale è pieno e finemente acido. Ideale come aperitivo, si sposa perfettamente con frutti di mare e carni bianche.

CHABLIS «LES VAILLONS» PREMIER CRU

2019

Premier Cru Domaine Long-Depaqui



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier
Affinamento	10 mesi in botti e tini di rovere; Affinamento finale in vasche di acciaio inox 2 mesi, su fecce fini
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Sentori floreali seguite da sottili note di quercia e frutta fresca. Buona struttura al palato. na combinazione di fiori di tiglio e mandorla lascia il posto a un finale lungo e rotondo.E' l'accompagnamento perfetto per frutti di mare e carni bianche.

CHABLIS «LES VAILLONS» PREMIER CRU

2020

Premier Cru Domaine Long-Depaquit



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier
Affinamento	10 mesi in botti e tini di rovere; Affinamento finale in vasche di acciaio inox 2 mesi, su fecce fini
Alcol	13%
Formato Magnum	1,5 L

Sentori floreali seguite da sottili note di quercia e frutta fresca. Buona struttura al palato. na combinazione di fiori di tiglio e mandorla lascia il posto a un finale lungo e rotondo.E' l'accompagnamento perfetto per frutti di mare e carni bianche.

CHABLIS ALBERT BICHOT

Village



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Chablis

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento 10 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore limone-verde. Fresco ed elegante al naso con sfumature di limone e minerali. Bella armonia generale con notevole potenza e lunghezza. Ottimo come aperitivo o, a pasto, abbinatelo a frutti di mare o pesce

J. MOREAU & FILS



Nel 1814 Jean-Joseph Moreau, un giovane bottaio, sposò la figlia di un enologo locale ed ereditò la più antica casa vinicola in Chablis. Spinto dalla passione per la viticoltura e dai valori tradizionali, gestì gli affari con grande fiuto e divenne molto rapidamente uno dei più importanti produttori di vino nella zona. Era un pioniere nella regione e il suo successo ne fu la dimostrazione.

Dal 1814 J. Moreau & Fils ha raccolto la sfida del terroir di Chablis per far emergere il meglio del suo singolo vitigno, lo Chardonnay, alla ricerca dei suoi vini bianchi distintivi, complessi, eleganti e ben bilanciati.

La famiglia Moreau può contare su 300 ettari di vigneti in questa zona, curati dall'agronoma ed enologa Lucie Depuydt: nata a Chablis, come un gioielliere cesella una gemma, Lucie combina le sue conoscenze geologiche per gestire i vini con cura e precauzione per far emergere e proteggere gli aromi e le peculiarità dello Chardonnay.

Il suo lavoro inizia con la selezione di terreni, continua monitorando le viti con i viticoltori partner durante le fasi chiave del ciclo di crescita e stabilendo in particolare la data della vendemmia. Infine, supervisiona la vinificazione, l'invecchiamento e il blending dei vini Chablis prodotti da J. Moreau & Fils.



Chablis La Croix Saint Joseph AOC



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC
Affinamento	permanenza sui lieviti per sei mesi.
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Si presenta di colore dorato. Al naso ha intensi profumi di frutta bianca, come la pera, e note intense di fiori di acacia. In bocca è rotondo con note di pompelmo e una buona mineralità. Il finale è lungo con sentori speziati. Si abbina ad aperitivi, piatti di pesce, ostriche, frutti di mare, pollame e formaggi.

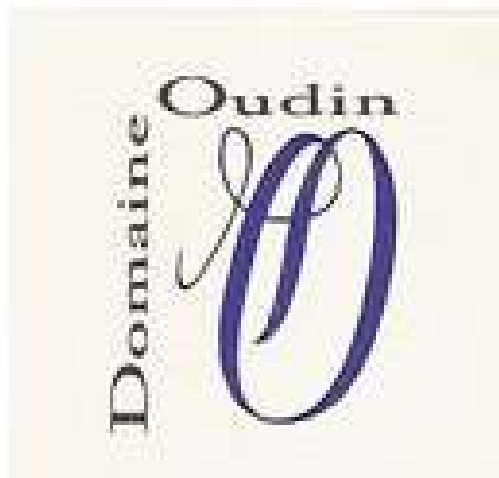
Chablis Vaillons La Croix Saint Joseph AOC



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC
Affinamento	permanenza sui lieviti per 10 mesi.
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Di colore dorato. Profumo elegante, al naso si avvertono profumi di frutta matura con note di nocciola e albicocca che si aggiungono a note speziate di menta e ginger. Sapore corposo e cremoso di mandarino e acacia oltre a un retrogusto lungo e gradevole, si avvertono note agrumate insieme a delicati aromi di crema. Buon il finale minerale. Da abbinare a pietanze a base di pesce e pollame di ogni genere, con pietanze speziate e orientali.

Domaine Oudin



Se la creazione del Domaine Oudin è relativamente recente (dal 1985), è stata fatta su basi molto solide. Quando eravamo bambini, i nostri genitori, Christiane e Jean-Claude, volevano lasciare la loro vita parigina per sviluppare la piccola proprietà del nonno e stabilirsi a Chichée con le loro figlie. Hanno così creato la propria viticoltura, senza alcuna pressione delle generazioni precedenti. Nathalie, la maggiore, ha rilevato la tenuta nel 2007 dopo aver studiato enologia e alcune esperienze professionali in Francia e all'estero. Sua sorella Isabelle si è unita a lei nel 2012. Fin dalla creazione della tenuta, abbiamo gestito il nostro vigneto in modo tale da produrre il miglior vino possibile. Un terzo dei nostri appezzamenti è costituito da vecchie vigne massali che hanno 70 anni. I restanti due terzi sono stati piantati una quarantina di anni fa. Con una costante attenzione per l'ambiente, le viti sono coltivate in modo biologico.



Chablis

2021



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis AOC
Affinamento	affina sempre in tini di acciaio Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Di ccolor giallo paglierino intenso e brillante. Al naso il bouquet si esprime con sentori di fiori bianchi come gelsomino, frutta fresca dove spicca la pesca a polpa bianca ed erbe spontanee aromatiche. All'assaggio troviamo un vino elegante, di grande mineralità e una bella acidità . Da abbinare con pietanze a base di pesce, ottimo con crudi di mare, primi piatti di mare, pesce in crosta di sale o al forno. Provatelo anche con i crostacei, sia crudi che al vapore.

Chablis "Les Serres"

2020



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis AOC
Affinamento	affina in tini di acciaio inox per circa 24 mesi sulle fecce fini. Biologico
Alcol	12,5%
Formato	Magnum 1,5 L

Di color giallo paglierino intenso e brillante. Al naso il bouquet di frutta a polpa bianca e gialla, frutta esotica, erbe aromatiche e note minerali. All'assaggio un vino intenso, pieno. Abbinare questo vino con una cena a base rigorosamente di pesce: crudo di mare, antipasti misti, crostacei, ostriche, primi e secondi piatti sempre a base di pesce.

Chablis premier cru Vaugiraut

2021



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier Cru
Affinamento	affinamento di un anno sui lieviti avvengono in acciaio inox Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Quasi giallo .Sviluppa note di fiori bianchi, fiori di tiglio, ma anche aromi più originali di bastoncini di liquirizia con l'invecchiamento. Ha una bella mineralità legata alle marne. Il palato è carico di succosi aromi di limone e melone setoso che sono seguiti da pietre pestate e acidità succulenta. Funziona magnificamente con crostacei, pesce di fiume alla griglia, capesante saltate nel burro, gamberi alla griglia, piatti di pollo, abbondanti insalate dell'orto, verdure grigliate e formaggi cremosi di capra o pecora.

Chablis premier cru Vaucoupins

2020



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Chablis
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Chablis Premier Cru
Affinamento	affinato per 12 mesi sui lieviti Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Il bel naso complesso di questo vino oscilla tra sfumature vegetali e frutti bianchi come la pesca. Note di agrumi, pera e mela verde, sentori di vaniglia. Al palato ha una bella acidità integrata, il vino è sapido, con sentori di fieno tagliato. Ricco e burroso, con acidità ben bilanciata, sapori di pera, lemon curd, pasticceria e vaniglia. Finale lungo e una consistenza cremosa.

BORGOGNE

La Borgogna è una regione storica della Francia Centro-orientale, famosa per gli omonimi vini di Borgogna, oltre che per il Pinot Nero, lo Chardonnay, lo Chablis e il Beaujolais. Quest'area è attraversata da una rete di canali e costellata di grandi castelli, alcuni dei quali sono oggi stati riconvertiti in alberghi di lusso. Il capoluogo, Digione, è famoso per la senape. Rinomata per i suoi vini prestigiosi, come il Pinot Nero e lo Chardonnay, la Borgogna si rivela custode di un territorio ricchissimo sia da un punto di vista storico che culturale: le sue valli verdi sono punteggiate di bellissimi castelli e villaggi caratteristici. -Indubbiamente la Borgogna deve la sua fama ai prestigiosi vigneti dove si producono i migliori pinot noir del mondo. Ma questa incantevole regione possiede un vasto patrimonio storico e culturale, grazie a stupende città d'arte e di storia. Inoltre la Borgogna, caratterizzata da dolci colline ondulate ricoperte di vigne, vanta anche paesaggi variegati,

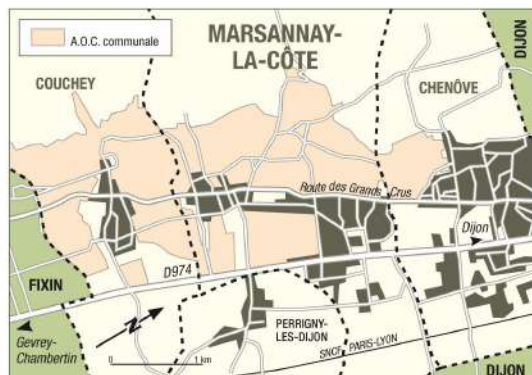


DOMAINE COLLOTTE

Marsannay La Cote-Borgogna



Il Domaine Collotte gestisce 15 ettari di vigneti nelle denominazioni Borgogna di Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin e Chambolle-Musigny. Il Domaine conserva un carattere familiare e produce vini che esprimono la tipicità dei terroir su cui sono prodotti. I vini sono il risultato di un lungo e paziente lavoro. Le vinificazioni sono effettuate alla ricerca di un'identità semplice ed efficace.



FIXIN

LES CHAMPSTIONS



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Fixin
Affinamento	invecchiato in rovere, 25% nuovo,
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore intenso. Un Pinot Nero elegante, ma accessibile, che mostra un carattere di frutta a bacca rossa giovane e accattivante. Al naso aromi di ribes nero che si ritrovano in bocca, buon equilibrio. Da abbinare a Bourguignon di manzo e pollame.

FIXIN

LES CRAIS DE CHENE



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Fixin
Affinamento	il vino affina in botte, 30% nuove, per 12 mesi."
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Ricco di frutti rossi e neri, mostra abile equilibrio, struttura eccezionale e tannini fini e setosi una pura dose di ciliegia, fragola, spezie dolci e minerali segna questo rosso armonico. Fermo e concentrato, con un finale persistente di spezie. Da abbinare a buoni tagli di carne come il brasato di maiale, la costata di manzo o gli stufati di pollame

GEVREY - CHAMBERTIN

LES EVOCELLES



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Gevrey Chambertin
Affinamento	per 16 mesi in botti di rovere francese
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Il colore è un rubino brillante, Aromi di frutti rossi e fiori. In bocca, molto equilibrato, rivela un attacco fine e una materia setosa, intensa e slanciata. La sua freschezza e finezza si riveleranno perfettamente dopo alcuni anni di invecchiamento. Da abbinare a selvaggina con la costata, l'agnello e tutte le carni musciate con tutti i formaggi di latte vaccino forte.

CHAMBOLLE-MUSIGNY



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Chambolle Musigny
Affinamento	per 16 mesi in botti di rovere francese
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Rubino violaceo trasparente. Ricco di aromi profondi di gelso e ciliegia, e frutti a bacca scura morbido, complesso e lungo. Da abbinare a Bourguignon di manzo.

Bourgogne Rouge



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione A.O.C

Affinamento Affina per 10 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Rosso rubino intenso . Sentori di ciliegia, mora, bel bordo amaro, ardesia. Vino maturo ed elegante molto equilibrato. Accompagna la selvaggina di grandi dimensioni

Marsannay Cuvée Vieilles Vignes



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Marsannay
Affinamento	con fermentazione e affinamento in vasche
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Sentori di ciliegia, ribes nero e spezieuna struttura solida e densa. Si abbina bene tacchino, selvaggina, formaggio a pasta molle, anatra, oca, pollo, pesce carnoso e grasso, crostacei.

Marsannay

Les Champsalmons



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Marsannay
Affinamento	Invecchiato in rovere, 25% nuovo, per arrotondare i tannini.
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Un vino di finezza e mineralità con note fruttate (frutta nera)e speziate
Vino corposo e asciutto. Si abbina bene a manzo alla griglia, pollame maiale vitello e formaggi.

Marsannay

Les Boivinis



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Marsannay
Affinamento	'invecchiamento in rovere francese al 25%
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore rubino tenue, denso, brillante, sapori e aromi di mora, ciliegia, vaniglia, chiodi di garofano, cedro, salvia e terra. Un vino molto generoso magnificamente equilibrato, che mostra frutta sontuosa e tannini fini e setosi.

Marsannay Combereau



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Marsannay

Affinamento affinato per 16 mesi in barriques Rousseau

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Profumo di ciliegia, melograno, terra, tartufo e funghi secchi. Al palato morbido e setoso, con frutti rossi caldi e delicati, accanto a note di fiori e spezie dolci. Ideale con selvaggina, coniglio, maiale alla griglia, vitello in salsa di vino rosso e roast beef

Marsannay

Les Clos De Jeu



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Marsannay

Affinamento Invecchiato in rovere

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Con i suoi aromi di frutti neri, ribes nero o more, con un tocco di spezie si legheranno al vostro palato. Ottima struttura e raffinatezza. Buona persistenza in bocca. Ottimo con coniglio e maiale

Marsannay

Les Grasses Têtes



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Marsannay

Affinamento almeno 15 mesi e avviene in botti di rovere

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Un bouquet stratificato di frutta nera e terra. Grande lunghezza in bocca, una struttura molto dritta e un profumo molto fine. Ottimo con l'agnello

Ladoix



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione Ladoix

Affinamento almeno 10 mesi e avviene in botti di rovere

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Color paglierino. Profumi di pera e mandorla fresca. Grasso e morbidezza in bocca. da abbinare con torte salate o primi e secondi piatti di pesce o secondi di carne bianca

Puligny-Montrachet



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Puligny-Montrachet
Affinamento	almeno 10 mesi e avviene in botti di rovere
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Color paglierino. Profumi di fiori bianchi, marzapane, nocciola, citronella e mela verde. Al palato è audace e potente con note burrose da abbinare con scampi, aragoste ma anche con pollo.

Corton-Charlemagne Grand Cru



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione Grand Cru

Affinamento almeno 10 mesi e avviene in botti di rovere

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Color dorato. Profumi di pera, frutta secca e mandorla fresca. Grasso e potente in bocca, con una mineralità che offre una lunga cornice a questo vino che è adornato con splendide note grasse. ottimo con formaggi dolci e molli e salumi

Bourgogne Cote d'Or



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Ladoix-Serrigny
Affinamento	almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Rosso rubino scuro. Note di lampone e liquirizia piccoli frutti rossi e neri. I tannini sono presenti quando il vino è giovane, è vivace e strutturato. Si abbinano quindi a piatti piuttosto delicati e in qualche modo aromatici: insalate di verdure, crostate di carne o pollame, o manzo e verdure bollite

Ladoix

Pinot nero



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Ladoix-Serrigny
Affinamento	almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Color rosso rubino granato brillante con riflessi violacei. Un vino corposo con sentori di ciliegia, frutti di bosco, in bocca è morbido e rotondo. Si abbina a formaggi dolci, pollame

Ladoix Clos Royer



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Ladoix-Serrigny
Affinamento	almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore rosso granato intenso. Aromi di frutti rossi e spezie. Il naso ancora molto maturo rivela un palato concentrato e ben strutturato. Da abbinare a manzo vitello e cacciagione

Ladoix 1er Cru La Corvée



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Ladoix-Serrigny

Affinamento almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere e 6 mesi in botti di acciaio

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore ricorda il ribes nero. Profumo di frutti neri e liquirizia. Bella concentrazione di colore, in bocca è soave e i tannini presenti rimangono rotondi. Da abbinare a carne al curry e pollame speziato.

Alox-Corton Vielle Vignes



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Ladoix-Serrigny

Affinamento almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere e 6 mesi in botti di acciaio

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore piuttosto scuro. Aromi corposi e generosi. Profumi di frutti rossi e neri (ciliegia, fragola) con struttura tannica presente ma non eccessiva. Si abbinano meglio con bistecche, agnello brasato e pollame, arrosto o glassato.

Vosne-Romanée



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Ladoix-Serrigny
Affinamento	almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere e 6 mesi in botti di acciaio
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore dal rubino puro al tulipano nero. Aromi corposi e generosi. Profumi di frutti rossi e neri molto maturi (ciliegia, fragola) su fondo speziato. Questo vino racchiude una struttura tannica presente ma vellutata che evolve con l'età verso l'acquavite di ciliegie, i canditi e il cuoio. Si abbina a carni dal sapore deciso e formaggi dal gusto intenso.

Corton Grand Cru



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Ladoix-Serrigny
Affinamento	almeno 12 mesi e avviene in botti di rovere e 6 mesi in botti di acciaio
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Il colore è profondo e sostenuto, Bel equilibrio tra potenza ed eleganza. i profumi di frutta (ribes, ciliegia, prugna secca) evolvono con l'età verso il sottobosco, la liquirizia. Si abbina alle carni molto saporite ,formaggi a pasta molle e formaggi erborinati forti

DOMAINE PONSARD-CHEVALIER

Santenay-Borgogna



Situata in un'oasi di pace dove acqua e vino si incontrano, la nostra tenuta di famiglia conta oggi 7,33 ettari di vigne delimitati da muretti a secco, murger e cabottes che riflettono l'anima di Santenay e dei villaggi dei Maranges. Ansiosa di preservare i nostri terroir e il nostro ambiente, la coltivazione della vite è stata condotta in una lotta ragionata sin dai suoi inizi.

Il lavoro in cantina sottolinea la personalità del nostro eccezionale terroir per rivelare vini eleganti, gourmet e delicati. Il nostro vigneto è visitabile tutto l'anno, quindi non esitate a venire ad assaggiare le nostre diverse cuvée.



" Les Daumelles "

Santenay



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione Santenay

Affinamento 12 mesi su fecce fini in botti di rovere francese

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore dorato, luminoso. Elegante naso legnoso tostato, apertura su note di frutti bianchi, miele di fiori, elegante, con rovere ancora generoso. Il finale mantiene freschezza e frutta. Concentrazione ma anche tanta sostanza. Da abbinare a piatti di mare, sogliola alla mugnaia, pollame in salsa

"Les Charmes"

Santenay



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Santenay
Affinamento	12 mesi su fecce fini in botti di rovere francese
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore rubino giovane. Naso tipico, che ricorda la marasca, il lampone, il ribes nero, pietroso. La bocca è succosa con un frutto raffinato, tannini flessibile. Un vino generoso e fine. Da abbinare a Filetto di manzo allo scalogno, tournedos ai funghi porcini, e manzo

"La Fussiere"

Maranges 1er Cru



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Maranges 1er Cru
Affinamento	12 mesi su fecce fini in botti di rovere francese
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore granato brillante. Al naso sentori di prugna, uva spina, spezie fini, tocco di felce, rovere tostato. In bocca è setoso ampio, vivace, ancora giovane, di buona intensità. Finale con accenti vegetale e piccante. Da abbinare a cacciagione (cervo e camoscio), manzo, pollame e vitello.

"Le Clos des Loyères"

Maranges 1er Cru



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Maranges 1er Cru
Affinamento	12 mesi su fecce fini in botti di rovere francese
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore granato. Al naso è espressivo, con sentori di ciliegia, uva spina, nota vegetale, rovere fresco. In bocca è bene proporzionato, ampio, teso, con tannini granulati e rovere discreto, e deliziosi aromi succosi e persistente. Ottimo con maiale alla griglia, tartare di manzo.

"Clos des Rois"

Maranges 1er Cru



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Maranges 1er Cru
Affinamento	12 mesi su fecce fini in botti di rovere francese
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Bel colore rubino intenso,. Sentori intensi di frutto, ricorda la polpa di ciliegia. Palato pulito, levigato, fruttato, che gli conferisce carattere e lunghezza. Da abbinare con pollame e carni rosse.

Santenay 1er Cru Beaurepaire



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Maranges 1er Cru

Affinamento 12 mesi su fecce fini in botti di rovere francese

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore violaceo sostenuto. Il profumo evoca petali di rosa, peonia, violetta, frutti rossi e un accenno di liquirizia. In bocca offre una struttura tannica fine e un frutto ben piazzato. Ottimo con piatti a cottura lenta come il brasato di vitello o di manzo,

JEAN-CLAUDE BOISSET



JEAN-CLAUDE BOISSET

Nel 1961, un giovane di 18 anni, Jean-Claude Boisset, fondò la sua casa vinicola a Nuits-Saint-Georges, in Borgogna.

Boisset, “La Famille des Grands Vins”, è un produttore artigianale con uno stile contemporaneo e audace, la cui storia ha visto un interessante percorso, da negociant a viticulteur.

L’azienda è situata in un ex convento delle Orsoline e oggi produce circa 240.000 bottiglie da 40 ettari di vigneto.

Con l’agronomo Grégory Patriat e l’enologa Laure Guilloteau, Boisset punta a vini autentici in cui l’intervento dell’uomo è sempre discreto. L’uso di lieviti naturali e una piccola percentuale di barriques nuove consente di sviluppare vini che esprimono appieno le caratteristiche dei territori di origine.



Chardonnay Les Ursulines Bourgogne AOC



Vitigno	Chardonnay 100%
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Bourgogne Blanc
Affinamento	affina per 12 mesi in barrique per il 10% nuove
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore giallo brillante, al naso si presenta di buona complessità con profumi floreali. Aromi di fiori bianchi, miele, frutta matura e qualche nota burrosa. Al palato è fresco e pulito con finale persistente ottimo per un aperitivo, o da abbinare ad antipasti, salumi, pesce, crostacei, carni bianche, dolci alla frutta, dolci al cioccolato

Pinot Noir Les Ursulines Bourgogne AOC



Vitigno	Pinot Noir 100%
Area di Produzione	Cote de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Bourgogne Rouge
Affinamento	viene invecchiato in barrique per 16/18 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore rosso scuro con riflessi porpora, intenso. Aroma: già molto aperto, con note di frutta matura. Sapore un buon equilibrio, con un supporto tannico già evidente ma piuttosto sottile. Ottimale per carni rosse, salumi e formaggi stagionati

CHÂTEAU LANGE REGLAT

CHÂTEAU LANGE RÉGLAT

Château Lange Réglat appartiene alla famiglia Réglat da generazioni, ma ha iniziato la sua nuova vita qualche anno fa grazie a Bernard Réglat che ha deciso di ampliare e rinnovare i suoi vigneti.

