

GRANDI TERROIRS

SELEZIONE

COLLEZIONE 2024

il Sottosuolo

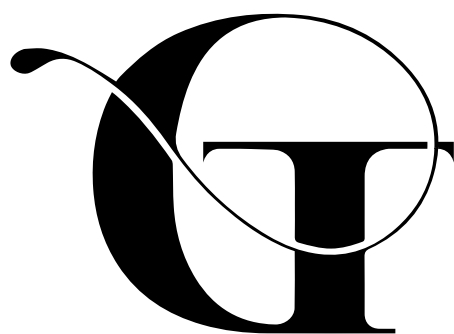
l'uomo

il Terror

la Natura

la Vita

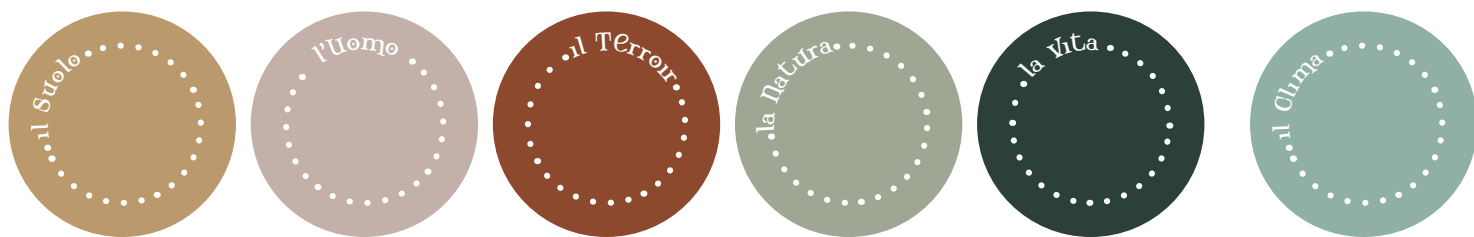
il Clima



GRANDI TERROIRS

SELEZIONE

IL NOSTRO PROGETTO



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



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

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

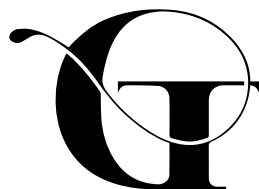
del vitivinicoltore, incidono profondamente sulle caratteristiche uniche di un vino, come, ad esempio, il "tradizionale" utilizzo delle barrique, la "tradizionale" macerazione delle uve, l'assenza di controllo delle temperature in vinificazione e così via. Ancora: la scelta di un vitigno adatto, la tecnica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

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

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

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

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



GRANDI TERROIRS
SELEZIONE

INDICE

FRANCIA

CHÂTEAU LAFITE	16
CHÂTEAU LYNCH-BAGES	16
CHÂTEAU DUHART-MILON	20
CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE	22
CHÂTEAU MEYNEY	24
HORTEVIE	26
CHÂTEAU BRANE CANTENAC	28
CLOS MARSALETTE	30
CHÂTEAU CAMINO SALVA	32
CHÂTEAU L'ÉVANGILE	34
CHÂTEAU CLINET	36
CHÂTEAU JEAN FAURE	38
CHÂTEAU VIEUX CLOS SAINT-ÉMILION	40
CHÂTEAU AMPÉLIA	42
CHÂTEAU LE CONSEILLER	44
CHÂTEAU GRESSINA	46
CHÂTEAU MARTINON	48
CHÂTEAU RIEUSSEC	50
BORDEAUX	
PIERRE PONNELLE	54
DOMAINE CHATELAIN	60
DOMAINE DES QUATRE SAISONS	62
DOMAINE CAUVARD	64
DOMAINE JEAN MONNIER	66

BORGOGNA

DOMAINE DECELLE ET FILS	71
DOMAINE MICHEL JOANNET	78
ALSAZIA	
DOPFF AU MOULIN	82
LOIRA	
DONATIEN BAHUAUD	88
CHAMPAGNE	
MAISON DE VÉNOGE	93
COLIN	96
VIGNERON DELAVENNE	98
DOMAINE LAGILLE	100
VIGNERON MOREL PÈRE ET FILS	102
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
MAS AMIEL	106
DISTILLATI	
VEUVE CAPET	115
GUY CHARLEMAGNE	117
COGNAC	
CLAUDE THORIN	121