Fondata nel 1970, oggi può contare su 68 ettari situati nelle zone di Bommès e Preignae, curati dall'agronomo Guillaume Réglat. Ogni anno vengono prodotte circa 25.000 bottiglie.

Questo Sauternes ha straordinarie capacità di invecchiamento.



Chateau Lange Réglat App. Sauternes Controlée



Vitigno	Semillon 80%, Sauvignon 10% Moscadelle 10%
Area di Produzione	Sauternes
Tipologia	Vino da dessert
Provenienza	Francia
Denominazione	Sauternes AOC
Affinamento	vendemmiare le uve appassite dalla Botrytis Cinerea e poi affinamento in barrique nuove
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L 0,375 L

Giallo ambrato brillante con alcuni riflessi dorati. Profumi di frutta secca erbe aromatiche fresche come maggiorana, menta, sentori di frutti gialli maturi lasciano il posto ad un palato ricco e persistente. È equilibrato, sapido e morbido, fresco, di ampia persistenza, un vino di indubbia qualità. Abbinamento perfetto con carni bianche, foie gras e cioccolato.

DOMAINES ALBERT BICHOT



e prime tracce della famiglia Bichot risalgono al 1214. Dal 1350 la famiglia venne fondata in Borgogna, nella sua roccaforte a Châteauneuf-en-Auxois. Lo stemma della famiglia non è cambiato da allora, né ha il suo simbolo, un cervo. Nel 1831, Bernard Bichot fondò una società di intermediazione vinicola che portava il suo nome a Monthélie. Suo figlio, Ippolita, che seguì le orme del padre e acquistò le prime viti a Volnay, era già convinto che la gestione a monte fosse essenziale. Suo figlio, Albert Bichot, il primo a portare questo nome, ampliò l'azienda di famiglia alla fine del XIX secolo e spostò la sede centrale nel 1912 nella sua sede permanente nel centro di Beaune. Nella seconda metà del XX secolo, i suoi quattro figli, Bernard, Albert, Bénigne e Jean-Marc divennero gli eredi di questo savoir-faire. Dal 1996, Albéric Bichot ha rappresentato la sesta generazione a gestire la Camera. L'esperienza di Albert Bichot si basa sul rispetto del terroir e della natura. Attraverso pratiche viticole biologiche e sostenibili, basate sull'osservazione, la prevenzione e l'attenzione all'equilibrio della natura, Albert Bichot si sforza di preservare questa terra fertile per le generazioni future. Albert Bichot possiede oltre 100 ettari suddivisi in sei proprietà.



MONTRACHET GRAND CRU

2017



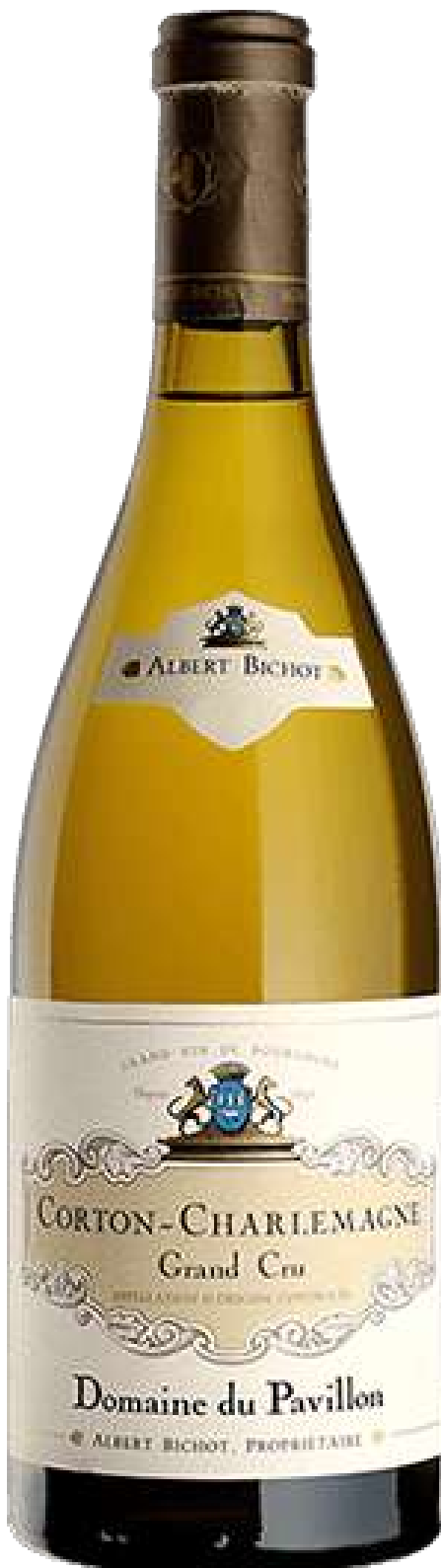
Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Grand cru
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Ricco, molto rinfrescante, lungo e progressivo, al naso sviluppa note balsamiche con una miscela di frutta a polpa bianca, mandorla e spezie con un pizzico di vaniglia e cocco. Molto rotondo e corposo, questo vino vanta un armonioso equilibrio tra la sua struttura minerale e la sua notevole lunghezza. Da assaporare con pesci pregiati o crostacei in salsa, salmone affumicato o foie gras.

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2017

Grand Cru Domaine Du Pavillon



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% da 12 a 15 mesi
Alcol	14%
Formato	0,75 L

Di infinita delicatezza, il bouquet esprime note burrose, aromi di mela cotta, agrumi, ananas, fiori di tiglio, ginepro, cannella e pietra focaia. Frequenti sono anche i sentori di miele. Il finale è complesso e intenso. Da abbinare con crostacei come aragoste, gamberi di fiume o granchio, pesce ma anche alcune carni bianche, pollame in crema e formaggi erborinati.

MEURSAULT «LES CHARMES» PREMIER CRU

2020

Premier Cru Domaine Du Pavillon



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% da 3 settimane a 2 mesi
Alcol	14%
Formato	0,75 L

Generoso e lusinghiero, questo vino presenta note di limone candito, mandorle, fiori bianchi e pane appena sfornato. Al palato è morbido e vellutato senza alcuna pesantezza, con sentori di calda brioche e spezie. Lungo e gustoso, il finale rispecchia i profumi del bouquet. Ideale con pesci pregiati, crostacei, carni bianche, pollame in salsa e formaggi saporiti.

CHASSAGNE-MONTRACHET «MORGEOT» PREMIER CRU 2019



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Molto fine e minerale, questo vino sviluppa aromi di tè verde e agrumi, che con l'invecchiamento evolveranno verso note di frutta secca e spezie rare. Molto intenso, è corposo e ben strutturato con tannini delicati che forniscono un buon equilibrio generale. Sapori notevoli e di lunga durata. Ideale con pesci e crostacei pregiati ma anche con carni bianche, pollame in salsa e formaggi saporiti.

PULIGNY-MONTRACHET

2018-2019

Village



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore giallo chiaro e limpido. Al naso sviluppa sottili aromi di frutta secca, mandorla, albicocca oltre a fiori di biancospino e frutta candita., con un profumo rinfrescante di agrumi, pesca bianca, fiori bianchi e una mineralità di fondo. Al palato è rotondo e strutturato, armonico e ben equilibrato con un finale lungo e rinfrescante. Ideale con pesci pregiati, crostacei, carni bianche, pollame in salsa e formaggi saporiti.

CHASSAGNE-MONTRACHET

2017

Village



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Bel bouquet floreale al naso con aromi di croissant caldo o brioche e limone candito. Nel tempo il naso sviluppa sfumature di spezie e nocciola tostata. Audace ma elegante al palato, Ideale con pesce e frutti di mare pregiati, si abbina bene anche a carni bianche, pollame in salsa e formaggi saporiti.

MEURSAULT

2017

Village Domaine Du Pavillon



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	Affinamento: In botti di rovere 100% di 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Basato su note di pane tostato e un tocco di vaniglia, al naso si apre ad un piacevole bouquet fruttato-floreale con sfumature di pesca bianca e biancospino. Questo vino ben equilibrato e strutturato è lungo al palato. Ideale con pesce pregiato o frutti di mare,

POUILLY-FUISSÉ

2020

Village



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Mâconnais

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento 70% in vasca 30% in botte per 8 mesi

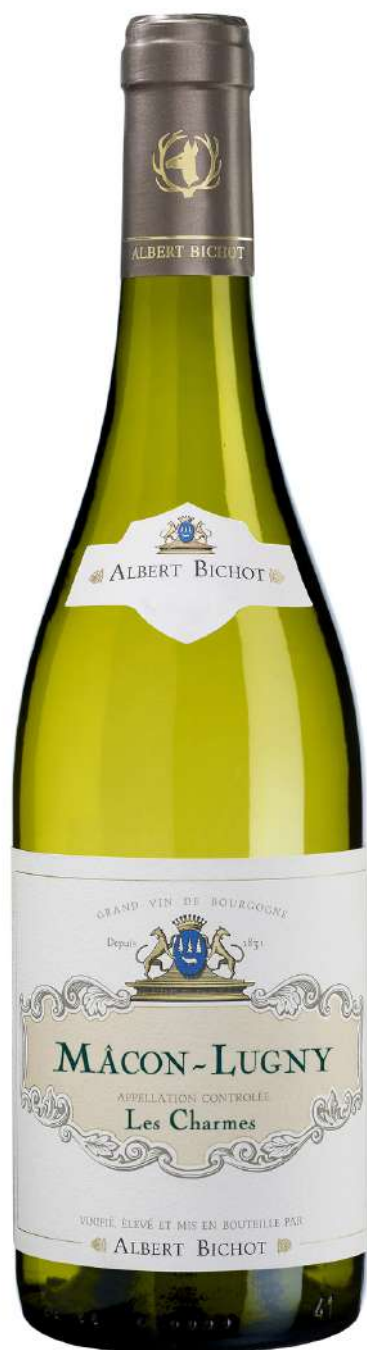
Alcol 13%

Formato 0,75 L

Al naso vivace e aromatico con note predominanti di frutta bianca e spezie, sostenute da un sottile tocco di rovere e vaniglia. Minerale al palato con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza. Bella lunghezza. Questo vino si sposa bene con tutti i tipi di pesce, frutti di mare e carni bianche in salsa. Si abbina bene anche a formaggi saporiti.

MÂCON LUGNY «LES CHARMES»

Village Appellation Régionale



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Mâconnais

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Régionale

Affinamento 80% in tini 20% in botti per 8 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Giallo dorato con riflessi verde e brillanti. All'olfatto profumi di pesca, albicocca, ribes rosso e fiori bianchi con un tocco di limone. Ampio in bocca, di buona profondità e bella persistenza. Servire con crostacei e crostacei oltre a carni bianche in crema o formaggi saporiti

BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY

«SECRET DE FAMILLE»

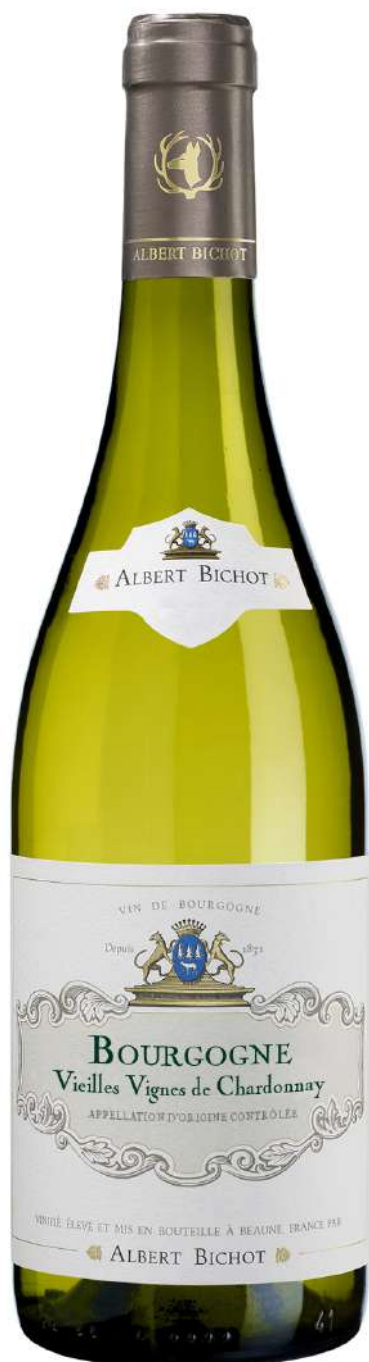
2019



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Bourgogne
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Régionale
Affinamento	50% in tini 50% in botti da 8 a 12 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Il suo naso è dominato da note di agrumi e fiori bianchi, che evolve verso note di miele e frutta secca. In bocca è molto equilibrato, combinando sapientemente vivacità e morbidezza. Da abbinare a frutti di mare, pesce in salsa o carni bianche pregiate semplicemente cotte.

BOURGOGNE «VIEILLES VIGNES» DE CHARDONNAY



Vitigno 100% Chardonnay

Area di Produzione Bourgogne

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Régionale

Affinamento 80% in tini 20% in botti da 8 a 12 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Al naso predominano note di agrumi e fiori bianchi, che evolvono verso note di miele e frutta secca. In bocca è molto equilibrato, combinando sapientemente vivacità e morbidezza. Ottimo con frutti di mare, pesce in salsa o carni bianche pregiate semplicemente cotte.

CORTON «CLOS DES MARÉCHAUDS» MONOPOLE GRAND CRU 2017

Domaine Du Pavillon



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Grand cru
Affinamento	Tini di rovere conici termoregolati
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso note tostate e vanigliate ben bilanciate, con sentori di lampone. Molto rotondo all'attacco, grasso e potente, questo vino presenta una bella armonia tra la ricchezza e la finezza del terroir, oltre a tannini densi, maturi e avvolti. Ottimo volume e persistenza in bocca. Da abbinare con carni rosse e selvaggina, piatti cucinati nel vino e formaggi molto pregiati.

POMMARD «LES RUGIENS» PREMIER CRU

2016

Domaine Du Pavillon

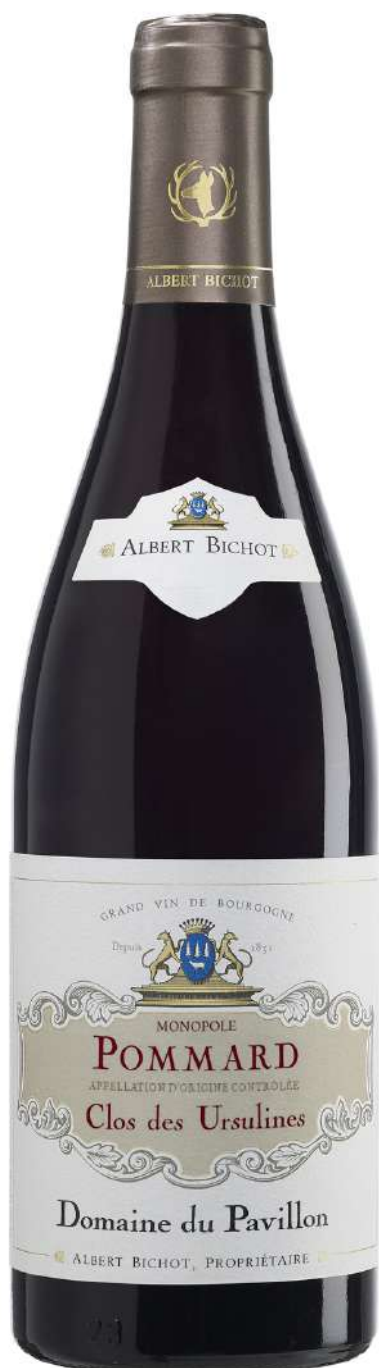


Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100% da 14 a 18 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L anno 2017

Al naso è potente e fine allo stesso tempo, con una dominante di frutti rossi, seguita da un legnoso-affumicato molto fuso. Con una buona lunghezza in bocca, questo vino ha molta densità e tannini vivaci. Accompagna carni rosse finemente preparate, selvaggina da penna e salse al vino.

POMMARD «COLS DU URSULINES» MONOPOLE 2016

Domaine Du Pavillon



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Beaune

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere
al 100%. da 14 a
16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L
Magnum 1,5 L

Al palato è pieno e rotondo, con tannini molto maturi e un corpo ricco senza pesantezza. E' potente e strutturato pur rimanendo sottile, elegante, setoso, il finale, è setoso e vellutato. Accompagna carni rosse finemente preparate, selvaggina da penna e salse al vino.

ALOXE-CORTON

2014

Domaine Du Pavillon



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Beaune

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Al naso aromi dominanti di frutti rossi ribes, more, con sfumature floreali giglio, gelsomino. Il finale è lungo e aromatico che ricorda i sapori fruttati del primo naso. Degustare questo vino con selvaggina, carni rosse finemente cotte e formaggi classici.

BEAUNE «LES EPENOTTES»

2017

Domaine Du Pavillon



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Beaune

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Offre un naso di ciliegia candita, frutti neri con note tostate (nociola, cioccolato). In bocca è generoso e ampio con una struttura ben marcata e tannini sciolti. Bel finale con note di liquirizia e violetta. Degustare questo vino con selvaggina, carni rosse finemente cotte e formaggi classici

VOLNAY 2015



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Beaune

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Elegante e arioso, rivela aromi fruttati, aromi di spezie dolci con una leggera nota di cannella. Morbido ed elegante al palato, presenta una bella struttura con molto volume e una persistenza aromatica intensamente fruttata. Può accompagnare arrostiti, carni rosse leggermente condite, selvaggina, o anche formaggi come Brie, Chaource, Reblochon.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

2017-2018



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Beaune
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L anno 2017

Rivela aromi fruttati di bacche rosse e nere, come ciliegia e mora, esaltati da aromi di spezie dolci. Dotato di un bel volume all'attacco dall'equilibrio armonioso al palato lascia il posto ad un finale sottile e fruttato. È ideale con carni rosse ben cucinate, selvaggina e formaggi classici.

RICHEBOURG GRAND CRU

2019

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Grand cru

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 18 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Eleganti aromi di cacao sostenuti da un tocco di fumo. Al palato presenta tannini adorabili ed elastici che forniscono una piacevole profondità, fenomenali sapori fruttati e un finale squisitamente lungo che ricorda il cacao. Bella lunghezza e molto aromatico. Si apprezza al meglio con carni rosse e selvaggina preparati con funghi, condimento di cipolla e un tocco di spezie.

CHAMBERTIN GRAND CRU
2017
Domaine Du Clos Frantin



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Grand cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso è elegante, filante e complesso e sviluppa note di tè verde, sigaro, prugne, datteri e rosmarino. Ricco, corposo e potente, questo vino è equilibrato e vellutato. Il finale è lungo e aromatico. Si sposa bene con carni rosse, selvaggina grossa e formaggi stagionati e saporiti.

GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU

2017

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Grand cru

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Un naso elegante e vivace con aromi di prugna, spezie pepate, tè e cacao. Al palato è carnoso e ben equilibrato con tannini piacevoli. Bel finale lungo. Ideale per accompagnare carni rosse preparate finemente, tutti i tipi di selvaggina, stufati, carni rosse marinate e la maggior parte dei formaggi.

ECHEZEAUX GRAND CRU

2017

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Grand cru

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Al naso presenta una tavolozza di bacche rosse e aromi di frutta estiva, esaltati da note speziate. Al palato rotondo e ben equilibrato con struttura armoniosa e note legnose piuttosto discrete. Il finale è incredibilmente lungo con un tocco di cioccolato fondente sul finale. Da abbinare carni rosse finemente preparate, tutti i tipi di selvaggina, stufati, carni rosse marinate, arrostiti e la maggior parte dei formaggi.

CLOS-DE-VOUGEOT GRAND CRU

2016

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Grand cru

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Da giovane sviluppa una tavolozza aromatica molto completa e variegata di frutti di bosco rossi e neri. Con l'invecchiamento evolve verso note di tabacco leggero e tè. Al palato è robusto ma non rustico, con una nota mentolata. Da abbinare a piatti di carne rossa e selvaggina arrosto, anche con formaggi cremosi.

VOSNE-ROMANÉE «LES ROUGES» PREMIER CRU

2018

Domaine Du Clos Frantin

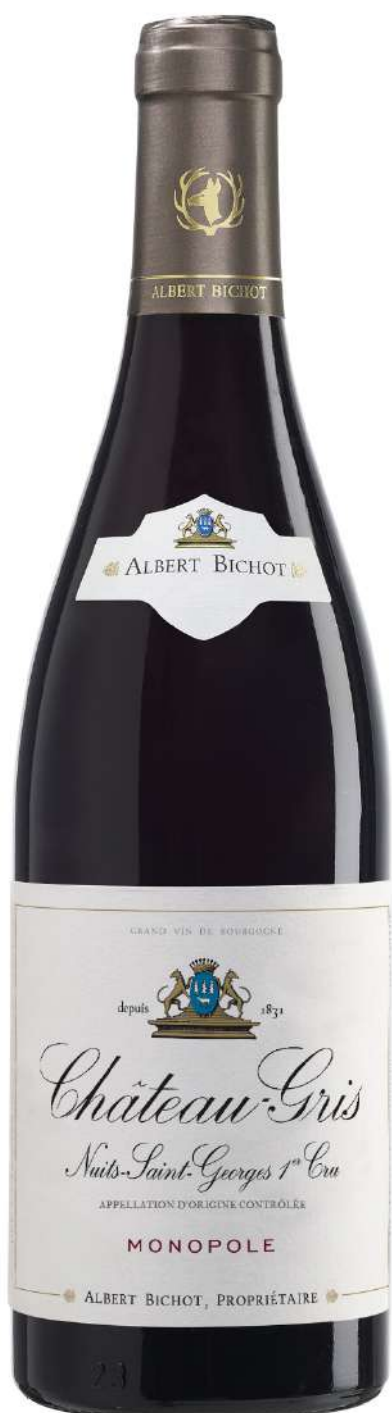


Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Sentori di di frutta, drupacee rosse, ciliegia, si rivelano presto delicate sfumature speziate, al palato è fine ed elegante. Da gustare con carni rosse, selvaggina condita con salsa e la maggior parte dei formaggi.

NUITS-SAINT-GEORGES «CHÂTEAU GRIS» MONOPOLE PREMIER CRU 2017

Château Gris



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 12 a 15 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Elegante e di classe al naso, presenta aromi di frutta nera con note floreali fini e delicate. Al palato, ha una bella struttura e un rovere ben integrato che non prevale sul frutto. Piacevole sensazione di freschezza sul finale. E' un vino fantastico da abbinare a carni rosse, piatti in salsa di vino, selvaggina marinata e formaggi stagionati.

CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES» PREMIER CRU 2018



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Il naso presenta sentori di ribes rosso e fragola, che evolvono verso aromi più complessi di fichi e cuoio. Al palato è estremamente elegante, ben strutturato e c'è un buon equilibrio tra i tannini morbidi e setosi e il rovere ben integrato e morbido. Ottimo con carni rosse di buona cottura e formaggi delicati.

CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES SENTIERS» PREMIER CRU 2017



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso fine con note di ciliegia matura.
Al palato è intenso e generoso con buone
potenzialità. Finemente aromatico.
Ottimo con carni rosse di buona cottura
e formaggi delicati.

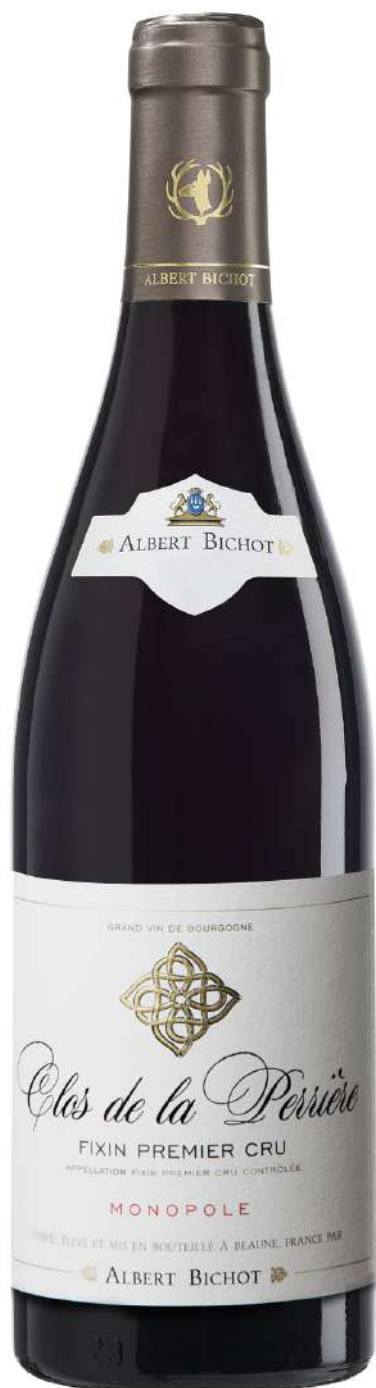
GEVREY-CHAMBERTIN «PETITE CHAPELLE» PREMIER CRU 2017



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 16 a 18 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Aromi di frutti rossi, confettura, spezie dolci con un delicato tocco di rovere. Una notevole potenza al palato con un finale elegante e setoso. Perfetto con piatti di carne rossa, piccola selvaggina e formaggi pregiati e classici.

FIXIN «CLOS DE LA PERRIÈRE» MONOPOLE PREMIER CRU 2017



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Al naso presenta note di amarena e fragoline di bosco. Ampio e finissimo, offre tannini setosi. Al palato i profumi sono complessi, di frutta, liquirizia e bacche di ginepro. Si può accompagnare con carni cotte in salsa - soprattutto salse al vino rosso - ma anche selvaggina e formaggi pregiati.

VOSNE-ROMANÉE

2017

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Magnum 1,5 L

Profumi di ciliegia selvatica con lievi note di tostato e fumo. Questi si aprono a profumi di tartufo. Al palato si apre con una sensazione molto vellutata seguita da tannini setosi, bel corpo pieno e un finale lungo e aromatico. Da abbinare a piatti di carne rossa, selvaggina in salsa e con la maggior parte dei formaggi.

GEVREY-CHAMBERTIN «LES MUROTS»

2017

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Magnum 1,5 L

Il naso presenta aromi di frutta rossa e nera matura su uno sfondo di note speziate e legnose. Più invecchia più si aggiungono note animali di muschio e pelliccia. Sapore pieno e vellutato, questo vino è setoso, robusto, tannico e ben equilibrato. Un finale lungo e bello che riecheggia il primo naso. Da abbinare a piatti di carne rossa, piccola selvaggina e formaggi classici raffinati.

NUITS-SAINT-GEORGE

2015

Domaine Du Clos Frantin



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Al naso si apre ad aromi di sottobosco e funghi oltre a note di frutta rossa. Al palato, questo vino delicatamente rovere presenta note di pan di zenzero e ciliegia con equilibrio armonioso. Il finale è lungo e intensamente aromatico, evocativo di frutta rossa e spezie. E' un ottimo vino per tutte le carni rosse, piatti cucinati in salsa di vino, selvaggina marinata e formaggi stagionati.

CHAMBOLLE-MUSIGNY



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L anno 2018
Magnum	1,5 L anno 2015

Al naso è etereo e delicato, ricorda l'amarena con discrete ed eleganti note floreali di rosa e violetta. Molto morbido al palato, offre struttura ben equilibrata e tannini decisi, ma fini e levigati. Bel finale intenso e fruttato. Perfetto con carni rosse scelte squisitamente preparate e formaggi delicati.

MOREY-SAINT-DENIS

2015-2017



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso ricorda la ciliegia selvatica con sfumature affumicate e un leggero sentore di rovere. Al palato è equilibrato con bella mineralità e note di frutta rossa e liquirizia. Il finale è generoso e deliziosamente fruttato. Ottimo con manzo, agnello, pollame o coniglio.

FIXIN

2017-2018



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Côte de Nuits

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Village

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi

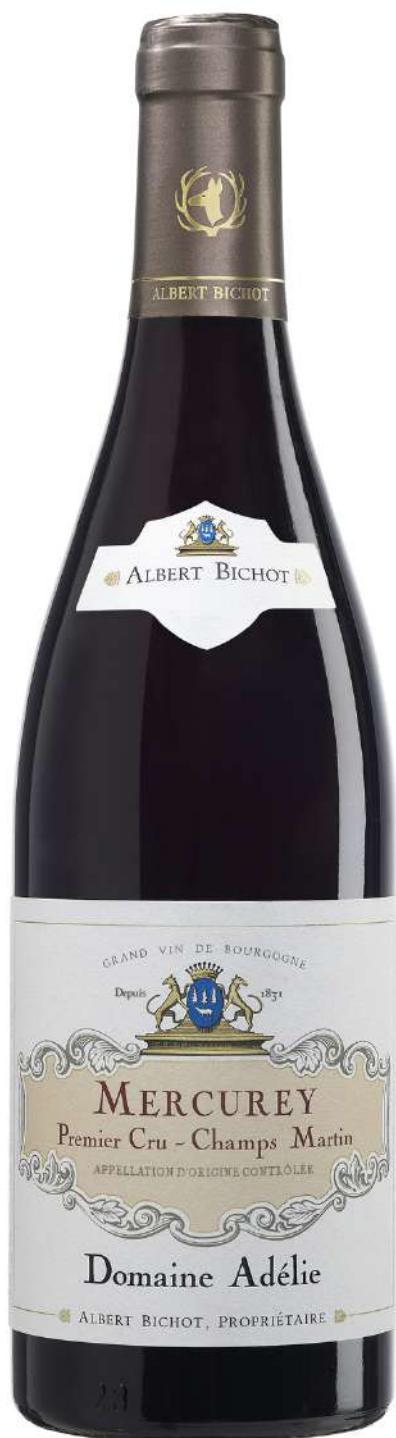
Alcol 13%

Formato 0,75 L

Al naso presenta sottili note di sottobosco. Carnoso e robusto, questo vino fresco e legnoso offre un equilibrio armonioso. Il finale è lungo con note leggermente speziate. Da abbinare a carni cotte al sugo, soprattutto salse al vino rosso, ma anche selvaggina e formaggi di media o media consistenza.

MERCUREY «CHAMPS MARTIN» PREMIER CRU 2019

Domaine Adélie



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Côte Chalonnaise
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Premier Cru
Affinamento	In botti di rovere al 100%, da 14 a 16 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

E' fresco, fine e profumato. Note leggermente legnose completano al naso aromi di frutta nera, insieme a sentori di violetta, mirtillo, mora e liquirizia. Al palato carnoso e vellutato con ricordi di fragola e vaniglia. Finale altamente aromatico. Ottimo accompagnamento di carni rosse alla griglia, arrosto o in salsa di vino rosso, selvaggina da piuma e formaggi dolci.

MORGON «LES CHARMES»

2019



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Beaujolais
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	50% in botti da 350 litri da 10 a 12 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso sa di confettura con sfumature di spezie e un discreto tocco di fumo. Offre struttura tannica e bella pienezza con un leggero profilo calcareo. Al palato, questo vino si caratterizza per volume, carnosità e piacevole persistenza. L'abbinamento perfetto per carni alla griglia e salumi. A fine pasto, abbinalo a formaggi pregiati e fruttati.

FLEURIE «LA MADONE»



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Côte de Nuits
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Village
Affinamento	100% in vasca da 8 a 9 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso è floreale e fruttato, con sentori di iris, garofano e lampone insieme a un tocco di noce moscata e discreta mineralità. Al palato è pieno e carnoso, fruttato e preciso che vanta nel complesso un equilibrio armonico. Il finale è lungo e sapido con lo stesso fruttato che si percepisce al naso. Ottimo come aperitivo con i salumi

BOURGOGNE PINOT NOIR CÔTE D'OR

«SECRET DE FAMILLE»

2018



Vitigno 100% Pinot noir

Area di Produzione Bourgogne

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Régionale

Affinamento In botti di rovere al 100%, da 10 a 12 mesi

Alcol 13%

Formato 0,75 L

E' caratterizzato da aromi fruttati predominanti di ribes nero e frutti di bosco rossi. Vellutato e setoso, questo vino presenta una struttura morbida ed equilibrata al palato, che chiude con un finale delicatamente profumato. Da abbinare con carni arrosto o alla griglia, pollame, pesce e formaggi dolci.

BOURGOGNE «VIEILLES VIGNES» DE PINOT NOIR 2020



Vitigno	100% Pinot noir
Area di Produzione	Bourgogne
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Régionale
Affinamento	dal 20% al 30% in botti di rovere, dal 70% all'80% in tini, da 8 a 12 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L anno 2018

Naso lusinghiero con una tavolozza accattivante di aromi fruttati ribes nero, ribes rosso, prugna. Al palato carnoso ed equilibrato con note di rovere e un finale gradevole. Si sposa bene con carni arrosto o alla griglia, pollame, verdure e formaggi dolci.

BOURGOGNE ROUGE PASSETOUTGRAIN

2019



Vitigno	Pinot Noir & Gamay
Area di Produzione	Bourgogne
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Régionale
Affinamento	100% in vasca da 8 a 19 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Al naso dominano note fruttate, lampone, fragolina di bosco, con sentori più discreti di frutta esotica fresca. Al palato è morbido con una grande finezza e armonia. Finale fresco con note di tabacco leggero. Si sposa bene con carni rosse, pollame arrosto o alla griglia o in salsa, e formaggi dolci.

DOMAINE COURBET



Fondata nel 1869, questa tenuta a conduzione familiare, come la maggior parte dell'epoca, era originariamente strutturata su un modello di policultura; vite, grano e bestiame. Negli ultimi 50 anni si è gradualmente evoluto per produrre solo uva e vino ed è ora gestito da Jean-Marie (padre) e Damien (figlio) Courbet. La tenuta ora comprende 7,5 ettari di vigneto. La metà si trova sulle piste direttamente sotto il famoso villaggio di Château-Chalon, che è probabilmente la più grande denominazione della regione. L'equilibrio dei vigneti si trova nelle vicinanze nei comuni di Domblans e Menétru. Il Savagnin viene coltivato in terreni marnosi (blu, grigio e rosso) mentre lo Chardonnay si trova in terreni argillosi-calcarei. I rossi, Poulsard, Trousseau e Pinot Nero, sono coltivati in terreni marne leggeri con qualche calcare. La potatura è molto breve e i vigneti vengono arati regolarmente. Dal 2005 i Courbet coltivano in modo biodinamico e l'azienda è attualmente in fase di transizione alla certificazione biologica. Tutte le vendemmie sono manuali e vengono utilizzati solo lieviti indigeni. Viene utilizzato un uso minimo di anidride solforosa e le dosi variano da 20 a 30 ppm.



"Chardonnay de la Vallée" Cotes du Jura Blanc BIOLOGICO



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Jura
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Aoc Côtes du Jura
Affinamento	Invecchiato 10 mesi in botte più altri 5 in bottiglia
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L 2020

Al naso mostra note floreali con alcuni aromi di agrumi e nocciola. In bocca abbastanza ricco, è persistente con buona acidità e bella tensione. La sua struttura sapida si esprime in una bocca strutturata, dove un'acidità ben integrata permette una piacevole e delicata persistenza.

"Les Rondos" Cotes du Jura Blanc

BIOLOGICO



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Jura
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Aoc Côtes du Jura
Affinamento	Affinamento di 18 mesi in botii di rovere
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L 2019-2020

Di colore dorato con riflessi verdi. E' fruttato, floreale e delicatamente burroso, è vivace. Molto equilibrato, la bocca segue la stessa linea del naso con grande eleganza, sia nella struttura che nei profumi: miele, nocciola grigliata e mela nonna si sviluppano in armonia.

"L'Origine" Cotes du Jura Blanc

BIOLOGICO



Vitigno	100% Savagnin
Area di Produzione	Jura
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Aoc Côtes du Jura
Affinamento	Affinamento 12 mesi in botte
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L 2019-2020

Il colore è dorato, lucente. Al naso è fine, maturo, su frutti bianchi tostati nel burro, con un tocco minerale. Al palato è snello, con una sostanza ampia, matura e morbida, molto finemente tannica, su un aromatico vicino al naso, con una dominante fumosa. Il finale, molto concentrato, con un tocco di acidità, su pera secca.

Savagnin Cotes du Jura Blanc



Vitigno	100% Savagnin
Area di Produzione	Jura
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Aoc Côtes du Jura
Affinamento	Invecchiato 10 mesi in botte più altri 12-24 mesi
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L 2018-2019

Questo classico savagnin è deliziosamente nocciolato e speziato, con strati di mela golden al forno, nocciola e favo. Un finale lussuosamente lungo e un debole accenno di mineralità salina rendono vino appetitoso.

"Trousseau de la Vallée" Cotes du Jura Rouge

BIOLOGICO



Vitigno	100% Trousseau
Area di Produzione	Jura
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Aoc Côtes du Jura
Affinamento	Affinato in tini di acciaio inox per 10 mesi
Alcol	13%
Formato	0,75 L 2021

Ha una brillante tonalità color ciliegia mentre al naso mostra frutti di bosco freschi, ciliegie e un po' di spezie. La bocca mostra cassis, spezie e un po' di terra.

Vin de Paille Cotes du Jura



Vitigno 60% Chardonnay,
20% Trousseau
20% Savagnin

Area di Produzione Jura

Tipologia Vino dolce

Provenienza Francia

Denominazione Aoc Côtes du Jura

Affinamento Affinato in botti di rovere per 36 mesi

Alcol 14%

Formato 0,375 L 2014

Con il suo bel colore ambrato, è una gioia per gli occhi. Al naso emana potenti sentori di albicocca secca, fichi, mela cotogna, scorza d'arancia e persino note esotiche di ananas e poi cuoio per finire. La sua bocca molto liscia rivela un bel volume. Da servire freddo. Un vino che si apprezza naturalmente con un dessert, ma notevole anche come aperitivo o con il foie gras.

Chateau Chalon



Vitigno	100% Savagnin
Area di Produzione	Jura
Tipologia	Vino invecchiato
Provenienza	Francia
Denominazione	Château-Chalon
Affinamento	Affinato 10 mesi invecchiamento 7 anni
Alcol	
Formato	0,620 L 2014-2015

Colore giallo dorato, al naso mostra spezie, frutta secca, mandorle e delicati fiori bianchi. In bocca esprimerà la concentrazione unica ottenuta per evaporazione naturale. Elevata acidità e note agrumate si fondono in questo mix speziato e fruttato che sembra non avere fine. Estremamente persistente.

DOMAINE LEJEUNE POMMARD



Questa tenuta di famiglia, che può essere facilmente fatta risalire al 1783, si trova negli edifici ristrutturati dell'antichissima confraternita del Santissimo Sacramento, venduta come proprietà della Chiesa dopo la Rivoluzione, nel 1793. La sua dimensione si è evoluta secondo eredità e divisioni. .

È stato tramandato dalle zie alle nipoti nelle ultime cinque generazioni. Deve il suo nome a Maxime Lejeune (morto nel 1864). A quel tempo si estendeva su più di 20 ettari.! Ora appartiene alla famiglia Jullien de Pommerol. Il suo attuale manager, François Jullien de Pommerol, ingegnere agrario ed ex professore di enologia al Lycée Viticole de Beaune, è succeduto al padre nel 1977. Nel 2005, uno dei suoi generi, Aubert LEFAS è arrivato a subentrare. Nella sua ampia cantina è custodito un vecchio tino di rovere, circondato da betulle spaccate, le più antiche della Borgogna. Questo Dominio è gestito direttamente dai suoi proprietari. I suoi vini sono prodotti in modo particolare, rispettando i metodi di produzione tradizionali, pur tenendo conto dei dati tecnici più recenti



Bourgogne Passetoutgrain



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Borgogna

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Bourgogne

Affinamento Fermentazione e affinamento in acciaio

Alcol 13%

Formato 0,75L 2021

Colore rosso rubino vivace. È caratterizzato da leggeri aromi di frutti rossi (lamponi, more ecc.) e note erbacee, al palato, vino morbido, è un vino concepito per pasto quotidiano. Perfetto anche con cacciagione, carne bianca formaggi e salumi

Bourgogne Rouge Cote d'Or



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Cote d'Or
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Bourgogne Rouge AOC
Affinamento	Affinamento in barriques
Alcol	13%
Formato	0,75 L 2020

Bel colore rosso rubino ed un profilo aromatico complesso: sentori di frutti rossi come lampone, fragola e ciliegia invadono il naso, seguiti da spezie dolci come vaniglia, cannella, chiodi di garofano. In bocca presenta una struttura abbastanza consistente. Si abbina a primi piatti, secondi a base di carne, arrostiti e pollame.

Monthelie En Remagnien



Vitigno 100% Pinot Nero

Area di Produzione Côte de Beaune

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Monthélie

Affinamento Affinamento in
barriques

Alcol 13%

Formato 0,75 L 2020

Colore rosso rubino. Al naso un Pinot Nero incredibilmente potente, ricco di caramelle, ciliegie, liquirizia, sigaro e frutti rosso scuro. Tannino medio e relativamente secco

Pommard Village "Les Trois Follots"



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Pommard AOC
Affinamento	Invecchiamento: in botti di rovere
Alcol	14
Formato	0,75L 2018-2020

Dotato di un bel colore rosso rubino, corposo e strutturato, allo stesso tempo molto elegante e vivace. il naso regala buona complessità aromatica data soprattutto dalla frutta rossa, in una cornice speziata.

Pommard Premier Cru "Les Poutures"



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Pommard 1er Cru AOC
Affinamento	La fermentazione a grappolo intero con "macération carbonnique"
Alcol	14%
Formato	0,75L 2018

Al naso regala frutti rossi e scuri tra cui more prugne e amarene e richiamo alla speziatura, note erbacee e mentolate. In bocca il tannino è presente e richiede tempo per equilibrarsi, frutto croccante. Da abbinare con formaggi e salumi, carni bianche o selvaggina

Pommard Premier Cru "Les Argillieres"



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Pommard 1er Cru AOC
Affinamento	Fermentazione con macerazione a grappolo intero per metà del mosto,
Alcol	13%
Formato	0,75L 2019

Dal colore rubino luminoso, presenta al naso un bouquet di spezie delicate come il pepe rosa, piccoli frutti rossi maturi e note erbacee. In bocca è di corpo e raffinato.

Pommard Premier Cru "Les Rugiens"



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Pommard 1er Cru AOC
Affinamento	I'affinamento in barriques 50-60% di legno vecchio
Alcol	13%
Formato	0,75L 2018-2019

Dai toni terrosi, sfumature minerali e fruttate di piccoli frutti rossi, e scuri tra cui more prugne e amarene, rabarbaro e richiamo alla speziatura, note erbacee e mentolate ha un palato equilibrato e strutturato, molto lungo.

FRANÇOIS BERGERET

Nel cuore del villaggio di NOLAY, la tenuta appartiene alla famiglia BERGERET da 4 generazioni. Lo sfruttamento si estende su 9 ettari tra i comuni di NOLAY, BEAUNE, POMMARD. La cantina si trova alle pendici di un poggio con una splendida esposizione a sud-est: lì si estende anche buona parte dei vigneti. François Bergeret ha preso le redini dell'azienda nel 2000, sebbene vi lavorasse già dal 1994. Particolare cura è riservata alla coltivazione della vite, una vinificazione tradizionale con affinamento in botti di rovere o in tini a seconda dell'annata e della denominazione, che permette di allevare vini dal carattere autentico. L'imbottigliamento viene effettuato presso la struttura. Vitigni unici, pinot nero per i rossi e chardonnay per i bianchi, garantiscono anche una tipicità costante. vini che François produce parlano del territorio dal quale nascono: eleganti, franchi, ricchi di frutto e con una grande freschezza



"Rondo" Cuvée Vieilles vignes Hautes Côtes de Beaune Rouge



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	A.O.P. Hautes Côtes de Beaune
Affinamento	Affinamento in botti di rovere di 5 anni per 12 mesi circa
Alcol	12,5%
Formato	0,75L 2019

Rosso rubino tenue limpido note di frutti rossi spezie pepe bruciato merde de poule Secco caldo morbido tannico sapido di corpo. Fine persistente elegante, piacevole, di classe, un vino veramente consigliato. Da abbinare a carni bianche, selvaggina, pesce, cucina raffinata e speziata.

"Louis Lafa Teribl" Hautes Côtes de Beaune Rouge



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	A.O.P. Hautes Côtes de Beaune
Affinamento	Affinamento in tini Fermentazione a grappolo intero,
Alcol	12,5%
Formato	0,75L 2017-2020

Color rubino, dai tannini fini, con note ciliegia, alloro. Da abbinare ad una cucina classica, agnello, funghi, manzo, selvaggina

Les Chanlins Bas Pommard Premier Cru



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Pommard 1er Cru 'Les Chanlins-Bas'
Affinamento	Affinamento in barriques nuove per il 20-30%
Alcol	12,5%
Formato	0,75L 2018

Naso di frutta cotta, con note di frutti neri e ribes tannini setosi e una bella persistenza in bocca. Un vino potente e complesso

Bourgogne Aligoté



Vitigno	Chardonnay: 100%
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Hautes-Cotes de Beaune
Alcol	12,5%
Formato	0,75L 2019

Ottimo durante l'aperitivo con un bel tagliere di formaggi freschi.

"Cuvée Gabriel" Pinot Gris Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc



Vitigno	Pino Gris: 100%
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino dry
Provenienza	Francia
Denominazione	Hautes-Cotes de Beaune
Alcol	12,5%
Formato	0,75L 2019

Vino dal colore giallo dorato. Il gusto del vino è generoso, ricco, asciutto, con una consistenza morbida e attraenti accenti fruttati. Il retrogusto è lungo e persistente.