FRANCIA



BORDEAUX

BORGOGNA

ALSAZIA

LOIRA

CHAMPAGNE

LANGUEDOC

+ DISTILLATI

BORDEAUX



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

CHÂTEAU LAFITE
PAUILLAC

CHÂTEAU LYNCH-BAGES
PAUILLAC

CHÂTEAU DUHART-MILON
PAUILLAC

CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE
PAUILLAC

CHÂTEAU MEYNEY
SAINT-ESTÈPHE

HORTEVIE
SAINT-JULIEN

CHÂTEAU BRANE CANTENAC
MARGAUX

CLOS MARSALETTE
PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

CHÂTEAU CAMINO SALVA
HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU L'ÉVANGILE
HAUT POMEROL

CHÂTEAU CLINET
POMEROL

CHÂTEAU JEAN FAURE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
CLASSÉ

CHÂTEAU VIEUX CLOS
SAINT-ÉMILION
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CHÂTEAU AMPÉLIA
CASTILLON – CÔTES-DE-
BORDEAUX

CHÂTEAU LE CONSEILLER
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

CHÂTEAU GRESSINA
BLAYE – CÔTES-DE-BORDEAUX

CHÂTEAU MARTINON
ENTRE-DEUX-MERS

CHÂTEAU RIEUSSEC
CARMES DE RIUSSEC –
SAUTERNES

LE 5 CLASSIFICAZIONI DEI VINI DI BORDEAUX

Bordeaux ha inaugurato il concetto di classificazione nel 1855 sotto Napoleone III, sinonimo di qualità e prestigio in tutto il mondo. Il principio delle crescite classificate illustra perfettamente la sintesi della tipicità di un terroir e il lavoro degli uomini nel corso di diverse generazioni al servizio della qualità. La mancanza di classificazione non impedisce a una denominazione o alle annate di essere considerate grandi vini! Esistono diverse classificazioni in Gironde, elencate in ordine di anzianità:

- La classificazione del 1855
- La classificazione delle Graves
- La classificazione di Saint-Émilion
- La classificazione di Crus Bourgeois du Médoc
- La classificazione di Artisan Crus

LA CLASSIFICAZIONE GRANDS CRUS CLASSÉS MÉDOC & SAUTERNES DEL 1855

La storia di questa classificazione:

Esposizione universale di Parigi nel 1855: Napoleone III chiese a ciascuna regione vinicola di stabilire una classificazione.

Il punto di svolta:

La Camera di commercio e dell'industria di Bordeaux, creata nel 1705, ha avviato il dossier per la Gironde.

I criteri:

Notorietà di annate e prezzi di transazione.

Particolarità:

In questa classifica sono inclusi solo i vini rossi del Médoc, i vini bianchi dolci di Sauternes e Barsac e un cru rosso delle Graves.

I rossi classificati:

60 cru Médoc e 1 cru Pessac-Léognan (Château Haut-Brion) secondo cinque categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus.

I Bianchi liquorosi classificati:

27 crus delle appellazioni Sauternes et Barsac : 1 Premier Cru Supérieur, 11 Premiers Crus, 15 Deuxièmes Crus.

L'unica revisione:

1973, promozione di Château Mouton Rothschild da 2e Grand Cru Classé a 1er Grand Cru Classé.

LA CLASSIFICAZIONE CRUS BOURGEOIS DEL MÉDOC

La storia di questa classificazione:

Il termine Cru Bourgeois risale al Medioevo, quando i cittadini (bourgeois) residenti nel "bourg" (borgo) di Bordeaux acquisirono le migliori terre della regione e ottennero successivamente questa designazione.

Il punto di svolta:

Nel 1932, i Crus Bourgeois furono raggruppati in un elenco stabilito dai commercianti di vino di Bordeaux, sotto l'egida della Camera di commercio di Bordeaux e della Camera di agricoltura della Gironde.

I criteri:

La qualità e il valore dei vini rossi prodotti in una delle otto denominazioni Médoc: Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estèphe.

Particolarità:

La classificazione è in evoluzione: dal 2010, la selezione ufficiale viene pubblicata ogni anno a settembre.