Aroma Il profumo espressivo del vino rivela sentori di frutta bianca matura, fiori primaverili e minerali. Il vino è in perfetta armonia con una varietà di antipasti, pesce, frutti di mare e formaggi di capra.

Le Domaine d'Edouard



Il vigneto Domaine d'Édouard è stato impiantato negli anni '60. All'epoca, Antoine Donat decise di reimpiantare le viti sulle colline di Vaux-Auxerre. Ha creato la tenuta Dessus Bon Boire, in riferimento a una località, poi ha rilanciato la produzione vinicola nel villaggio. Altri viticoltori hanno seguito l'esempio nel corso degli anni.

Negli anni '80 ha passato la sua tenuta al figlio André che ne ha assunto le sorti. Continuò l'opera del padre e ampliò la vigna con successive piantagioni. Alla fine degli anni '90 decide di convertire il vigneto alla viticoltura biologica, facendosi poi pioniere nella regione. Ha deciso di vendere la sua fattoria nel 2014, anno durante il quale ho lavorato con lui nella tenuta. Il dominio di Édouard è nato da questa acquisizione. La mia filosofia di lavoro è responsabile e rispettosa della terra, dell'ambiente, delle persone e delle tecniche tradizionali borgognone. Ha lo scopo di offrirti il più grande piacere durante la degustazione dei miei vini.



Bourgogne Aligoté

2020



Vitigno	100% Aligoté
Area di Produzione	Bourgogne Aligoté
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Bourgogne Aligoté
Affinamento	affinamento in tini su fecce fini. Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Un vino aromatico, rotondo e fresco con note floreali e fruttate, che si può gustare come aperitivo o con piatti finemente saporiti antipasti a base di pesce come sushi, crostacei, pesce alla griglia.

Bourgogne Côtes d'Auxerre Chardonnay

2020



Vitigno	100% Chardonnay
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Côtes d'Auxerre
Affinamento	1 anno, 50% in tini su fecce fini, 50% in barrique su fecce di fermentazione Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Colore dorato con riflessi brillanti. Al naso invitanti aromi di frutta e spezie che fonde melone, pesca, limone e curry. Al palato è diretto e secco. Un finale intenso con note di pane tostato e candito. Da abbinare a formaggi, pesce, primi, salumi

Bourgogne Côtes d'Auxerre Pinot Noir

2020



Vitigno	100% Pinot Nero
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Côtes d'Auxerre
Affinamento	Affinato in legno Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

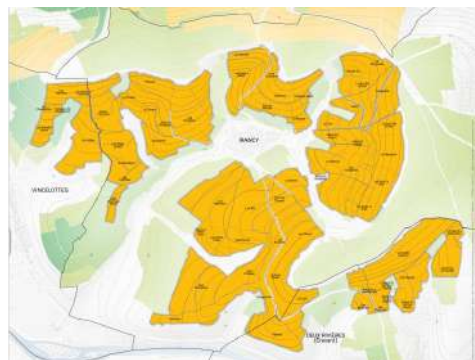
Un vino pulito, fine, elegante, complesso con note fruttate, floreali e di sottobosco con un delicato tocco legnoso. Accoppiamento con anatra, funghi, pollo alla griglia, formaggi morbidi, salumi

Gabin et Félix Richoux



Da più di trent'anni Thierry e Corine si sforzano di rispettare sia il terroir originario e particolare dell'Irancy, sia lo spirito di ogni annata che deve essere riprodotto il più fedelmente possibile fino alla bottiglia. L'arrivo al nostro fianco dei due figli, Gabin e Félix, perpetuerà logicamente e naturalmente lo spirito della nostra famiglia per i prossimi decenni. Nel 2010 abbiamo formalizzato il nostro approccio alla viticoltura biologica. Nel 2011 abbiamo iniziato ad utilizzare preparati biodinamici. Questa relazione fusionale risale, secondo una nostra breve ricerca nel XVII secolo, a Chitry per parte paterna e ad Irancy per la parte materna.

Il rispetto per il particolare terroir dell'Irancy e il carattere unico di ogni annata ci guida e ci guida nel nostro lavoro e nelle nostre decisioni a lungo termine. Essere un viticoltore in Irancy, una situazione unica che va coccolata, difesa e apprezzata.



Rosé "Osez le Rosé"

2020



Vitigno	100% Pinot Noir
Area di Produzione	Irancy Borgogna
Tipologia	Vino rosato
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Irancy
Affinamento	viene conservato per 8 mesi in serbatoi di acciaio Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Bel colore rosa fior di pesco intenso. Asciutto, elegante e minerale, aromatico tenue e graduale, delicatamente varietale e vegetale al tempo stesso. Emergono note di fiori e una sottile nota fruttata di lampone, accompagnata da raffinate sensazioni di scampi crudi e di cipria. La bocca ha un'acidità tesa e f amarognola, con un garbato rilascio aromatico. Ottima idea per l'aperitivo, ma anche sui crudi di mare.

Irancy

2012-2018



Vitigno	Pinot noir 97 %, César 3 %
Area di Produzione	Irancy Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Irancy
Affinamento	Affinamento 1 anno in acciaio e 1 anno in botte Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L 2018
Magnum	1,5L 2012

Dal colore rubino intenso, al naso domina la marasca e note legnose. intensi profumi di frutti a bacca rossa come amarena, mora e prugna. Note floreali di violetta ed erbacee di menta, foglia di pomodoro e aneto. Al palato è caldo e corposo fresco ed elegante. Una buona acidità sostenuta da delicati tannini. Finale persistente

Irancy Les Cailles

2014-2015



Vitigno	100% Pinot Noir
Area di Produzione	Irancy Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Irancy
Affinamento	12 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique. Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L 2015
Magnum	1,5 L 2014

Questa trama dona al Pinot Nero profondità aromatica, note di amarena, spezie, sottobosco, legno pregiato, aromi di ciliegia con note vegetali di menta, rovo, alloro e pepe verde. Al palato è concentrato, con una struttura tannica ricca e armonica. Il finale è ampio e minerale.

Irancy Veaupessiot

2017



Vitigno	100% Pinot Noir
Area di Produzione	Irancy Borgogna
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Irancy
Affinamento	Affinamento 1 anno in acciaio e 1 anno in botte Biologico
Alcol	13,5%
Formato	0,75L

Struttura elegante e particolarmente aromatico , note di amarena, bacche di bosco, prugne e frutti di ribes, una pietra calcarea, fiori schiacciati, rovo e un sottile terrosità

Domaine Jean-Yves Devevey



Nel 1992, sulla base di un piccolissimo vigneto nelle denominazioni regionali della Borgogna, Jean-Yves Devevey ha creato la propria tenuta. Nutrito durante i suoi primi cinque anni di attività professionale dall'esperienza dei grandi viticoltori della Borgogna, arricchito dall'approccio estetico e universale al vino di Becky Wasserman, costruì passo dopo passo la sua tenuta favorendo un orientamento qualitativo della professione di vignaiolo. Uno sguardo attento alle preziose terre di Borgogna e il gesto premuroso di uno scrupoloso artigiano portano alla produzione di vini gustosi e seducenti. I vitigni sono coltivati nel rispetto dei terroir, in viticoltura biologica dal 2003 e certificati nel 2014. Dal 2019 il vigneto è gestito secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. L'obiettivo è favorire la maggior diversità biologica possibile in ogni appezzamento, gli interventi in vigna si basano quindi sull'osservazione permanente dei fenomeni naturali che governano l'ecosistema di ogni vite. Questi sono i fondamenti per produrre vini degni della loro fama.



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Champs Perdrix"



Vitigno	Chardonnay 100%
Area di Produzione	Borgogna Demigny
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Côtes de Beaune AOC
Affinamento	affinamento (12 mesi) in botte usata. Biologico Biodinamico
Alcol	12,5%
Formato	0,75L

Vino dal colore paglierino dorato. Il gusto del vino è morbido, pulito, equilibrato, con sentori di frutta e minerali e una vivace acidità in un discreto retrogusto. Il vino attira con un profumo fresco e armonico, intessuto di note di agrumi e frutti tropicali, minerali, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Si abbina a pollo, lumache, gamberi, carni bianche al sugo, formaggi, pesce.

Rully Blanc AOC La Chaume



Vitigno	Chardonnay 100%
Area di Produzione	Borgogna Demigny
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Côtes de Beaune AOC
Affinamento	Invecchiato per 18-20 mesi in botte Biologico Biodinamico
Alcol	13,5%
Formato	0,75L 2019
Magnum	1,5 L 2017

Colore giallo paglierino, profumi di limone, anche minerali, eleganti, untuosi, note di tostato e vaniglia, finale lungo. Da abbinare a piatti di mare ricchi.

Volnay



Vitigno	Pinot Nero 100%
Area di Produzione	Borgogna Demigny
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Côtes de Beaune AOC
Affinamento	Affinamento 18 mesi in botte e poi in vasca 2 mesi Biologico Biodinamico
Alcol	14%
Formato	0,75L

Ci sono aromi inebrianti di grappolo intero nel bouquet e il palato è ricco, rotondo e morbido. Si presta per una cucina piccante, formaggi forti e carne rossa.

Beaune 1er Cru Pertuisots



Vitigno	Pinot Nero 100%
Area di Produzione	Borgogna Demigny
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Côtes de Beaune AOC
Affinamento	Affinamento 18 mesi in botte e poi in vasca 2 mesi Biologico Biodinamico
Alcol	12,5 %
Formato	0,75L

Vino dal colore rosso rubino intenso. Un vino sfaccettato, armonico, ben strutturato, vellutato, rotondo, fresco, con tannini fini e un retrogusto complesso e lungo con sentori di frutta candita e vaniglia. Ha un profumo ricco con sentori di violetta, ribes nero, ciliegia matura, lampone e fragola, spezie e frutta candita. Un'ottima coppia di piatti di carne, pollame e formaggi di media stagionatura.

Nicolas Maillet

Nicolas Maillet

Si trova alle pendici del piccolo villaggio di Verzé (Borgogna meridionale, Francia) nel cuore dell'area di Mâcon, 60 km a nord di Lione e 120 km a sud di Digione. È nelle mani della mia famiglia da quattro generazioni. All'epoca i vini venivano prodotti nella cantina del Dominio. Nel 1928 la produzione della tenuta iniziò ad essere consegnata alla Cantina Sociale del paese, fino al 1999 quando il vino riprese ad essere prodotto nella cantina di famiglia. Nel 1999 il Dominio era composto da 3,5 ettari. L'età media di queste viti è di 50 anni. Dal 1999 sono stati piantati 2,7 ettari di chardonnay. Nel 2015 abbiamo rilevato 1 ettaro di Chardonnay di 60 anni. Il nostro vigneto è impiantato su pendii argillosi e calcarei con due esposizioni principali: Sud Ovest ed Est. Curiamo i nostri vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Nel 2008 abbiamo deciso di ufficializzare questo processo e da allora siamo regolarmente controllati da Ecocert e tutti i vini che produciamo dalle nostre uve sono certificati biologici.



Bourgogne Alligoté



Vitigno	Aligoté 100%
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Bourgogne AOC
Affinamento	Qualche mese in vasche d'acciaio Biologico
Alcol	13 %
Formato	0,75L

Giallo paglierino. Al naso rivela aromi di pera e agrumi. In bocca è forte con una piacevole vivacità ben equilibrata con una bella rotondità ed eleganti aromi di limone. Questo vino è delizioso con frutti di mare, pesce alla griglia, formaggi leggermente stagionati, ottimo con una fresca toma

Mâcon Verzé "Le Chemin Blanc"

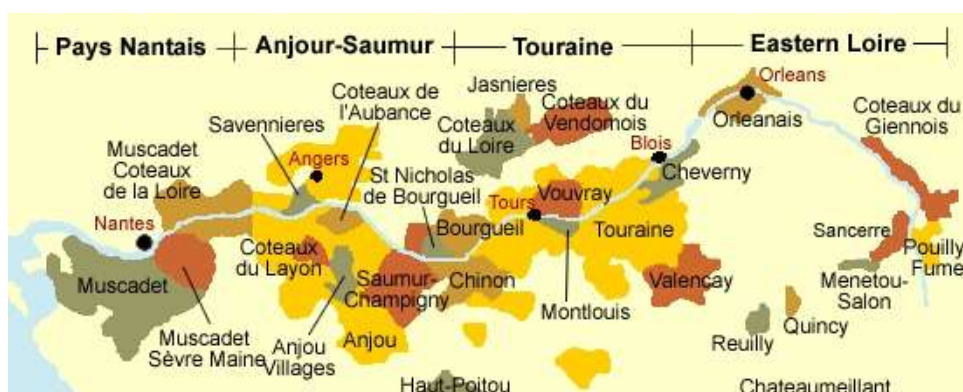


Vitigno	Chardonnay 100%
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Mâcon AOC
Affinamento	Qualche mese in vasche d'acciaio Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Giallo paglierino dorato. Al naso note complesse e delicate di fiori di acacia, pesca bianca e pera ,di frutta e fiori bianchi. Gusto grande equilibrio tra corpo e freschezza, ottima persistenza una piacevole morbidezza con sentori di pere bianche. Accostabile a preparazioni di una certa struttura quali ricchi primi piatti, carni bianche o pietanze di mare particolarmente saporite.

Loira

Se quasi ogni regione ha un vino, un vitigno o una denominazione che in qualche modo ha scritto la storia di quel territorio, per quanto riguarda la Loira forse non sarebbe neanche sufficiente citarne tre o quattro. Non a caso la Loira, in campo vitivinicolo e non solo, è una delle regioni più estese della Francia e che presenta un incredibile livello di biodiversità. Una molteplicità di sorgenti alle pendici del monte Gerbier de Jonc, cima facente parte del Massiccio Centrale, danno vita al secondo più lungo fiume francese dopo il Reno, la Loira. Il suo corso prosegue dritto verso nord per centinaia di chilometri fino all'altezza di Orléans, dove curva in direzione ovest fino a sfociare nell'Oceano Atlantico. In questa fascia di terra di oltre cinquecento chilometri dove fioriscono i più incantevoli castelli di Francia, prendono posto tanti dei più importanti e affascinanti terroir d'Oltralpe. Non è semplice riuscire a trovare una matrice comune a vini di questa regione così estesa, infatti la natura incontaminata e la presenza del fiume con i suoi diversi affluenti dà luogo a una diversità di climi e di suoli difficilmente riscontrabili in altri territori. Tra spumanti, bianchi, rosati, rossi e vini dolci, se dal punto di vista gusto-olfattivo, un campo comune si potrebbe individuare attorno a termini come mineralità, eleganza e raffinatezza, c'è un altro aspetto a fare da "fil rouge" a tanti vini della Loira. Questo territorio infatti è tra quelli a maggior densità di produttori naturali e l'estensione di vigneti coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica non ha paragoni. La Valle della Loira è la regione francese che, in tempi non sospetti, ne ha raccolto il testimone facendosi vera e propria portavoce di questa filosofia di approccio alla viticoltura e alla vinificazione. Non è un caso che proprio in Loira sia nata Renaissance des Appellations, associazione che raccoglie più di duecentotrenta vignaioli da tredici diversi paesi del mondo, e che ogni anno a Saumur si svolga una delle fiere simbolo del vino naturale, la Dive Bouteille.



Jo Landron



Il Domaine Landron è stato fondato nel 1945, fondato da Pierre e Julien Landron, con l'acquisto di 3 ettari di terreno a vigneto. Successivamente Pierre, con il figlio Joseph, inizia una nuova avventura acquistando ulteriori particelle e puntando particolarmente sull'export. Attualmente il domaine si estende su due tenute: il Domaine de la Louvetrie e Le Château de la Carizière, per un totale di circa 48 ettari, coltivati quasi interamente a Melon de Bourgogne, da cui si produce il famoso Muscadet, presso la Haye-Fouassière, nel cuore della Loira. La filosofia aziendale è da sempre quella di valorizzare l'impronta del terroir e garantire il massimo rispetto dell'ambiente e della tipicità varietale. Per questo in vigna Joseph pratica l'agricoltura biologica dal 1999 e oggi produce vini certificati biologici e biodinamici.



Muscadet Sèvre et Maine sur lie "Amphibolite"



Vitigno	100% Melon Bourgogne.
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Muscadet Sèvre et Maine
Affinamento	Almeno 4 mesi sui lieviti. Biologico
Alcol	12%
Formato	0,75L

Giallo paglierino scarico. Un tipico bouquet di fiori bianchi, erbe di montagna e agrumi, su trama minerale. Il sorso è dritto e concentrato sulla freschezza e sulla mineralità, con una chiusura armonica. Piacevole. Ideale con ostriche e sapori salati oceanici, ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti di pesce, primi piatti di verdure, da provare con una ceviche di polpo.

Vin de France "Melonix"



Vitigno	Chardonnay 100%
Area di Produzione	Borgogna
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	in vasche di cemento di vetro, su fecce fini, per 10 mesi . Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75L

Giallo limone pallido. Sentori particolari che ricordano la cera d'api, la scorza d'agrumi, il lime e la crema alla vaniglia. In bocca è asciutto, di medio corpo e giustamente acido. Buona è la persistenza. Ideale con piatti a base di pesce.

Terre de l'Élu



Nel gennaio 2008, Charlotte e Thomas hanno intrapreso una meravigliosa avventura enologica con l'acquisizione del dominio Terre de l'Élu (ex Clos de l'Élu), sulle terre ricche di scisti dell'Anjou Noir . Con molti anni di esperienza come consulente enologico (Thomas), nel campo della comunicazione e del management (Charlotte). Essendo la parola "Clos" riservata ai soli vini a denominazione, abbiamo quindi creato un nuovo nome: Terre de l'Élu. Un nome ricco di significato per i viticoltori bretoni che amano tanto andare al mare! Il Domaine Terre de l'Élu si trova a Saint Aubin de Luigné nel cuore della Layon Valley , una piccola valle appartenente alla denominazione della Valle della Loira. Le nostre viti crescono alla periferia del villaggio, tra Chaume e Ardenay, sulla sponda destra del fiume Layon, esposta a sud.



Vin de France blanc "Roc'h Avel"



Vitigno	Chenin, Sauvignon blanc, Grolleau gris
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	da 10 a 12 mesi su finezza in tini. Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75L

Un emozionante bouquet di liquirizia e finocchio per iniziare, che porta a pere mature e mandorle fresche. Al palato una freschezza salina e sapore di anice. Corposo, ma allo stesso tempo tenero ed elegante.

Vin de France blanc "Bastingage"



Vitigno	Chenin 100%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	in botte per un anno sulle fecce fini poi affinamento in tini per un ulteriore affinamento da 2 a 4 mesi.
	Biologico
Alcol	14%
Formato	0,75L

Un naso profondo e complesso rivela aromi burrosi. L'attacco - pieno e carnoso - è seguito da una bellissima mineralità tipica dei terreni scistosi. Delle belle note agrumate che ricordano i limoni canditi. Un vino gastronomico che richiede un piatto speciale.

Vin de France blanc "Désirade"

2016-2017



Vitigno	Sauvignon blanc
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	in botti di rovere (nuove) per 12 mesi poi in acciaio inox per altri 12 mesi.
	Biologico
Alcol	15%
Formato	0,75L

Naso profondo, leggermente ossidativo con note speziate (zenzero, noce moscata) e arance candite. Un attacco ricco e potente al palato con un finale lungo. Si sposa generalmente abbastanza bene con pesce azzurro, frutti di mare o piatti vegetariani come ricette di branzino alla griglia

Vin de France rouge "Maupiti"



Vitigno	Cabernet franc 50%, Gamay 35%, Grolleau 15 %
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	da 10 a 12 mesi in tini di legno conici Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Un bouquet sottile e lussureggiante. Al palato un vero infuso di frutti rossi, con leggere note speziate. Un vino delicato ed elastico. Compagno ideale del pesce e delle carni rosse o bianche.

Vin de France rouge "L'Aiglerie"



Vitigno	Cabernet franc 100%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	invecchiamento di 30 mesi in botti patinate. Biologico
Alcol	14%
Formato	0,75L

Al naso note di cioccolato-menta e tabacco si aprono poi su frutti rossi e si evolvono su aromi di radice. Al palato un attacco vellutato e fresco che si fa più netto con tannini fini e serrati. Bella lunghezza alla fine della bocca. Perfetto con carni rosse alle erbe e verdure candite o un filetto di palamita saltata in padella

Vin de France rouge "Espérance"



Vitigno	Pineau d'Aunis 100%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	affinato in anfora per 8 mesi, poi 2 mesi in tini. Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75L

Colore granato intenso, profumi floreali e pepati (pepe di Sechuan, bacche rosa), attacco schietto alla spezia che evolve verso note floreali. Palato delicato, è di ciliegia, setoso e speziato, con tocchi floreali, finale lungo e preciso Un vino caratterizzato da finezza ed eleganza.,

Domaine de La Paleine



Laurence e Marc Vincent, amanti della Loira, oggi presiedono al destino della proprietà. Patrick Nivellean vinifica le diverse cuvée del Domaine. La Tenuta è passata da un approccio biologico alla certificazione biodinamica con l'etichetta Demeter nel 2017. Sotto la tenuta, 1,5 km di gallerie sono scavate nel Tuffeau. Lì, a 12°C, più di 100.000 bottiglie di annate e diverse denominazioni Saumur prosperano tranquille, al riparo dalla luce. La qualità dei diversi terroir del Domaine de la Paleine offre straordinarie possibilità di lavorazione della vite.

Il clima, le precipitazioni, i terreni, le esposizioni permettono di dispiegare tutti i talenti di un buon enologo per ottenere una variegata tavolozza di vini di diverse denominazioni a seconda del potenziale dell'annata. A 20 km da Saumur, situato ai confini di Touraine, Deux-Sèvres e Vienne, Puy-Notre-Dame, classificato come "Villaggio di Charme", ha conservato tutta la sua autenticità. L'economia principale del paese è basata sulla viticoltura. Il nome "Puy-Notre-Dame" deriva dall'associazione della parola celtica "Peuch" che significa "piccola montagna" e il culto della Beata Vergine. Nell'XI secolo, la collina di Le Puy era chiamata la collina di Maria. La Collegiata è stata creata da Luigi XI.



Saumur Brut



Vitigno	60 % Chenin, 20% Chardonnay, 10% Cabernet franc, 10 Grolleau gris.
Area di Produzione	Le Puy-Notre-Dame
Tipologia	Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Saumur Mousseux
Affinamento	18 mesi sui lieviti. Biologico Bodinamico
Alcol	12%
Formato	0,75L

Un vino di grandissima sapidità, fragrante e minerale. Con gusto di note floreali e fruttate. Ottimo come aperitivo, abbinato ad antipasti di pesce, secondi di pesce, ideale l'abbinamento con delle tartare di foie gras.

Saumur Blanc



Vitigno	100 % Chenin
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Saumur
Affinamento	Affina per 12 mesi in tini di acciaio inox senza input Biologico Biodinamico
Alcol	12,5%
Formato	0,75L

Di colore giallo paglierino. . Questo vino ha un profumo di frutta bianca pera e canditi e è leggermente ossidativo. Al palato è ampio con un carattere acidulo che favorisce la freschezza floreale.

Saumur Blanc "Esprit de Chenin"

2019



Vitigno	100 % Chenin
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Saumur
Affinamento	Affina per 12 mesi in tini di acciaio inox senza input Biologico Biodinamico
Alcol	12,5%
Formato	0,75L

Eccelle in mineralità e all'olfatto incontriamo prima molta frutta bianca e un leggero tocco floreale. Poi tanta mineralità e un bel ripieno e fine.

Saumur rouge



Vitigno	100% Cabernet Franc.
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Saumur
Affinamento	un affinamento di 12 mesi in vasca Biologico Biodinamico
Alcol	14%
Formato	0,75L

Colore intenso, profumo di frutti rossi e neri maturi, un vino carnoso con tannini fini. Una bocca molto morbida, accompagnata da tannini setosi e sciolti. Ideale con carni bianche o rosse, formaggi freschi o stagionati.

Christian Venier

Christian Venier

Christian Venier si è fatto le ossa dapprima apprendendo dai cugini Thierry e Jean-Marie Puzelat, poi mettendosi gradualmente in proprio a partire dagli anni Novanta. Era giunto a coltivare quasi 12 ettari di vigneto, ma ha successivamente ridotto la superficie aziendale per selezionare i terroir migliori e dedicarsi con minuzia e dedizione a una superficie più circoscritta, di circa 7 ettari. La denominazione Cheverny è situata in un angolo della Loira a sud di Blois. Sul lato occidentale, questa regione, è contornata da una zona boscosa punteggiata da centinaia di stagni di tutte le dimensioni e ben nota ai cacciatori. L'area è ricca di piccoli viticoltori, spesso legati alla viticoltura biologica e/o naturale. Oggi lavora con metodo rigorosamente biologico – per quanto volutamente non certificato – diversi vitigni: dallo Chardonnay al Sauvignon, dal Gamay al Pinot noir, dallo Chenin blanc al Pineau d'Aunis. Le rese sono bassissime, per privilegiare la maturità e la qualità degli acini.



"Les Carteries"



Vitigno	chardonnay 75%, sauvignon blanc 25%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Cheverny Blanc AOC
Affinamento	affinato 8 mesi in acciaio inox. Biologico
Alcol	12%
Formato	0,75L

Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Delicate note floreali, aroma di pesca bianca e di peperone giallo. Al palato è elegante con una vena aromatica, accompagnata da una piacevole freschezza. Da abbinare ad antipasti di terra, primi di terra e con il pesce a tutto pasto.

"Les Hauts de Madon"



Vitigno	Sauvignon blanc 60%, Chardonnay 40%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Cheverny Blanc AOC
Affinamento	affinato 8 mesi in acciaio inox Biologico
Alcol	12%
Formato	0,75L

Giallo paglierino tendente al verdognolo
Profumo. Profumi minerali, note agrumate
di limone e cedro. Gusto fresco, intenso e
caratterizzata da un'ottima acidità e da un
finale persistente. Da abbinare ad piatto di
crespelle con branzino

"Les Hauts de Madon"



Vitigno	gamay 60%, pinot noir 40%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Cheverny Rouge AOC
Affinamento	Alcuni mesi in vasche di cemento e resina. Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Di colore rosso granato intenso. Note di erbe aromatiche come timo e rosmarino, sentori di frutti di bosco e note terrose. In bocca è di medio corpo, ben equilibrato nel presentare gli stessi aromi avvertiti all'olfatto Leggero, morbido e fresco. Da abbinare ad un secondo piatto a base carne rossa

Etienne et Sebastien Riffault



Il Domaine Étienne et Sébastien Riffault nasce nel 1900 nella regione della Loira, all'interno dell'AOC del Sancerre. Sury-en-Vau è il paesino dove oggi, Sébastien e la moglie Juraté, lavorano 12 ettari vitati producendo un vino che è pura espressione di uno dei terroir più interessanti di Francia, dove è il Sauvignon Blanc a trovare il luogo di elezione per crescere. E' un magnifico vigneto a misura d'uomo. Questo enologo è uno dei più talentuosi della denominazione! Il terroir, il clima e il know-how fanno il resto. L'unico obiettivo di questo viticoltore è naturalmente quello di avere una vera espressione del terroir. Il lavoro è manuale e si raccomanda la totale assenza di sostanze chimiche, additivi e lieviti innaturali. I vini sono espressivi e minerali. Nonostante la sua solida esperienza e un certo talento, questo enologo si sta evolvendo e non esita a innovare nelle sue cuvées! l'affinamento avviene in botti di Borgogna, senza chiarifica e senza filtrazione.



“Quarterons”

BLANC



Vitigno	Sauvignon Blanc: 100%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Sancerre AOC
Affinamento	24 mesi sulle fecce fini in acciaio
	Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L
Magnum	1,5 L

Si sente morbido e pieno in bocca un bouquet di agrumi, fiori e pietra focaia e un gusto fresco, sapido, agrumato, lungo e minerale. bilanciando la mineralità piccante e i sapori dell'olio di limone, della mela gialla, del minerale e di un pizzico di erbe fresche. ottimo con una crema di formaggio di capra, o pasta con gamberi,

“Quarterons”

ROUGE



Vitigno **Ń Ĩ : 100%**

Area di Produzione **Valle della Loira**

Tipologia **Vino**

Provenienza **Francia**

Denominazione **Sancerre AOC**

Affinamento **nessuno**
Biologico

Alcol **13%**

Formato **0,75L**

Colore molto tenue, sapido e di gambo con caratteristiche sapide che lo rendono un vino da pasto ideale.

Alexandre Bain



La tenuta di Alexadre Bain si trova a Tracy-sur-Loire, nell'area settentrionale del territorio di denominazione controllata del Pouilly-Fumé. Si coltiva essenzialmente Sauvignon blanc. L'azienda dal 2007 ha ricevuto le certificazioni Demeter ed Ecocert per l'agricoltura biologica e biodinamica, quindi gli unici trattamenti consentiti in vigna sono a base di rame, zolfo, argilla ed estratti di piante, necessari a contrastare la presenza di funghi crittogamici. Allo stesso modo anche in cantina Alexadre Bain non aggiunge alcun prodotto enologico al mosto d'uva, non corregge l'acidità dei vini, non aggiunge lieviti e solo se necessaria, applica una leggera solfitazione al momento dell'imbottigliamento.



"L d'Ange"

2019



Vitigno	sauvignon 100%
Area di Produzione	Valle della Loira
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	36 mesi in botti di rovere esauste Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75L

Delicate note di fiori bianchi e biancospino. Al palato è teso, fruttato e salino. Splendido il finale che unisce mineralità, fruttato e salino. Si può abbinare a primi piatti con sughi di verdure, pesce al vapore e formaggi stagionati.

Crémant

È nel 1975 che in Borgogna, la culla di alcuni dei più grandi vini del mondo, vengono ufficialmente riconosciuti i Crémant con uno specifico regolamento e con la relativa denominazione. Il riconoscimento di un lavoro che affonda le radici nei decenni precedenti e che ha trovato compimento con la nascita proprio di Bailly Lapierre, cantina cooperativa che nel 1971 ha riunito 71 agricoltori della zona in un'unica realtà. Oggi, a 40 anni di distanza, quei vignaioli sono diventati 430 portando così Bailly Lapierre a diventare il riferimento mondiale nella produzione di Crémant de Bourgogne. Uno spumante di rara piacevolezza che proviene da una materia prima di impeccabile qualità, basata ovviamente sulle varietà più tipiche della Borgogna: chardonnay e pinot nero su tutte. Spumanti che non hanno nulla da invidiare ai più celebri Champagne, prodotti solo un centinaio di chilometri più a nord.

Blanquette

Siamo in Linguadoca (Languedoc- Roussillon) nella parte meridionale della Francia a Limoux una piccola città dell'Aude nella regione occitana, circondata da colline e pendii che vedono il Corbières ad est e i Pirenei a sud. Nel XVI secolo, precisamente nel 1531, la Blanquette "de Limoux" ebbe origine nelle cantine dell'abbazia benedettina di Saint-Hilaire. I monaci dell'abbazia si resero conto che il vino bianco che avevano imbottigliato e tappato era frizzante, ossia formava 'bolle' al suo interno. Da allora iniziarono a dedicarsi allo studio di questo fenomeno e alla produzione di questo vino che fermentava in bottiglia diventando frizzante. Senza saperlo avevano creato il primo vino con metodo classico al mondo: la Blanquette de Limoux.

MARSIGNY - CAVES DE BAILLY

Marsigny

A Bailly, villaggio della Borgogna, patria dell'AOC Crémant de Bourgogne, nel 1972 viene fondata l'omonima azienda.

Caves de Bailly è situata nel cuore dell'Auxerrois, terra di antica tradizione vitivinicola.

La cantina si trova in una cava sotterranea che offre condizioni naturali uniche: è qui che, da uve eccezionali raccolte a mano e vinificate pazientemente, nascono vini caratterizzati da minerale freschezza.

Caves de Bailly negli anni ha conosciuto un grande sviluppo, tanto che oggi è porta bandiera ed il principale produttore di Crémant de Bourgogne.



Cremant de Bourgogne Blanc de Noir AOC



Vitigno 10% Gamay,
90% Pinot Nero

Area di Produzione Baily

Tipologia Spumante Brut

Provenienza Francia

Denominazione AOC Cremant de
Bourgogne

Affinamento Maturazione
prolungata,
mediamente 24
mesi

Alcol 12,5%

Formato 0,75 L

Colore giallo pallido. Note agrumate e sentori di lievito. Profumi tipici del pinot nero e di piccoli frutti rossi, Corpo leggero, fresco, abbastanza delicato, elevata acidità. Ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente con antipasti a base di pesce e crostacei.

Cremant de Bourgogne Rosè AOC



Vitigno	10% Gamay, 90% Pinot Nero
Area di Produzione	Bailly
Tipologia	Spumante Rosato Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Cremant de Bourgogne
Affinamento	Maturazione prolungata, mediamente 24 mesi
Alcol	12%
Formato	0,75 L

Rosa tenue. Ha molti aromi ed è abbastanza carnoso, con una spuma fragile e persistente. Profumo con note di frutti rossi, accompagnato da sentori di crosta di pane. In bocca rivela aromi di lampone e gusto di vaniglia. Ottimo come aperitivo, da abbinare ad antipasti di mare.

Paul Mas-Vignobles Vergnes de Martinolles



Gli spumanti Vergnes Carte Noire sono prodotti a Château Martinolles nella regione francese di Limoux. Acquisito nel 2011 da Jean-Claude Mas, oggi anche agronomo dell'azienda, Château Martinolles era una tenuta a conduzione familiare fondata da Antoine Vergnes nel 1898.

Situata a Saint-Hilaire, copre un'area di 81 ettari con vigneti Chardonnay, Pinot Nero e Mauzac, ma anche Viognier e Pinot Nero, coltivati in modo sostenibile sulle stesse colline dove i monaci di Saint-Hilare hanno prodotto il primo vino frizzante già nel 1531, quindi prima di Dom Perignon. L'azienda produce circa 500.000 bottiglie con la conduzione enologica di Bastien Lalauze



Blanquette de Limoux Carte Noir Brut



Vitigno	Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4%
Area di Produzione	Saint Hilaire - Limoux
Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Blanquette de Limoux
Affinamento	9 mesi sui lieviti
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Colore giallo carico sostenuto da un fine perlage. Profumo delicato con riconoscimento di fiori bianchi e polpa di frutta bianca, si avvertono sentori di pesca bianca e fiori. In bocca è fresco e di lunga persistenza, morbido e piacevolmente fruttato. Ideale come aperitivo o con antipasti leggeri.

Blanquette Méthode Ancestrale



Vitigno	Mauzac 100%
Area di Produzione	Saint Hilaire - Limoux
Tipologia	Metodo ancestrale frizzante bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Blanquette Methode Ancestrale
Affinamento	fatto con le più antiche vigne di Mauzac (35 anni)
Alcol	8%
Formato	0,75 L

Colore di un giallo dorato luminoso con numerose bollicine. Bouquet molto espressivo con sentori di confettura e di mela cotogna con una punta di spezie dolci. Il gusto è in perfetto equilibrio e sorprende per la freschezza con note di mela verde. Ottimo per un aperitivo o un dessert.

Cremant de Limoux Brut-Rosè



Vitigno	Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20% Pinot Noir 10%
Area di Produzione	Saint Hilaire - Limoux
Tipologia	Spumante Rosato Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Cremant de Limoux
Affinamento	15 mesi in lieviti
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Il colore è di un rosa brillante. Al naso si avvertono piacevoli profumi di fragola che si palesano in bocca accompagnati ad un fine perlage ,una deliziosa effervescenza con aromi di pompelmo e arancia rossa.. Da abbinare a pesce e carni bianche

Viognier Vin de Pays d'OC

2020



Vitigno	Viognier 100%
Area di Produzione	Saint Hilaire
Tipologia	vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Pays d'Oc
Affinamento	15% del vino fermenta in barrique di rovere il restante 85% in botti d'acciaio per tre mesi
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo dorato brillante con riflessi tra il verde e il giallo. Al naso si presenta ricco ed elegante con sentori di frutta secca, pesca ed aromi floreali di violetta oltre a note di vaniglia e miele. In bocca è fresco e pieno con un lungo e persistente finale caratterizzato da note di tostatura. Ottimo con Formaggi freschi, robiole, taleggi, camembert

Pinot Noir Vin de Pays de Laude IGP



Vitigno	Pinot nero 100%
Area di Produzione	Saint Hilaire
Tipologia	vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Pays d'Oc
Affinamento	Vinificazione e maturazione in acciaio
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore rosso luminoso con sfumature rubino. Al naso si avverte un delicato bouquet di rose. In bocca agli iniziali sentori di frutta rossa si aggiungono delicati e setosi tannini.

Chardonnay Blanc de Blancs



Vitigno	Chardonnay 100%
Area di Produzione	Saint Hilaire - Limoux
Tipologia	vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Methode traditionnelle Brut
Affinamento	Il vino riposa sui lieviti per 9 mesi.
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore oro pallido. Naso intenso e raffinato con piacevoli note di fiori bianchi. In bocca si evidenzia un palato armonico con un finale lungo. Ideale per l'aperitivo e piatti di pesce.

Chateau Martinolles AOC Crémant de Limoux Brut



Vitigno	Chardonnay 60%, Chenin 20%, Pinot Noir 10%, Mauzac 10%
Area di Produzione	Saint Hilaire - Limoux
Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC AOP
Affinamento	Le bottiglie riposeranno per almeno 15 mesi su assicelle
Alcol	12%
Formato	0,75 L

Colore oro pallido. Naso intenso e raffinato, gli aromi di miele e acacia si uniscono a sottili sentori di agrumi cristallizzati. In bocca si evidenzia un palato armonico di agrumi con un ritorno ai frutti percepiti al naso e un finale lungo. Ottimo come Aperitivi, da abbinare ad antipasti vari, e a tutto pasto

DOMAINE LEJEUNE POMMARD



Questa tenuta di famiglia, che può essere facilmente fatta risalire al 1783, si trova negli edifici ristrutturati dell'antichissima confraternita del Santissimo Sacramento, venduta come proprietà della Chiesa dopo la Rivoluzione, nel 1793. La sua dimensione si è evoluta secondo eredità e divisioni. .

È stato tramandato dalle zie alle nipoti nelle ultime cinque generazioni. Deve il suo nome a Maxime Lejeune (morto nel 1864). A quel tempo si estendeva su più di 20 ettari.! Ora appartiene alla famiglia Jullien de Pommerol. Il suo attuale manager, François Jullien de Pommerol, ingegnere agrario ed ex professore di enologia al Lycée Viticole de Beaune, è succeduto al padre nel 1977. Nel 2005, uno dei suoi generi, Aubert LEFAS è arrivato a subentrare. Nella sua ampia cantina è custodito un vecchio tino di rovere, circondato da betulle spaccate, le più antiche della Borgogna. Questo Dominio è gestito direttamente dai suoi proprietari. I suoi vini sono prodotti in modo particolare, rispettando i metodi di produzione tradizionali, pur tenendo conto dei dati tecnici più recenti



Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

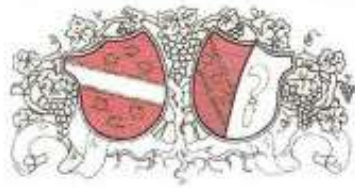


Vitigno	60% Aligotè 40% Chardonnay
Area di Produzione	Bourgogne
Tipologia	Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	Crémant de Bourgogne AOC
Affinamento	Metodo champenoise, affinamento sui lieviti per 18 mesi circa
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e dal perlage persistente, al naso esprime un intenso bouquet, con note di pasticceria, agrumi e sali minerali. In bocca è molto elegante e dotato di una notevole mineralità e persistenza. Ideale con primi e secondi di pesce, risotti di mare, crostacei, crudi di pesce e pesce alla brace, ottimo anche per riunioni o eventi importanti o come aperitivo.

Pierre Frick

PIERRE FRICK



Pierre Frick è uno dei più grandi e rappresentativi pionieri del vino artigianale alsaziano. Il Domaine, che vanta un'antica tradizione familiare tramandata da 12 generazioni, si trova nel villaggio di Pfaffenheim nella regione dell'Alto Reno, a pochi chilometri a sud della città di Colmar. Oggi Jean-Pierre Frick con la moglie Chantal e il figlio Thomas gestiscono 12 ettari di vigneto seguendo un approccio molto rispettoso e sensibile alla terra e alla vite in 3 diversi Grand Cru dell'Alsazia. Includono Steiner a Pfaffenheim, Vorbourg a Rouffach e Eichberg a Eguisheim. Già nel 1970 Pierre e il suo socio hanno convertito la tenuta all'agricoltura biologica, adottando un metodo sostenibile basato sulla salute della pianta, dell'ambiente e del consumatore. Dal 1981 le viti sono allevate secondo i principi della biodinamica (Certificato Demeter dal 1986) acquisito da Francois Boucher. È stato escluso l'uso di preparati chimici, erbicidi e insetticidi, preservando il più possibile la vitalità del suolo e favorendo il naturale rapporto tra la pianta e il terreno. Sono tollerate solo la miscela bordolese e piccole dosi di rame e zolfo. Dal 1999 è vietato anche l'uso di macchine rotanti al fine di mantenere intatta la conformazione del terreno. Ciò si traduce in vini genuini e schietti che rivelano ad ogni sorso gli aspetti più autentici e artigianali dell'Alsazia .

Cremant d'Alsace



Vitigno	Pinot Auxerrois.
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Vini Spumanti Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	12 mesi sui propri lieviti in bottiglia Vino biologico con certificazione Demeter
Alcol	11,5%
Formato	0,75 L

Giallo intenso con bollicine fini e persistenti. Al naso regala aromi di crosta di pane ed erbe aromatiche, seguiti da note di miele, frutta secca e pasticceria. Al sorso è molto beverino, con ottima freschezza e fragranza. ottimo per un aperitivo antipasti di pesce, m pesce fritto.

Domaine Sylvie Spielmann



I nostri vini sono prima di tutto patrimonio di una lunga storia familiare di oltre mezzo secolo, ma sono anche patrimonio di domani grazie a un'agricoltura biodinamica virtuosa per la fauna, la flora e le generazioni a venire. L'Altenberg, orgoglio dei viticoltori di Bergheim, è rinomato per i suoi vini sin dal XII secolo. Questa fama risale ancora a molto più lontano. Già dal III secolo i romani coltivavano la vite nella regione, come testimonia il mosaico di un'antica villa riportato alla luce nei pressi del centro storico della località. In un'ottica di qualità e rispetto per l'ambiente, Domaine Sylvie Spielmann è impegnata in un approccio di coltivazione biologica garantita dal 1999. Ciò comporta, in particolare attraverso input biologici molto ragionati, la ricerca di un equilibrio armonioso tra sviluppo vegetale e influenza del territorio. Per fare grandi vini è fondamentale essere costantemente attenti al terroir, alla sensibilità di ogni vitigno e agli influssi dei suoli e del clima.



Crémant d'Alsace

2017



Vitigno	Pinot gris 48%, Pinot blanc 47%, Pinot noir 5%
Area di Produzione	Alsazia
Tipologia	Brut nature
Provenienza	Francia
Denominazione	Alsazia AOC
Affinamento	Almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia Biologica Biodinamica
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Un vino che alla sua fine effervescenza unisce freschezza e buona struttura con note di frutta matura. Rotondo e di corpo potente, con un'acidità e una consistenza cremosa. Mousse elegante, ben integrata e carattere autolitico. Accompagnatore di tutte le feste, come aperitivo, dagli antipasti ai formaggi freschi e grassi.

Le Domaine d'Edouard



Il vigneto Domaine d'Édouard è stato impiantato negli anni '60. All'epoca, Antoine Donat decise di reimpiantare le viti sulle colline di Vaux-Auxerre. Ha creato la tenuta Dessus Bon Boire, in riferimento a una località, poi ha rilanciato la produzione vinicola nel villaggio. Altri viticoltori hanno seguito l'esempio nel corso degli anni.

Negli anni '80 ha passato la sua tenuta al figlio André che ne ha assunto le sorti. Continuò l'opera del padre e ampliò la vigna con successive piantagioni. Alla fine degli anni '90 decide di convertire il vigneto alla viticoltura biologica, facendosi poi pioniere nella regione. Ha deciso di vendere la sua fattoria nel 2014, anno durante il quale ho lavorato con lui nella tenuta. Il dominio di Édouard è nato da questa acquisizione. La mia filosofia di lavoro è responsabile e rispettosa della terra, dell'ambiente, delle persone e delle tecniche tradizionali borgognone. Ha lo scopo di offrirti il più grande piacere durante la degustazione dei miei vini.



Crémant de Bourgogne

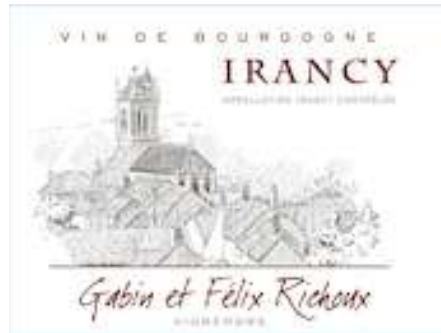
2017 Zéro Dosage



Vitigno	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Area di Produzione	Vaux d'Auxerre
Tipologia	Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC
Affinamento	In cantina minimo 24 mesi, Biologica
Alcol	12%
Formato	0,75 L

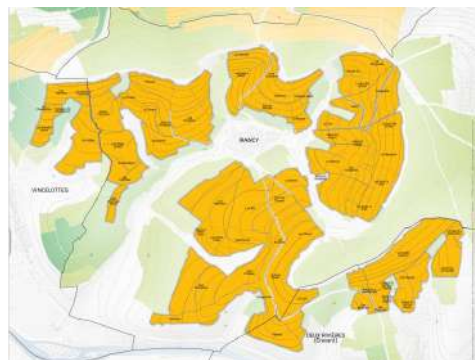
Il blend è composto da Pinot Nero per conferire struttura e un aspetto fruttato al vino, e da Chardonnay per conferire freschezza e finezza. Il restante dei vini di riserva dell'anno precedente apporta complessità, morbidezza e delicatezza. Una bollicina con profondità, lunghezza e un carattere rinfrescante in bocca! È un vino bianco cremoso, tonico minerale e fruttato. Ottimo come aperitivo o a fine pasto.