Le Aziende Selezionate:

Tra le 240 e le 260 proprietà, spesso di proprietà familiare, fanno parte dell'Alliance des Crus Bourgeois ogni anno, ovvero oltre il 40% della produzione del Médoc.

LA CLASSIFICAZIONE CRUS CLASSÉS GRAVES

La storia di questa classificazione:

Nel 1953, su richiesta del Syndicat de défense de l'appellation des Graves, l'Istituto nazionale delle denominazioni d'origine (INAO) stabilì questa classificazione.

I criteri:

Per comune e tipo di vino (rosso o bianco).

Particolarità:

Solo un livello di classificazione, nessuna gerarchia; questa classificazione non è soggetta a revisioni.

Le categorie:

16 crus, tutti questi appartengono all'AOC Pessac-Léognan: 7 crus rossi, 3 crus bianchi e 6 crus rossi/bianchi.

Château Haut-Brion è l'unico vino di Bordeaux ad essere classificato due volte. Infatti, è incluso sia nella classificazione Graves che in quella dei Grands Crus Classés nel 1855.

LA CLASSIFICAZIONE DEI CRUS ARTISAN DEL MÉDOC

La storia di questa classificazione:

Nel Médoc, il nome crus artisan esiste da oltre 150 anni: queste piccole tenute vinicole appartenevano spesso agli artigiani: bottai, carrozzieri o maniscalco.

Il punto di svolta:

Questa distinzione rinasce nel 1989 con la creazione del Syndicat des Crus artisans du Médoc. Si tratta di "piccole e medie aziende agricole autonome, in cui il gestore dell'azienda partecipa efficacemente alla gestione del suo vigneto, produce vini AOC e commercializza la sua produzione".

I criteri:

Qualità e valore dei vini prodotti in piccole proprietà (meno di 5 ettari) in una delle otto denominazioni Médoc: Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estèphe.

Particolarità:

Nel 1994, le normative europee onorarono questo nome e autorizzarono l'iscrizione sull'etichetta principale della menzione Cru Artisan. In evoluzione: ogni anno dal 2010, la selezione ufficiale viene pubblicata a settembre. Da Settembre 2012 la procedura è interamente posta sotto l'autorità dell'INAO, con l'assistenza dei Ministeri dell'Agricoltura e del Consumo.

Le Aziende Selezionate:

44 proprietà pubblicate nella Gazzetta ufficiale nel 2012. L'elenco è rivisto ogni dieci anni.

LA CLASSIFICAZIONE DI SAINT-ÉMILION

La storia di questa classificazione:

Su richiesta dell'Unione della Difesa della denominazione Saint-Émilion, l'Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine (INAO) iniziò a classificare i vini di questa denominazione nel 1954.

Particolarità:

Il decreto specifica che l'INAO deve riesaminare questa classificazione ogni dieci anni. Dal 1954 sono state fatte 6 classificazioni.

I criteri:

La sesta e ultima classificazione, pubblicata il 6 settembre 2012, deriva da una nuova procedura, interamente posta sotto l'autorità dell'INAO, con l'assistenza dei ministeri dell'Agricoltura e del Consumo.

Le categorie:

La classifica 2012 elenca 82 proprietà: 64 classificati Grands Crus classés e 18 Premiers Grands Crus classés (4 di categoria A e 14 di categoria B).

I PRINCIPALI VITIGNI DI BORDEAUX

Rossi: 66% Merlot - 22,5% Cabernet Sauvignon - 9.5% Cabernet Franc - 2% Altri vitigni