Gabin et Félix Richoux



Da più di trent'anni Thierry e Corine si sforzano di rispettare sia il terroir originario e particolare dell'Irancy, sia lo spirito di ogni annata che deve essere riprodotto il più fedelmente possibile fino alla bottiglia. L'arrivo al nostro fianco dei due figli, Gabin e Félix, perpetuerà logicamente e naturalmente lo spirito della nostra famiglia per i prossimi decenni. Nel 2010 abbiamo formalizzato il nostro approccio alla viticoltura biologica. Nel 2011 abbiamo iniziato ad utilizzare preparati biodinamici. Questa relazione fusionale risale, secondo una nostra breve ricerca nel XVII secolo, a Chitry per parte paterna e ad Irancy per la parte materna.

Il rispetto per il particolare terroir dell'Irancy e il carattere unico di ogni annata ci guida e ci guida nel nostro lavoro e nelle nostre decisioni a lungo termine. Essere un viticoltore in Irancy, una situazione unica che va coccolata, difesa e apprezzata.



Crémant de Bourgogne



Vitigno	65% pinot noir, 35% chardonnay
Area di Produzione	Irancy
Tipologia	Extra Brut
Provenienza	Francia
Denominazione	Crémant de Bourgogne Controlée
Affinamento	12 mesi sui lieviti metodo Champenoise. Biologica
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Bollicine fini e sottili. Al naso drupacee bianche, lime, quando ossigenate frutti rossi lampone, fragola. Al palato fresco, agrumato buccia d'arancia,

BORDOLESI

La produzione è destinata ai vini rossi per più del 90%. In cima alla classifica, il merlot, con la sua eleganza, è il re della riva destra (Pomerol, Saint-Émilion). Il cabernet sauvignon apporta la sua forza e la sua potenza alla riva sinistra (Médoc, Graves). Il cabernet franc integra il tutto con il suo tocco colorato e i suoi aromi intensi. Haut-Brion, Latour, Margaux, Mouton-Rothschild, Pétrus, Yquem.. Nomi che fanno molto parlare di sé, sebbene rappresentino meno del 5% della produzione. A Bordeaux la maggioranza degli château sono accessibili a tutti. I vini Bordeaux, o vini bordolesi, sono annoverati tra i vini francesi più famosi e conosciuti in tutto il mondo per la loro elevata qualità e costo sul mercato, essendo alcuni di questi tra i vini più costosi al mondo.

Esistono due categorie di château a Bordeaux. La prima categoria corrisponde allo château classico che secondo la definizione dell'enciclopedia Treccani è : un edificio fortificato, cinto di mura con torri, eretto nell'età medievale per dimora e difesa dei nobili proprietari di terre e dei signori feudali. E poi c'è un'altra categoria che comprende più di 10.000 château ! Purtroppo l'enciclopedia Treccani non dà una definizione di questa seconda categoria di Château, forse perché è veramente qualcosa che si trova unicamente a Bordeaux. La risposta alla domanda potrebbe essere: un'azienda che produce vino, anche se la traduzione più letterale è quella di castello. Con questo termine s'intende una costruzione vera e propria, ma anche un luogo dove si custodiscono tradizioni enologiche tra le più importanti al mondo. In ogni château si producono, generalizzando, da 1 a 3 vini. Il primo vino, quello più importante anche perché prodotto con più cura sia in vigna sia in cantina è chiamato 'gran vin'. I nomi degli châteaux di Bordeaux hanno origini differenti. Alcuni sono legati ai nomi dei proprietari, altri hanno nomi di fantasia, altri ancora hanno un chiaro riferimento ai luoghi in cui sorgono. Ogni château porta con sé qualcosa dell'epoca in cui è stato costruito, qualcosa legato al gusto, allo stile e al patrimonio del suo fondatore o a quello dei proprietari successivi. Esistono châteaux che assomigliano a castelli veri e propri con tanto di torri e merli, altri invece ricordano più la silhouette di una villa neoclassica. Di rado gli châteaux sono abitati dai proprietari. Ancora oggi alcuni château, in realtà non così numerosi, sono ancora di proprietà delle stesse famiglie d'origine.

Chateau Mont Perat Blanc

Bordeaux blanc sec

2014-2015



Vitigno	70% Sauvignon 30% Semillon
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Bordeaux Blanc
Affinamento	Affinamento in botti di rovere sui lieviti per 10 mesi.
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore limpido con riflessi verdi. Ha un'intensità aromatica fruttata, e floreale. E' un vino rotondo e vivace lascia un sentore di pompelmo senza essere amaro. Da abbinare a verdure antipasti e pesce magro.

Seigneurs D'Aiguilhe

Castillon Cotes de Bordeaux 2018



Vitigno	80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Castillon - Côtes de Bordeaux
Affinamento	affinati da 15 a 20 mesi in botti di rovere
Alcol	14,5%
Formato	0,75 L

Colore lucido sublime. Bel profumo fruttato con qualche tocco speziato. ricca di frutta e con un interessante potenziale di invecchiamento. Il finale è molto lungo. Da abbinare a tutte le carni in salsa o arrostiti. Osate i dolci al cioccolato amaro

Chateau Joanin Becot

Castillon Cotes De Bordeaux

2015-2018



Vitigno	25% Cabernet Franc, 75% Merlot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Castillon Cotes De Bordeaux
Affinamento	l'invecchiamento è fissato per il 50% in barrique nuove, il 25% in tini, il 15% in anfore e il 10% in botti di un anno.
Alcol	14,5%
Formato	0,75 L

Colore rosso rubino con riflessi viola. Un bouquet con aromi di amarena, kirsch e frutti di ribes nero, accompagnati da sentori di incenso, liquirizia e note speziate. Al palato il vino risulta elegante e ampio. Da abbinare a formaggi stagionati, e maiale

Chateau Labegorce

Margaux 2018



Vitigno	50% Cabernet-sauvignon, 44% Merlot, 3% Cabernet-franc, 3% Petit-verdot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Margaux
Affinamento	invecchiato 12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Di un rosso rubino è un vino pieno di invitanti aromi di ribes nero, mirtillo e lampone mescolati a note speziate dolci e a note floreali. Al palato si rivela setoso, rotondo e di ottima lunghezza. Da abbinare a carni rosse, carni bianche, selvaggina, formaggi

Chateau Grand Puy Lacoste

Puillac 2018



Vitigno	80% cabernet sauvignon 20%, merlot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Paulillac
Affinamento	invecchiato 16-18 mesi in botti di rovere (70% nuove)
Alcol	14,5%
Formato	0,75 L

Di colore viola profumato di c ribes nero, amarena, scatola di spezie, fiori e scatola di cioccolato con un accenno di mentolo. Al palato è ricco, morbido e generoso, con un finale lungo e profumato. Ottimo con la selvaggina carne rossa e con formaggi importanti.

Chateau De Pedesclaux

Pauillac 2016



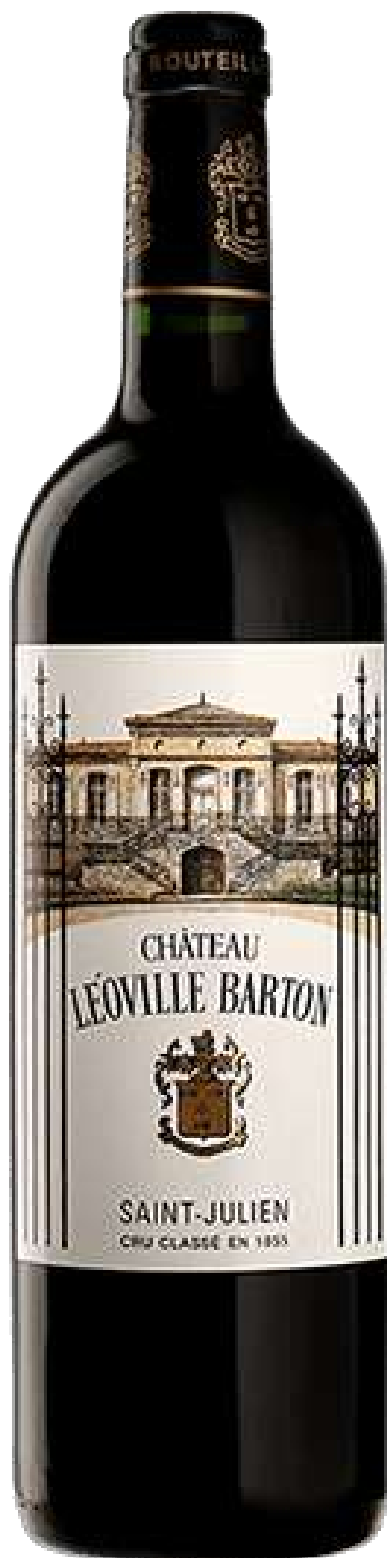
Vitigno	48% di Cabernet Sauvignon, 45% di Merlot, 3% di Cabernet Franc 4% di Petit Verdot.
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Paulillac
Affinamento	invecchiato 18 mesi in botti di rovere (60% nuove)
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore viola granato intenso. Al naso note di ribes rosso e nero lamponi e more. Al palato è di medio corpo con tannino setoso aromi di marmellata di more, di ciliegie, di menta e di caramello al burro salato. Ottimo con carni rosse, selvaggina, cosciotto d'agnello.

Chateau Leoville Barton

Saint-Julien

2009-2015-2018



Vitigno	82% Cabernet Sauvignon 18% Merlot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Grand Cru Classé Saint-Julien
Affinamento	per 16-18 mesi in botti di rovere francese, di cui il 60% nuove
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore viola .Al naso note amarene schiacciate, cordiale al ribes nero e mirtilli selvatici con tocchi di violetta, cioccolato fondente. Al palato corposo, ricco e decadentemente fruttato, il frutto generoso ha una solida struttura di tannini sodi, maturi, granulosi e una gran quantità di freschezza, finale lungo e stratificato.

Chateau Leoville-Poyfferé

Saint-Julien

2008-2018



Vitigno	62% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Saint-Julien AOC
Affinamento	per 18-20 mesi in barrique di rovere francese
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Rosso rubino carico. Al naso si presenta con note di mora, cassis, sigaro spento, liquirizia e cioccolato. In bocca è ricco e potente, con tannino maturo e lungo finale balsamico. Ottimo con selvaggina, carni alla brace, arrosti

Chateau Troplong-Mondot

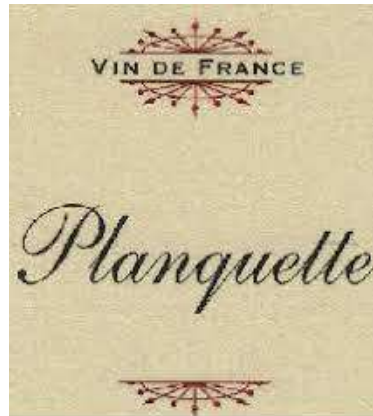
Saint Emilion Grand Cru



Vitigno	65% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Malbec
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Saint-Emilion Grand Cru Classé AOC
Affinamento	in barriques (77% delle quali nuove) per 12/24 mesi.
Alcol	15%
Formato	0,75 L

Rosso rubino tendente al granato. Il bouquet ha aromi di frutta matura, accompagnato da sentori fruttati e minerali. Al palato, fresco e generoso tipico dei grandi terroir calcarei. Deliziosamente persistente, il finale. Ideale abbinato a costolette d'agnello e carni rosse alla brace

Château Planquette



Didier Michaud è arrivato nella regione del Médoc nel 1976. Qui, ha trovato un paio di parcelle da acquistare, il che non è sempre facile nella regione di Bordeaux. Questo particolare angolo del Medoc è stato storicamente costituito da paludi, da tempo bonificate. Si potrebbe parlare di Bordeaux "atipico", perché il grande territorio aquitano non è solito offrire minute produzioni artigianali, né tanto meno di stampo naturale. Ma se si può parlare di atipicità, non si può certo sorvolare sulla genuina autenticità dei vini di Château Planquette! Oggi il passaggio di testimone si è completato. Dopo quarant'anni di viticoltura esigente, rigorosa e appassionata, Didier e sua moglie Cathy hanno guadagnato una meritata pensione. Ma lo spirito Planquette – quello di un Bordeaux verace, autentico, tagliato per l'invecchiamento e un'espressione intransigente del terroir – non andrà perso. Blandine e Jérémy Borde già viticoltori nell'adiacente Saint-Germain-d'Esteuil, hanno rilevato il domaine con l'intento di mantenerne integra la qualità e la filosofia.



"Planquette"

2019



Vitigno	48% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 4 % Petit Verdot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	in vecchie botti di rovere per 12 o 24 mesi a seconda dell'annata Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Vino potente e corposo con molta frutta rossa e nera e bacche scure, complesso e stratificato, buon equilibrio e rovere. Una freschezza ben integrata, e tannini fini di alta qualità, a lungo nel retrogusto. Abbinamenti con carni rosse, selvaggina, stufati, anatra e formaggi stagionati.

Château Moulin Pey-Labrie

CHATEAU
MOULIN PEY-LABRIE
BÉNÉDICTE ET GRÉGOIRE HUBAU, VIGNERONS À FRONSAC, GIRONDE

*Château
Haut Lariveau*



Bénédicte e Grégoire HUBAU: l'incontro tra un informatico e un uomo della grande pianura, venuto dalla Piccardia in cerca di un grande terroir. Un giardino in un grande terroir di Bordeaux, a Fronsac! Era il 1988, dopo tre anni di ricerca di un vigneto di qualità, avere un terroir di carattere, sai, il carattere che dà tutta l'espressione di un grande terroir! Visite, incontri e ricerche ci portano al Moulin Pey-Labrie, Dopo la partenza di Moulin Pey-Labrie, abbiamo preso altri due piccoli vigneti: Haut-Lariveau, 4,5 ha e Combes-Canon, 3,5 ha, che oggi formano una seconda proprietà. Bénédicte e Grégoire HUBAU: l'incontro tra un informatico e un uomo della grande pianura, venuto dalla Piccardia in cerca di un grande terroir. La vinificazione verte su scelte poco interventiste, mirate a valorizzare al meglio la qualità naturale della materia prima, senza sotterfugi enologici: vendemmia manuale, diraspatura, fermentazione spontanea in piccole vasche con controllo della temperatura, nessun impiego di enzimi, nessuna chiarifica enologica, uso moderato dei solfiti. È così che nascono grandi vini di Bordeaux al tempo stesso liberi e classici, raffinati e autentici.



Canon Fronsac

Château Moulin Pey-Labrie 2016



Vitigno	Merlot 95%, Malbec 5%
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Canon-Fronsac
Affinamento	per 18-24 mesi in botti nuove al 30% Biologico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Note di frutti di bosco maturi e pronunciati sapori di confettura. Vino di medio corpo. Da provare con le costine di maiale marinate al barbecue, gli spiedini di manzo e verdure o le bistecche con l'osso.

Château Moulin "Cuvée Piverts"

2017



Vitigno	100% Merlot
Area di Produzione	Bordeaux
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Canon-Fronsac
Affinamento	per 12 mesi in tini. Biologico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Leggerezza e freschezza, con una bocca sapida e un fruttato elegante. Da bere giovane per la sua delicatezza

BEAUJOLAIS

È una regione storico-geografica della Francia compresa nei dipartimenti del Rodano e, solo in minima parte, della Saona e Loira: i suoi capoluoghi storici furono Beaujeu e Villefranche-sur-Saône. La côte beaujolaise è una delle più grandi regioni vinicole della nazione, importante per la produzione di vini rossi da tavola (come il Beaujolais nouveau) e di vini beaujolais pregiati. Quella del Beaujolais è una regione viticola, nota per i suoi vini tipici, vini rossi prodotti al 97 % dal vitigno Gamay. Vigneto del Beaujolais in autunno.

Il vitigno del Beaujolais si estende sulle pendici alla base dei contrafforti orientali del massiccio, lungo la Saona. La produzione media giunge a 1 milione di ettolitri per campagna ripartiti in dodici AOC: Beaujolais, Beaujolais Villages e dieci cru (morgon, régnié, moulin-à-vent, côte-de-brouilly, brouilly, juliéna, saint-amour, chéna, chiroubles e fleurie). Solo le denominazioni generiche (le prime due) possono pretendere una commercializzazione come vino novello: quello stesso che ogni anno è commercializzato il terzo giovedì di novembre, momento per la tradizionale degustazione del « Beaujolais nouveau ». La AOC Beaujolais comprende dieci cru, termine con cui in Francia vengono denominati vigneti di particolare pregio, coltivati generalmente ad alberello, e l'appellation viene conferita ai soli vitigni di Gamay, un'uva a bacca nera originaria della Borgogna e la cui denominazione ufficiale è Gamay Noir à Jus Blanc. dieci cru della regione sono Brouilly, Saint-amour, Chiroubles, Chéna, Côte-de-brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié, e rappresentano i due terzi della produzione di vino Beaujolais AOC. Il restante prodotto è costituito proprio dal Nouveau, che ormai da cinquant'anni rappresenta un fenomeno commerciale e turistico, tale da aver ispirato anche in Italia la nascita del Novello.



CLOTAIRE MICHAL



Clotaire fa parte della nuova generazione della scena del vino Beaujolais naturale e biologico. Ex studente sommelier, Clotaire ha avuto la sua prima esperienza in vigna nel 2003 a Clos Marie (Languedoc) dove ha lavorato per cinque anni. Si è poi trasferito nella Valle del Rodano per approfondire le sue conoscenze lavorando al fianco di Thierry Allemand a Cornas. Questo lupo solitario si è stabilito nel Beaujolais nel 2014 e ora si occupa da solo di 4,5 ettari. Sta producendo 2 cuvée principali del Beaujolais Village e una piccola cuvée riservata di una selezione delle migliori bacche invecchiate per 3 anni (prima annata 2016). Le vigne sono coltivate con metodo biologico ma il domaine non è certificato. I terreni vengono arati una sola volta in inverno e poi l'erba viene gestita manualmente durante la stagione. Le rese si mantengono basse, intorno ai 30 ettolitri/ettaro.

Le uve vengono vinificate a grappolo intero, subiscono una macerazione di 12 giorni e fermentano con lieviti indigeni prima di essere pigiate. La fermentazione termina poi allo stato liquido e il vino viene affinato per 9 mesi sia in botti usate che in vasche di cemento. Il top cuvée Libation viene affinato per 12 mesi in botti, 12 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia. I vini vengono imbottigliati senza chiarifica o filtrazione e prima dell'imbottigliamento viene aggiunta solo una piccola quantità di zolfo.



"Libre Pensée" Vin de France



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Beaujolais
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Beaujolais AOC
Affinamento	Affinamento in botti per 10 mesi
Alcol	11,5%
Formato	0,75 L 2019-2020

Con un bel colore viola, questa cuvée di alta classe offre una bocca setosa ed elegante con una sorprendente armonia tra tocchi speziati, frutti neri e uno sfondo floreale. Ottimo con la carne grigliata.

"à Fleur de Peau" Vin de France



Vitigno	100% Gamay	
Area di Produzione	Beaujolais	
Tipologia	Vino rosso	
Provenienza	Francia	
Denominazione	Beaujolais AOC	
Affinamento	Affinamento in botti per 10 mesi	
Alcol	12%	
Formato	0,75 L	2019-2020
Magnum	1,5 L	2019-2020

Al naso è complesso e ricco di finezza attorno a intense note di spezie, frutti rossi e finocchio crudo. L'ingresso in bocca è franco per poi lasciare il posto a note più rustiche. La bocca è caratterizzata da una densità eccezionale. Il tannino è setoso e perfettamente incorporato. Questo vino si abbinerà meravigliosamente a una cucina delicata e speziata. Braciola di vitello alla griglia con salsa ai peperoni.

"La Napoleon" Beaujolais-Villages



Vitigno	100% Gamay	
Area di Produzione	Beaujolais	
Tipologia	Vino rosso	
Provenienza	Francia	
Denominazione	Beaujolais-Villages AOC	
Affinamento	Affinamento per il 50% in botti di vetroresina, il restante 50% in botti di legno esausto per 9 mesi circa	
Alcol	12,5%	
Formato	0,75 L	2016-2017-2018
Magnum	1,5 L	2018

Bel rubino cupo tendente al granato, naso abbastanza intenso dominato dalla buccia d'arancia e mallo di noci, seguito da note di marasche ben mature frutti rossi croccanti sprizzano dal bicchiere una complessa miscela di lampone, mirtillo rosso, sottobosco, un tocco di spezie e una vena di mineralità. Di medio corpo, un vino fresco, luminoso ed energico. Questo vino si abbinerà meravigliosamente a carni rosse, petto d'anatra, piatti leggermente speziati

"Vignes Centenaires" Beaujolais-Villages



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Beaujolais
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Beaujolais-Villages AOC
Affinamento	Affinamento per il 50% in botti di vetroresina, il restante 50% in botti di legno esausto per 8 mesi circa
Alcol	12%
Formato	0,75 L 2016-2017-2018
Magnum	1,5 L 2016-2017-2018

Il naso di questo vino rivela magnifiche note di ribes nero, albicocca e pesca, lampone, marasche, fiori e spezie. Al palato è setoso e strutturato con profumi di frutti neri. Questo vino si abbina a carni rosse, petto d'anatra, piatti leggermente speziati e formaggi erbolinati.

"Libation" Vin de France Beaujolais-Villages



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Beaujolais
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOP Beaujolais Villages
Affinamento	Affinamento per 1 anno in botti di vetroresina, 1 anno in botti di legno esausto poi 12 mesi in bottiglia circa
Alcol	12%
Formato	0,75 L 2018-2019 2016 in lego

Colore rosso scuro. Sentori di amarena e cannella. Piuttosto strutturato, molto profondo, gusto rotondo. Questo vino si abbina a carni rosse, e carni bianche.

Cassa mista 3 annate

"La Napoleon" Beaujolais-Villages 2016 (x2)

"La Napoleon" Beaujolais-Villages 2017 (x2)

"La Napoleon" Beaujolais-Villages 2018 (x2)

"Vignes Centenaires" Beaujolais-Villages 2016 (x2)

"Vignes Centenaires" Beaujolais-Villages 2017 (x2)

"Vignes Centenaires" Beaujolais-Villages 2018 (x2)

Joseph Chamonard



Il Domaine Joseph Chamonard sorge nel cuore del Beaujolais, in terre coltivate ed ereditate di padre in figlio da decenni; a Villié-Morgon, infatti, nel celebre e prestigioso cru del Beaujolais, Joseph Chamonard, già mezzo secolo fa, vendeva direttamente e in bottiglia gran parte della sua produzione, a testimonianza di una vocazione qualitativa e di una reputazione consolidata. Nel 1986 il testimone è stato, poi, raccolto da Jean-Claude Chanudet e da sua moglie Genèvieve, figlia di Joseph; i due hanno continuato, coerentemente, sulla strada già avviata da Joseph, perseguendo una viticoltura biologica, priva di sostanze chimiche. In cantina, l'approccio è dettato da una filosofia semplice e logica: niente lieviti selezionati, vinificazioni in parte in legno, le uve non sono diraspate ma vinificate con macerazione carbonica o semi-carbonica, come da tradizione beaujolaise. L'uso di solfiti è limitatissimo. Le due appellations prodotte dal Domaine, Morgon e Fleurie, sono senza dubbio espressioni di rango del Beaujolais; la prima, a sud di Mâcon e a nord di Lione, dà Gamay in purezza peculiari e complessi, spesso color ocra rossa, a causa del manganese che compone i suoli, la seconda, invece, regala Gamay rosso vermiglio, con pallidi riflessi malva, che solitamente si distinguono per una finissima impronta floreale.



Morgon

2018



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Beaujolais
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Morgon AOC
Affinamento	Qualche mese in botti di legno Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L
Magnum	1,5 L

Rosso rubino intenso. Al naso si avvertono profumi di terra bagnata, sottobosco e piccoli frutti rossi maturi a bacca rossa o nera. In bocca sprigiona una struttura avvolgente con tannini giovani corposo e avvolgente. Il finale è lungo e fresco. E' indicato con selvaggina piumata come piccioni, ma anche con piatti vegetariani.

Fleurie

2019



Vitigno	100% Gamay
Area di Produzione	Beaujolais
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Fleurie AOC
Affinamento	Qualche mese in botti di legno Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Rosso rubino brillante Al naso profumi intensi di fiori rossi e rosa, note fruttate, aromi minerali e leggeri sentori tostati .In bocca morbido con tannini vellutati, strutturato con una buona persistenza, Si abbina perfettamente con bei tagli di manzo o formaggi a pasta dura perfettamente con bei tagli di manzo o formaggi a pasta dura.

Valle del Rodano

La Valle del Rodano e i suoi vini hanno iniziato ad imporsi nel panorama mondiale solo verso la fine degli anni '80, prima di quel tempo, complice la fama della vicina Borgogna, i vini del Rodano erano considerati solo come vini rustici da pasto. In realtà i vini della Valle del Rodano sono prodotti di alto livello in grado di competere con i pregiati vini di Borgogna e di Bordeaux, sia sotto il profilo qualitativo che quello economico. La regione della Valle del Rodano è divisa in due zone, il Rodano Settentrionale e la Valle del Rodano Meridionale, la prima decisamente più famosa per le sue appellazioni blasonate e monovarietali, la seconda è invece celebre per i grandi vini da assemblaggio. Nella Valle del Rodano Settentrionale si trovano le denominazioni più famose: Hermitage, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Condrieu e Château-Grillet. Escluse le ultime due dove si producono esclusivamente vini del Rodano bianchi a base di Viognier, l'indiscussa regina della Valle del Rodano Settentrionale è l'uva Syrah del Rodano, che vinificata in purezza dona vini del Rodano rossi caratterizzati dall'intenso aroma di pepe nero. Se nel Rodano Settentrionale si predilige vinificare uve in purezza, nella parte meridionale cambia tutto e i vini sono sempre frutto di assemblaggi di varietà diverse, le principali uve a bacca bianca sono Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc, mentre quelle tra quelle a bacca rossa Grenache Noir, Mourvèdre e Cinsaut. La denominazione più famosa della Valle del Rodano Meridionale è senza dubbio la Châteauneuf-du-Pape, celebre per i suoi vini rossi del Rodano nella cui composizione è possibile utilizzare ben 14 uve diverse. Le altre denominazioni di questa zona sono Gigondas, Vacqueyras, Tavel e Beaumes-de-Venise.



DOMAINE DE L'AGRAMANTE

La nascita della Tenuta Agramante Tutto nasce da un'intuizione di Carlo la Rocca: e se non si scrivesse in anticipo la traiettoria della vita di un uomo? Cosa vuoi essere da grande?

Tra le tante risposte, stare in ufficio non c'era... Così Carlo, con grande audacia, è riuscito a creare la tenuta Agramante dopo 15 anni di ingegneria nel settore petrolchimico. . Dopo uno stage di 3 anni presso il famoso Mas du Libian, nel 2018 si trasferisce a Sabran nel Gard su 1,2 ettari che diventeranno presto 4 ettari. La scelta di insediarsi in agricoltura biologica suona come una scelta ovvia per chi lavora la vite su terrazzamenti sabbioso-limosi. L'Agramante re d'Africa nell'Orlando Innamorato. Agramante prende il nome da un romanzo della fine del XV secolo che raffigura un re d'Africa nell'Orlando Innamorato. Avventure che hanno fatto sognare questo neo-enologo fin da piccolo. Il dominio di Agramante è quindi un omaggio alla sua infanzia che trova senso nel bisogno di radicamento proprio di ogni uomo che ha lasciato la sua terra natale. A partire della primavera 2020 ho l'intenzione d' iniziare la pratica dell'agricoltura biodinamica. Nel 2018 la mia prima vinificazione e la mia prima cuvée : Ciaulà 2018.



"M'Arricriu" Côtes-du-Rhône AOC



Vitigno 35% Grenache, 25% Syrah,
25% Cinsault
15% Crouneise

Area di Produzione Sabran, Vallée du Rhône

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Côtes-du-Rhône AOC

Affinamento Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Alcol 13%

Formato 0,75 L 2020-2021

Questo rosso è gommoso, fragrante e semplicemente assolutamente delizioso, molto speziato, con un bel contrasto tra dolce e sapido, e un tocco di piacevole astringenza. Perfetto con primi piatti a base di sugo di pomodoro, carni alla brace, da proporre su pappardelle al sugo di cinghiale.

"Ciaülà" Côtes-du-Rhône AOC



Vitigno	60% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault 5% Counoise
Area di Produzione	Sabran, Vallée du Rhône
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Côtes-du-Rhône AOC
Affinamento	Affinamento: 8 mesi in acciaio.
Alcol	14,5%
Formato	0,75 L 2020

Un profumo fresco costruito attorno a frutti rossi, un po' di spezie e fiori. Al palato il vino è beverino con la giusta struttura. Si esprime sulla croccantezza del frutto in un registro di freschezza. Ideale per accompagnare la vostra pasta con sughi gourmet o sugli arrosti.

Domaine Richaud



Il Domaine Richaud si trova a Cairanne, uno dei principali cru della Valle del Rodano, vicino alla rinomata Châteauneuf-du-Pape. La proprietà è di Marie e Marchel Richaud che da anni seguono tutta l'attività produttiva. In cantina e in vigna non si usa un approccio tradizionale e dal 2008 portano la certificazione biologica ufficiale. Le fermentazioni avvengono spontaneamente, in cantina non si utilizzano solfiti e non si procede a nessun tipo di filtrazione o chiarificazione. I vini prodotti sono autentici, eleganti, equilibrati che rispecchiano il terroir di appartenenza. Dal 2014 è la volta dei figli, Claire e Thomas, che raccolgono il testimone del Domaine Richaud. La vinificazione è preceduta dalla massima cura per la raccolta della materia prima: vendemmia manuale in cassette, doppia cernita, in vigna e in cantina. Una volta in cantina il mosto e il nascente vino sono trattati con delicatezza e perizia:



"Terre d'Aigles"



Vitigno	40% Grenache, 25% Syrah, 20% Carignan, 10% Mourvèdre, 5% Counoise
Area di Produzione	Cairanne
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Côtes-du-Rhône AOP
Affinamento	in cemento per 7 mesi Biologico
Alcol	15%
Formato	0,75 L

Un vino rosso elegante e raffinato, dai profumi intensi di frutta rossa, erbe aromatiche e speziatura, fragole e agrumi contro confettura di prugne ed erbe essiccate, Un vino dal tannino levigato, fresco e dotato di buona persistenza. Ideale per satay di manzo e montone, carrè d'agnello, gratinati portobello e hamburger

CAIRANNE BLANC



Vitigno 35% clairette, 31% bourboulenc, 12% roussanne, 10% vermentino, 6% viognier, 3% grenache blanc, 3% marsanne

Area di Produzione Cairanne

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Cairanne

Affinamento In botti e tini
Biologico

Alcol 14,5%

Formato 0,75 L

Il colore è dorato ed emana un profumo di fiori bianchi, drupacee e agrumi. Al palato è espressivo, fresco e rivela una deliziosa trama vellutata unita a note fruttate, ha una buona persistenza in bocca con note floreali e di pera. Può essere gustato a primi piatti

Cairanne Rouge



Vitigno	40% grenache noir, 30% mourvèdre, 10% counoise, 10% syrah
Area di Produzione	Cairanne
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOP Cairanne
Affinamento	In botti e tini Biologico
Alcol	15%
Formato	0,75 L 2018 0,75 L 2020 Sans Soufre

Colore rosso intenso, brillante con riflessi rubino. Al naso troviamo un bouquet di frutti neri molto maturi, quasi canditi ciliegia, prugna e note di spezie dolci. La bocca è carnosa con una bella sostanza, molto succosa sui tannini fini e setosi. Un tocco di freschezza sul finale gli dona un bel equilibrio. Ottimo con coniglio alle prugne, lepre à la royal, manzo bourguignon, rognoni flambé al cognac...

"L'Ebrescade"



Vitigno 60% Mourvèdre 25% Syrah
15% Grenache

Area di Produzione Cairanne

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOP Cairanne

Affinamento In botti e tini
Biologico

Alcol 15%

Formato 0,75 L

Al naso e al palato si nota una dominante di frutta molto matura e spezie dolci, completata da note di ciliegia. aromi di frutta cotta. Intenso bouquet aromatico, note di cacao e ciliegia kirché. La bocca è piena con un bel volume, i tannini morbidi gli conferiscono una bella rotondità. Il finale è lungo, luminoso e dotato di una bella freschezza.

Gramenon .

GRAMENON

Le Domaine Gramenon si trova a Montbrison sur Lez, a nord di Avignone, nel cuore del sud della Francia. La tenuta è stata acquistata nel 1978 da Philippe Laurent et Michèle Aubéry-Laurent. Il nucleo originario dell'azienda comprende 12 ettari di vigneti di grande pregio, con uno straordinario patrimonio di vecchie vigne. Nel corso del tempo sono stati aggiunti altri vigneti situati a Vinsobres e a Valréas, che hanno portato la superficie totale a 26 ettari. Fin dall'inizio, la conduzione delle vigne è stata improntata all'agricoltura biologica, vista come unico modo per produrre uva in perfetta armonia con l'ambiente circostante e oggi l'azienda è certificata come biodinamica (Demeter). Anche in cantina l'intervento umano è limitato al minimo, con l'utilizzo di fermentazioni spontanee e lieviti indigeni. I vini sono imbottigliati senza filtrazione e con l'aggiunta di una dose bassissima di solfit



"La Vie on y est"



Vitigno	60% Viognier, 40% Clairette
Area di Produzione	Montbrison sur Lez
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	AOP Côtes du Rhône
Affinamento	6 mesi in barrique senza svinatura Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Un naso con note di mela, albicocca e scorza di limone..Palato complesso, potente e carnoso, con la giusta quantità di tensione, belle note amare e bella lunghezza al palato.

"Poignée de raisins"



Vitigno	Grenache giovani
Area di Produzione	Montbrison sur Lez
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOP Côtes du Rhône
Affinamento	6 mesi in vasca. Biologico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore rosso granato. Il bouquet esprime aromi di frutta rossa matura e piccoli frutti di bosco. Il sorso è fragrante, con frutto succoso e croccante, buona trama tannica e chiusura con slancio di grande freschezza. Si abbina molto bene a un tagliere di salumi o a secondi piatti a base di carni rosse alla griglia o arrosto.

"La Sierra du Sud"



Vitigno	Syrah
Area di Produzione	Montbrison sur Lez
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOP Côtes du Rhône
Affinamento	6 mesi di maturazione in tini. Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Un naso con note di frutta nera, violetta e cuoio. Al palato è cremoso, con una bella struttura, molta sostanza, bei sapori di frutta matura e tannini morbidi.

Domaine Charvin



La tenuta di famiglia è stata creata nel 1851, ma è stato solo quando Laurent Charvin si è unito a suo padre Gérard nel 1990 che l'azienda ha imbottigliato i propri vini. L'età moderna del Domaine Charvin inizia nel 1990, quando il giovane ed energico Laurent Charvin inizia a gestire la tenuta. Laurent Charvin era la sesta generazione della sua famiglia a lavorare nella proprietà. Il 1990 è stata la prima annata per il Domaine in cui hanno prodotto, imbottigliato e venduto il proprio vino. Quando Laurent Charvin ha assunto la gestione del Domaine, avevano circa 4 ettari di vigneto. Oggi hanno il doppio della superficie vitata coltivata a vite. I vigneti di Chateauneuf du Pape del Domaine Charvin comprendono 8,2 ettari di vigne a Chateauneuf du Pape, nei lieux-dits di Cabrières e Maucoil e l' Arnesque , nella parte nord-ovest della denominazione. Oggi la tenuta è gestita da Isabelle Charvin e Laurent Charvin. Possiedono anche 12 ettari di vigne nella denominazione Cotes du Rhone . I loro vigneti hanno un terroir di rocce e pietre su terreni calcarei e argillosi. In media, le loro viti sono vicine ai 50 anni di età a differenza della maggior parte dei produttori di Chateauneuf du Pape, Domaine Charvin produce un solo vino rosso di Chateauneuf du Pape. Dal 2015 hanno iniziato a produrre vino bianco. Domaine Charvin rimane un fedele produttore tradizionalista



Vin de Pays de la Principauté d'Orange a Côte



Vitigno 50% grenache, 50% merlot

Area di Produzione Orange

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione IGP de la Principauté
d'Orange

Affinamento in bottiglia
Biologico

Alcol 14%

Formato 0,75 L

Al naso esprime aromi di frutti rossi, note speziate e fiori. Al palato è ampio, fruttato e concentrato, con un bel finale persistente per questo vino che ha sostanza e trascende la sua modesta origine. Da riservare su una bella costata al pepe verde.

Côtes du Rhône

rouge



Vitigno	Grenache noir, Syrah, Carignan,
Area di Produzione	Vallée du Rhône - Sud
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOP Côtes du Rhône
Affinamento	affinamento in tini di cemento Biologico
Alcol	14%
Formato	0,75 L

note frutti rossi e neri, spezie dolci e frutta candita., e sentori di gariga. In bocca è rotondo e potente, tannico e persistente. L'equilibrio è perfetto e senza pesantezza. Abbinamenti con carne rossa, selvaggina, coniglio alle prugne.

Châteauneuf du Pape

rouge



Vitigno 82% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah, 4% Counoise, 4% Vaccarèse.

Area di Produzione Vallée du Rhône

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Châteauneuf-du-pape

Affinamento affinato per 21 mesi in cemento
Biologico

Alcol 14,5%

Formato 0,75 L

Un vino rosso concentrato con aromi complessi di frutti rossi, fiori secchi e abbondante mineralità. Al palato è setoso, avvolgente e molto elegante. Tannini vellutati e ottimo finale lungo e persistente

Cahors

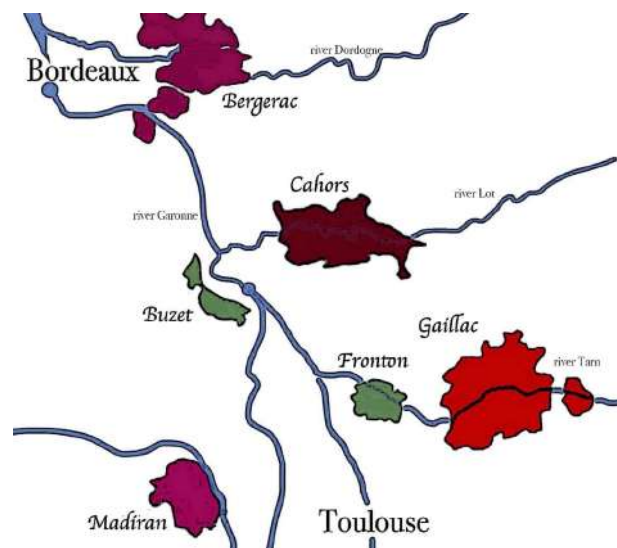
La storia della vinificazione di Cahors risale all'epoca dell'Antica Roma , con l'impianto della vite nella zona intorno al 50 a.C. Da allora le vigne sono rimaste nella terra del Quercy e la loro storia si è unita a quella della regione.

La regione di Cahors godette di una grande reputazione dal Medioevo fino alla fine del XIX secolo. Il suo "vino nero" veniva venduto spedito dall'Inghilterra alla Russia. Simile a molte altre regioni vinicole, Cahors fu gravemente colpita dal Great French Wine Blight alla fine del XIX secolo, quando le viti furono attaccate dall'epidemia di fillossera . Nel caso di Cahors, ciò avvenne nel 1883-1885.

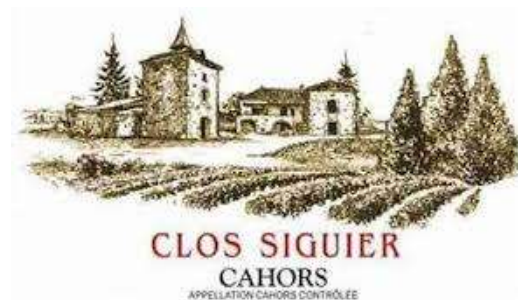
Nel febbraio del 1956 Cahors fu colpita da gelate che spazzarono via quasi tutti i vigneti della regione, che necessitavano quindi di essere reimpiantati in massa . In questo reimpianto, Malbec divenne più dominante di quanto non fosse prima. Cahors ha ottenuto lo status di AOC nel 1971.

Dal 2007, l'UIVC (Interprofessional Wine Union of Cahors) [1] ha sviluppato un'associazione con Wines of Argentina, l'agenzia incaricata di promuovere i vini argentini a livello internazionale. La stessa agenzia ha originariamente creato la Giornata Mondiale del Malbec , che si celebra il 17 aprile di ogni anno. La maggior parte dei vigneti si trova sui terrazzamenti ghiaiosi all'interno dei meandri formati dal fiume Lot. Il terrazzo più basso è troppo vicino al fiume e quindi non adatto alla viticoltura ; i vigneti sono stati impiantati solo sul secondo, terzo e quarto terrazzo. Cresce l'interesse per l'altopiano (tecnicamente il quarto terrazzo) per la viticoltura denominata "Les Causses".

Il clima di Cahors è principalmente influenzato dall'Oceano Atlantico , con estati calde e inverni umidi. A differenza di Bordeaux , è anche influenzato dal Mar Mediterraneo . Il fiume Lot è un fattore importante per il microclima dei vigneti, tanto più che il vicino Massiccio Centrale può occasionalmente causare forti gelate in inverno.



Le Clos Siguier



Gilles Bley, la sua compagna Pauline e il loro figlio Baptiste sono l'ennesima generazione di vignaioli a Boutet. Ennesima perché il domaine nacque nel lontano 1779 proprio in questa bucolica località del comune di Bagat-en-Quercy, nel territorio dell'Aop Cahors. Cahors è un punto di riferimento qualitativo e culturale nel panorama dei grandi vini francesi del Sud-ovest, fatto di sostanza, maturità, energia e... un pizzico di verace rusticità. Cahors è divisa in due terroir distinti: questa denominazione è tradizionalmente nota per i suoi vini neri pesanti e minacciosi che impiegano anni per rivelare qualsiasi frutto. Questi vini scuri e tannici provengono dal terreno pesante lungo il fiume Lot. Le vigne di Gilles Bley, al contrario, si trovano nel terroir meno conosciuto e meglio drenato, sulle terrazze pianeggianti sopra. I suoi vini esprimono il lato più leggero e luminoso di Cahors. Produce vini sorprendentemente luminosi e fruttati con profondità di frutta rossa e nera, terroir sottile e tannini setosi. Clos Siguier produce vini che sono allo stesso tempo facilmente accessibili, ma anche degni di invecchiamento. Bevi ora o metti giù per qualche anno. Tutte le uve sono raccolte a mano.



Rosé "La Malice"



Vitigno Malbec 100%

Area di Produzione Cahors

Tipologia Vino rosato

Provenienza Francia

Denominazione Vin de France

Alcol 12%

Formato 0,75 L

Rosa fragola intenso. Aromi di marmellata di fragola, sentori floreali di camomilla e note di arancia candita. Gusto balsamico, morbido, facile, fresco e fruttato

Cahors



Vitigno	Malbec 100%
Area di Produzione	Cahors
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Cahors AOC
Affinamento	6 mesi in barrique usate Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Di colore viola inchiostro, di medio corpo, con frutta scura e matura al naso e un filo di mineralità in tutto. Aromi di more affumicate, erbe aromatiche e rovo. Al palato more con erbe aromatiche. Da abbinare a stufati di carne, selvaggina, risotti, formaggi maturi

Cahors Sans soufre



Vitigno Malbec 90%,
Tannat 10%

Area di Produzione Cahors

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione Cahors AOC

Affinamento 18 mesi in vasche
d'acciaio.
Biologico

Alcol 13%

Formato 0,75 L 2020

Rosso rubino impenetrabile. Intensi sentori di frutti rossi e neri, mirtilli, more, fragole e ciliegie. Gusto molto fruttato, elegante, dai tannini ruvidi ma dalla trama fine. Ottimo con carne rossa in umido, affettati e salumi carne arrosto e grigliata formaggi stagionati e non.

"Vieilles Vignes"



Vitigno	Malbec 100%
Area di Produzione	Cahors
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Cahors AOC
Affinamento	6-10 mesi in botti di legno Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Rosso granato vivace. Sentori fruttati di mora e note floreali di violetta. Gusto fruttato, setoso, delicato e potente allo stesso tempo. Si abbina perfettamente ai seguenti piatti: Entrecote sauce moutarde, civet de sanglier, Dinde farcie forestière.

Gaillac

La denominazione, che prende il nome dall'omonima cittadina, si trova nella parte orientale della regione vinicola del sud-ovest della Francia. Gaillac è una delle zone vinicole più antiche della Francia. Almeno dal 1° secolo, la viticoltura è stata praticata qui dai Romani. È possibile, tuttavia, che la viticoltura esistesse già prima sotto i Celti (Galli). Durante la migrazione dei popoli si fermò e fu ristabilita solo nel X secolo dai monaci benedettini del monastero Saint-Michel-de-Gaillac. Nel XIII secolo, il conte di Tolosa Raymond VII emise un decreto per una denominazione d'origine controllata per la sua regione vinicola. Già nel XII secolo, il vino fu esportato nel nord Europa, specialmente in Inghilterra, dove godette di grande popolarità. Il poeta aquitano Auger Galhard (1540-1593) lodava lo spumante molto prima dell'invenzione dello champagne. Fino alla metà del XX secolo, si sono specializzati in vini bianchi dolci, ma poi hanno iniziato a produrre anche vini rosati e rossi. Il marchio è il gallo con tre gigli dello stemma della città di Gaillac, motivo per cui i vini si chiamavano "Vins du Coq".. I vini rossi sono prodotti con vitigni come il Duras, il Fer, il Gamay e il Syrah. Per i bianchi si utilizzano uve di Len de l'El, Mauzac, Mauzac Rosè, Ondec e Muscadelle. Mentre i rosè di facile beva si ottengono dalle stesse uve utilizzate per i vini rossi. Esiste la AOC Gaillac Doux dove troviamo vini naturalmente dolci prodotti con le stesse uve dei vini bianchi.



Domaine de Brin



Il Domaine de Brin si trova vicino alla località Castanet, nel AOC Gaillac. Qui, il paesaggio si increspa in dolci colline e la traversata di piccoli borghi scandisce il susseguirsi di vigneti e boschetti, e tutto assume un aspetto toscano. L'antica proprietà familiare è circondata da boschi di querce, in un ambiente tranquillo e preservato. Oggi il Domaine, circondato da boschi di querce, fa capo a Damien Bonnet; quest'ultimo ha il privilegio di poter lavorare i 12 ettari dell'azienda di famiglia in una situazione d'eccezione, ovvero nel cuore dell'altipiano argilloso-calcareo di Gaillac, non lontano da Tolosa, in una posizione invidiabile. Damien è convinto che la buona qualità del vino dipenda dalla salute del vigneto e del suo ambiente circostante e, pertanto, predilige, in vigna, metodi biologici e in cantina porta avanti vinificazioni naturali. Le varietà coltivate, poi, sono quelle più tipiche di Gaillac, come il duras, il braucol e il prunelart per quanto concerne quelle a bacca rossa, il mauzac e l'ondenc per quelle a bacca bianca.



"D Bulles"



Vitigno	Mauzac rose 70%, Ondenc 30%
Area di Produzione	Castanet
Tipologia	Spumante
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	metodo ancestrale Biologico
Alcol	10,5%
Formato	0,75 L

Colore giallo paglierino. Bouquet fresco e fragrante di mela fresca, con una lieve speziatura sottotraccia. In bocca spiccano sapidità e acidità molto brillanti e unite. Notevole lunghezza sapida, tutta freschezza e nitidezza fruttata. Da abbinare a crostacei, pesce grigliato, piatti a base di pollo, verdure grigliate, da provare con un piatto di formaggi cremosi di latte di capra o pecora.

"Pierres Blanches"

2019



Vitigno 65% Mauzac,
35% loin de l'oeil

Area di Produzione Castanet

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Gaillac

Affinamento tra 9 e 12 mesi in
botti sui lieviti.
Biologico

Alcol 12,5%

Formato 0,75 L

Il colore è giallo paglierino, brillante. Al naso è intenso e complesso, su mela cotogna, rabarbaro, mela arrosto e pan di zenzero. In bocca è vivace, teso da una finissima acidità che ricalca anche oltre il finale.. Come aperitivo, con crostacei e carni bianche.

"En Vie De Rose"



Vitigno Cabernet Sauvignon.

Area di Produzione Gaillac

Tipologia Vino rosé

Provenienza Francia

Denominazione Vin de France

Affinamento Alcuni mesi in acciaio..
Biologico

Alcol 12%

Formato 0,75 L

Di colore cerasuolo brillanteLa bocca è dritta, ampia, morbida e sapida. Brillantezza e compattezza, guidano un sorso molto fine e linfatico. Grande persistenza per un grande vino rosato. Accompagna carne alla griglia, insalata estiva, pesce alla griglia

"Vendemia"



Vitigno 80 % Duras,
20 % Merlot

Area di Produzione Gaillac

Tipologia Vino rosò

Provenienza Francia

Denominazione AOC Gaillac

Affinamento 18 mesi in
vasca.
Biologico

Alcol 12%

Formato 0,75 L

Al naso profumi di piccoli frutti rossi, fragole e note di spezie dolci, aromi di mirtillo, ribes nero e mora. Al palato è pieno e fruttato, trovi la frutta scura in una bocca voluttuosa e succosa con un finale fresco con un tannino espressivo ma setoso, buona acidità e una piacevole persistenza.

Si abbina bene con hamburger, classici spaghetti alla bolognese, salumi o carni rosse alla griglia.

"Braucol"



Vitigno	Braucol
Area di Produzione	Gaillac
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Gaillac
Affinamento	in vecchie botti Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Rosso rubino intenso. Al naso, esprime il mirtillo, sentori di frutti neri, note floreali e cenni di speziatura. Al palato si rivela ricco e di piacevole complessità, fine nei tannini e lunghissimo nel finale. Ottimo con arrostiti e grigliate di carne, è ideale per accompagnare anche primi piatti saporiti.

Languedoc-Roussillon

La regione del Linguadoca-Rossiglione, non solo gode di un clima mite e assolato, ma anche di una posizione privilegiata, visto che si trova tra Cévennes, Pirenei, Camargue e mar Mediterraneo. Per questo, offre ai suoi turisti un magnifico mosaico di paesaggi che alternano spiagge di sabbia fine, lagune, garrighe, vigneti, colline, gole selvagge e rilievi montagnosi. E' una regione da sempre molto grande (la più estesa del paese) e produttiva: ancora oggi la Languedoc-Roussillon produce oltre un terzo di tutto il vino francese. La regione vinicola, sede di diverse AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) è suddivisa in due zone distinte: la Languedoc, più a est, prevalentemente pianeggiante e il Roussillon, più a sud vicino ai Pirenei. La fama della Languedoc-Roussillon è dovuta in particolare ai suoi Vins Doux Naturels, i più celebri dei quali sono da Moscato Bianco, mentre il famoso Banyuls si produce principalmente con Grenache Noir. I vini rossi della regione sono prodotti principalmente con uve Carignan, Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre e Syrah. Il Crémant de Limoux è un interessante spumante metodo classico prodotto con uve Chardonnay, Chenin Blanc e Mauzac. I principali vitigni a bacca bianca della Languedoc-Roussillon sono: Bourboulenc, Chardonnay, Chenin Blanc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Mauzac, Moscato di Alessandria, Muscat à Petits Grains, Picpoul, Rolle, Roussanne, Sauvignon Blanc e Viognier. Le principali uve rosse sono: Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsaut, Grenache Noir, Lladoner Pelut, Merlot, Mourvèdre, Picpoul Noir, Syrah e Terret Noir.



Maison Padié



Il vigneto di Jean-Philippe Padié, a Calce, nel Roussillon, è gestito nel pieno rispetto del suolo: aratura a cavallo quando la ciniglia non passa su pendii troppo ripidi, rese molto basse. Un'opera di follia che fiorisce nella biodinamica. Vini di ghiaia, vini di frutta e vini del tempo, come spiega così bene Jean-Philippe. Il risultato è degno del suo impegno per la sua complessità e mineralità. La storia? Prime emozioni enologiche dei nostri grandi Gaillac di Plageoles, poi studi di agronomia a Montpellier, passaggio a Mas Amiel e Gauby, famose tenute di questo angolo di Roussillon.



"Le Tourbillon de la Vie" blanc



Vitigno	100% Maccabeu
Area di Produzione	Calce Valle dell'Agly
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	in vasca per 8 mesi Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

colore giallo paglierino, al naso propone sentori fruttati di albicocca e pompelmo che virano su uno sfondo di menta fresca e sali minerali. In bocca è fresco e grintoso, con note di erbe aromatiche come l'origano, e finale di mandorla dolce. Ottimo da bere con antipasti di verdura o secondi a base di pesce.

"Le Tourbillon de la Vie" rouge



Vitigno	Grenache 100 %
Area di Produzione	Calce Valle dell'Agly
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	8 mesi in vasche di acciaio inox Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Colore rosso rubino. Al naso propone una matura intensità aromatica, fatta di ribes nero, lamponi e more, cui seguono richiami alle spezie e alla liquirizia. L'assaggio è morbido e fine nella trama tannica, elegante e di buona persistenza. E' un vino da tutto pasto, ottimo per accompagnare secondi piatti di carne

"Petit Taureau"



Vitigno	Carignan Grenache Mourvèdre Syrah
Area di Produzione	Calce Valle dell'Agly
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	avvengono in tini di cemento. Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

Rosso rubino brillante. Al naso sottili note di frutta prugna e spezie dolci, è morbido, leggero armonioso, fine, note di frutti rossi e violette incontrano sensazioni speziate

In bocca è succoso, fruttato, dai tannini morbidi ed una chiusura equilibrata di facile morbido,

"Fleur de Cailloux"



Vitigno	Grenache Blanc, Maccabeu, Grenache Gris
Area di Produzione	Calce Valle dell'Agly
Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	sulle fecce fini in tini di cemento e vecchie botti. Biologico
Alcol	12,5%
Formato	0,75 L

Sottili note floreali, agrumate e di frutta bianca. Finale lungo e sbavante. In bocca di carattere secco e aromatico, con un sapore di pietra calda. Abbinamento ideale con pesce alla griglia, vitello, zuppa di piselli

"Cailhoum"



Vitigno	Carignan, vecchie vigne
Area di Produzione	Calce Valle dell'Agly
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	1/2 in demimuidi usati - 1/2 in anfora Biologico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Un eccellente vino da abbinare a Roast beef -
griglia, bistecca alla tartara, filetto, costata di
manzo...

'Milouise'



Vitigno Grenache gris (40%), Macabeu (20%), Grenache blanc (20%), Carignan blanc, Carignan gris, Clairette, Tourbat, Muscat d'Alexandrie, Muscat à Petits Grains.

Area di Produzione Calce Valle dell'Agly

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione Vin de France

Affinamento Affinamento 11 mesi in botte grande usata.
Biologico

Alcol 13,5%

Formato 0,75 L

Aromi di agrumi, erbacei, frutta gialla, miele, pane tostato, un tocco ossidativo che rende più complessa questa cuvée, che impone silenzio quando la si beve. Il mix perfetto tra profondità e fluidità. Ottimo con orata alla griglia, terrina di merluzzo alle erbe, pollame e carni bianche con panna, pélardon di caprino fresco con marmellata di fichi...

Provenza

La Provenza è famoso in tutto il mondo per il suo stile di vini rosé secchi, dal colore delicato e piacevolmente profumati che stanno spopolando. Negli ultimi anni infatti i vini di Provenza hanno conosciuto una crescita con pochi eguali nella storia moderna del vino. L'esportazione dei rosati è cresciuta del 600% nei dieci anni dal 2007 al 2017, fortemente sostenuta dal successo turistico della Cote d'Azur. Saint-Tropez, Cannes e Antibes sono fra le mete più ricercate ed esclusive di Francia e insieme a Yacht e Hotel a cinque stelle sono arrivati anche importanti investimenti nel vino. Antichi di 26 secoli, questi vigneti sono considerati i primi della Francia. I Focesi introdussero la vite nel paese 2600 anni fa. Dopo la caduta dell'Impero Romano, si dovrà attendere l'Alto Medioevo perché questa si sviluppi nuovamente, sotto l'impulso degli ordini monastici. Situati tra il Mediterraneo e le Alpi, i vigneti provenzali si estendono per 200 chilometri da ovest a est. L'orografia del territorio, costituita da grandi aree geologiche, è estremamente varia. Specialistica storica dei vini rosé, la Provenza seduce per il suo fruttato e la sua generosità. Ma le zone con le denominazioni Bandol, Coteaux Varois en Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Les Baux de Provence, IGP Méditerranée e Vaucluse sono anche patria di vini rossi e bianchi di qualità.



Chateau St. Anne



Siamo a Bandol, la denominazione più autorevole di tutta l'affascinante Provenza, affacciata sul Mediterraneo, tra Marsiglia e Tolone. Fu nel 1840 che uno degli antenati di François Dutheil de la Rochère acquistò l'attuale tenuta nel quartiere Pères de l'Oratoire di Sainte-Anne d'Évenos. Nel 1964 François Dutheil decise di cimentarsi nella viticoltura, affiancato dalla moglie Françoise 13 anni dopo. Quando suo marito è morto nel 1997, non ha avuto la minima esitazione a continuare l'attività da sola. Dal 2010 Jean-Baptiste, figlio di Françoise, ha preso il timone dell'azienda. Oggi 14 dei 65 ettari totali della tenuta sono coltivati a vigneto: 11 producono Bandol e 3 Côtes-de-Provence. Il terroir Bandol di Château Sainte Anne è unico tra i vini della Provenza. La vicinanza al mare e i forti venti tra le ripide colline hanno creato un microclima che permette di piantare e crescere sui terrazzamenti nonostante il caldo torrido estivo. Ecco perché il Mourvedre, una varietà che stenta a maturare altrove, è di casa qui a Bandol. Château Sainte Anne produce rossi, bianchi e rosati (20% della produzione). Tutti i vini vengono fatti fermentare naturalmente in tini di acciaio inox ed i rossi vengono affinati in rovere per lunghissimo tempo

Côtes de Provence

Blanc



Vitigno 50% Ugni Blanc e 50% Vermentino

Area di Produzione Provence

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Côtes de Provence

Affinamento affinamento per 6 mesi in vasca.
Biologico

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Un naso complesso di fiori, con note di biancospino, miele, gesso, agrumi, pera e salvia. Palato, un succo minerale, untuoso, vivace, con finezza un gogo e molta purezza.

Côtes de Provence

Rosé



Vitigno 25% Mourvèdre, 25% Grenache Noir, 25% Carignan e 25% Cinsault,

Area di Produzione Provence

Tipologia Vino rosé

Provenienza Francia

Denominazione AOC Côtes de Provence

Affinamento 6 mesi in tini.
Biologico

Alcol 12,5%

Formato 0,75 L

Un naso dalle intense note di frutta. Al palato, vinoso, succoso e luminoso. E' un vino che si dipinge da solo il tableau. un bicchiere di rosato da sorvegliare ma di classe, un filetto fumante di muggine.

Bandol Blanc



Vitigno 50% Ugni Blanc e 50% Clairette Verte

Area di Produzione Provence

Tipologia Vino bianco

Provenienza Francia

Denominazione AOC Bandol

Affinamento per 5 mesi in vasca.
Biologico

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Colore paglierino, Un naso di fiori, con note di biancospino, finocchio, pera, e salvia. Palato: è minerale, untuoso, vivace, con finezza. Da abbinare ad un risotto ai funghi porcini

Bandol Rosé



Vitigno	60% Mouvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault
Area di Produzione	Provence
Tipologia	Vino rosé
Provenienza	Francia
Denominazione	AOC Bandol
Affinamento	Alcuni mesi in acciaio. Biologico
Alcol	13%
Formato	0,75 L

un naso dominante di frutta rossa. Mirtillo rosso, fragola balsamica e una nota di lievito. Al palato ha questo frutto in abbondanza accanto a panna e un tocco di caramello. Da abbinare ad un risotto ai funghi porcini, del sushi, da provare con un tonno al sesamo e salsa di soia.

Bandol Rouge

2013-2017



Vitigno 98% Mourvèdre molto vecchio e grenache, cinsault

Area di Produzione Provence

Tipologia Vino rosso

Provenienza Francia

Denominazione AOC Bandol

Affinamento in botti di rovere per 18 a 24 mesi
Biologico

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Un vino concentrato, dal colore intenso...
Al palato è intenso, note di erbe e fiori secchi, aromi di selvaggina al barbecue, con un delizioso frutto nero, di mirtillo. con molta freschezza, tannini setosi, struttura superba e una struttura salina corroborante.

CORSICA



La Corsica è famosa come meta turistica, per le scogliere a picco sul mare e per la natura incontaminata delle montagne dell'entroterra. La Corsica è però anche terra di antiche tradizioni vitivinicole, con oltre 40 varietà d'uva che vi vengono coltivate, tra cui moltissime autoctone, soprattutto a bacca nera. La diversità geologica e climatica dell'isola è incredibile. La delicatezza del clima mediterraneo, il sole, i rilievi montuosi, i numerosi e talvolta violenti venti, uniti ad una peculiare geologia, conferiscono al territorio una forte tipicità.

Per la gioia degli amatori, i vini d'alta quota, caratterizzati da un mix di potenza e freschezza, si combinano con i vini marittimi. Se è facile perdersi nei meandri delle denominazioni della Francia metropolitana, la scelta è quantitativamente più facile in Corsica. Il vino della Corsica viene prodotto su tutto il territorio viticolo dell'isola. Oltre alla denominazione regionale "Vins de Corse", il nome della AOC può essere accompagnato dalle otto denominazioni geografiche: Ajaccio, Calvi, Coteaux du Cap Corse, Muscat du Cap Corse, Figari, Patrimonio, Porto-Vecchio e Sartène.

Alcune di queste denominazioni sono particolarmente pregiate. Infatti, a volte bisogna prenotare i vini con più di un anno di anticipo, come quelli dell'AOC Cap Cors



Domaine Giacometti



Domaine Giacometti costituisce una cantina tra le più interessanti e rappresentativa della Corsica enoica. Ubicata a Casta, nell'estremo settentrione dell'isola, questa realtà produttiva a conduzione familiare ha da sempre mirato ad assecondare la manifestazione singolare del terroir offrendo vini che si configurino come emblema della prestigiosa zona viticola di Patrimonio. L'avventura della famiglia Giacometti inizia nel 1987, quando Laurent e suo figlio Christian acquisiscono la tenuta di Casta. Scelgono un terreno difficile, su suoli granitici, difficili ma capaci di donare profonda mineralità. L'approccio è subito mirato al grande rispetto del terroir, con vitigni autoctoni e conduzione strettamente biologica fin dall'inizio. Perché la scommessa è grande, e le piante hanno bisogno di essere sane e forti per poter affondare le radici ed estrarre il più possibile dal suolo. Dopo anni la scelta si rivela vincente. I vini sono strepitosi, di carattere e autentici, come la famiglia che gli da vita. Le tecniche strettamente biologiche in vigna, con utilizzo di solo rame e zolfo, senza prodotti di sintesi né diserbo. La potatura è corta per contenere le rese e concentrare la mineralità. Anche in cantina l'approccio è un unico filo conduttore, dalla vendemmia manuale alle fermentazioni indigene, alla voluta assenza di filtrazioni o chiarifiche forzose.



Patrimonio "Cru des Agriate"

Blanc



Vitigno 100% Vermentino

Area di Produzione Saint Florent

Tipologia Vino bianco

Provenienza Corsica-Francia

Denominazione Patrimonio AOP

Affinamento affina 6 mesi
sulle fecce fini
Biologico

Alcol 13%

Formato 0,75 L

E' un bianco piuttosto potente con un bel attacco vellutato e una bella persistenza finale. Rotondo in bocca su note di miele, mela cotogna, agrumi. è ideale per un'aragosta, un pesce mediterraneo o frutti di mare.

Patrimonio "Cru des Agriate"

Rosé



Vitigno 75% di Niellucciu
25% di Sciaccarellu,

Area di Produzione Saint Florent

Tipologia Vino rosé

Provenienza Corsica-Francia

Denominazione Patrimonio AOP

Affinamento 6 mesi su fecce fini.
Biologico

Alcol 12%

Formato 0,75 L

E' sottile, espressivo, caratterizzato da un bell'equilibrio, buona persistenza, vivace, aspro, rotondo. al naso sono percepibili sfumature di melograno. Ottimo a tutto pasto con menù leggeri e piatti di verdura.

Patrimonio "Cru des Agriate"

Rouge



Vitigno 100% Niellucciu

Area di Produzione Saint Florent

Tipologia Vino rosso

Provenienza Corsica-Francia

Denominazione Patrimonio AOP

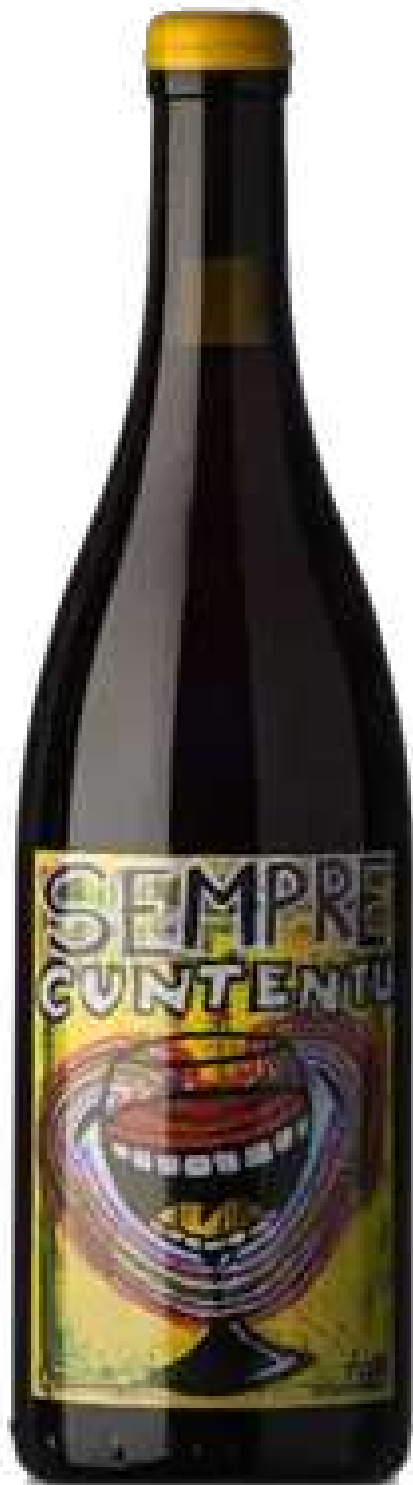
Affinamento affinamento in vasche di acciaio inox per 18 mesi.
Biologico

Alcol 14,5%

Formato 0,75 L

Il rosso è complesso, su note di liquirizia frutta e note pepate, con tannini piuttosto consistenti. Sarà ideale con carni rosse alla griglia o in salsa.

"Sempre Cuntentu"



Vitigno	100% Sciacarello
Area di Produzione	Saint Florent
Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Corsica-Francia
Denominazione	Vin de France
Affinamento	10 mesi su fecce fini in acciaio. Biologico
Alcol	13,5%
Formato	0,75 L

Colore rosso rubino limpido. Al naso è affascinante e suadente. Spiccano note fruttati di ciliegia, ribes, prugna e sentori , fragola, pepe grigio, alloro. In bocca si rivela croccante e di ottima beva, caratterizzato da buona mineralità e sapidità. Perfetto a tutto pasto.

"Le Vin Coule Dans Nos Veines"



Vitigno 34% Sciaccarellu
33% Niellucciu
33% Grenache

Area di Produzione Saint Florent

Tipologia Vino rosso

Provenienza Corsica-Francia

Denominazione Vin de France

Affinamento 6 mesi in acciaio.
Biologico

Alcol 13%

Formato 0,75 L

Un naso affascinante di ribes nero, fragola, frutti rossi, pepe grigio, alloro, mirto. Al palato è corposo, minerale e salino., molto fresco, gessoso, energetico, facilmente digeribile. Adatto ad una cucina robusta e generosa, ideale con carni alla griglia, brasati, carni cotte e tutta la selvaggina.