Bianchi: 47% Sémillon - 45% Sauvignon Blanc - 5% Muscadelle - 2% Altri vitigni

VINI DI BORDEAUX

MÉDOC - RIVA SINISTRA

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Médoc	Terrazza di depositi di ghiaia alluvionale, luce favorevole per Cabernet, argilla favorevole per Merlot	5522 ettari Cabernet, Sauvignon Petit Verdot, Malbec Merlot	Aromi di liquirizia, bacche rosse e caffè tostato	In bocca sono strutturati, robusti e rotondi
Saint-Estèphe	Terreni superiori leggeri su uno strato di argilla e calcareo	1229 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Raffinati ed eleganti, note di ribes nero, violetta, caffè, vaniglia, spezie e liquirizia	Ricchi, fruttati e ben strutturati, note di ribes e spezie
Pauillac	Sabbia con piccola ghiaia	1213 ettari Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Profumi delicati con aromi di amarena, liquirizia, amarene, rosa, iris, cedro, fumo e incenso	Robusti, ricchi, densi e profondi, con una forte struttura tannica
Saint-Julien	Uno strato superiore di ghiaia su terreno argilloso e calcareo con grandi rocce	908 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Intensi e complessi, note di mirtillo, ribes nero, mora, prugna secca, tabacco e liquirizia	Potenti e opulenti con tannini molto fini e vellutati
Listrac-Médoc	Tre terrazze di ghiaia su una base di pietra calcarea	422 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Ricchi e complessi, aromi di mora, ribes, liquirizia, spezie, dolci e cuoio	Freschi, equilibrati, strutturati e carnosì
Moulis	Altopiano di ghiaia e limo su uno strato di calcare o limo su argilla	607 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Complessi con bouquet molto ricco	Eleganti, robusti e rotondi con tannini morbidi che donano una trama piacevole e vellutata
Margaux	Altopiano di ghiaia e limo su uno strato di calcare o limo su argilla	1530 ettari Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Profumi complessi con aromi fruttati di lamponi, ciliegia e ribes ma anche aromi floreali, speziati e arrostiti	Potente
Haut-Médoc	Terrazze di depositi di ghiaia alluvionale, luce favorevole per Cabernet e profonda e argillosa, favorevole per Merlot	4682 ettari Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Note complesse, eleganti, legnose, di mora, ribes, liquirizia e talvolta di menta e spezie	Nervosi, vivaci, generosi e potenti

BLAYE E BOURG - RIVA DESTRA

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Blaye	Argilla e pietra calcarea	37 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Intensi e fruttati	Rotondi e fruttati con bacche nere e rosse, note floreali, menta e pepe verde
Côtes de Blaye	Argilla e pietra calcarea	1 ettaro Ugni Blanc, Colombard, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Ricchi, note di agrumi, frutta esotica, pompelmo, pesca o rabarbaro	Nervosi, grande corpo e molta finezza
Blaye-Côtes de Bordeaux Rouge	Argilla e pietra calcarea	5213 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Forti e fruttati per vini giovani, note di muschio e spezie	Struttura tannica morbida ed equilibrata
Blaye-Côtes de Bordeaux Blanc	Sabbia con piccola ghiaia	277 ettari Ugni Blanc, Colombard, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Intensi e potenti, note di bosso e agrumi (limone, pompelmo)	Delicati, distinti e complessi con una leggera acidità
Côtes de Bordeaux	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	3505 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot	Piccoli frutti neri, con sentori di sottobosco e spezie	Elegantemente rotondo
Côtes de Bourg Rouge	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	1648 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot	Sottili	Eleganti e rotondi
Côtes de Bourg Blanc	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	44 ettari Colombard, Sauvignon Blanc, Semillon	Sottili	Nervosi, rotondi ed eleganti con note di agrumi, pesca, fiori gialli e bianchi

VINI DI BORDEAUX

GRAVES				
AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Pessac-Léognan Rouge	Prevalenti ghiaie e rocce sabbiose, argilla e arenaria in proporzioni variabili	1491 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Mandorle tostate e resina	Eleganti e nobili con aromi di frutta matura, ribes e violetta. Vini con corpo, struttura tannica equilibrata e finale piacevole
Pessac-Léognan Blanc	Ghiaia e rocce ricoperte di sabbia, arenaria e argilla	275 ettari Semillon, Sauvignon Blanc	Ricchi e variegati con note di fiori di ginestra, nocciola, agrumi e acacia	Complessi, intensi, freschi, fruttati con un lungo finale aromatico
Graves	Depositi alluvionali di sabbia e argilla	2528 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Note floreali, resinose, spezie, cioccolato, vaniglia e tostato	Morbido, deciso e ricco con note di mora
Graves Supérieures	Ghiaia e sabbia con venature di argilla e calcare	153 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Note di agrumi e scorza candita, pesca bianca e note di nettarina	Densi e rotondi, la dolcezza è bilanciata da un'acidità sottile e un finale fresco

LIBOURNAIS - RIVA DESTRA				
AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Fronsac	Collinette alluvionali, argillosi-calcarei con rocce, strati gessosi e calcarei profondi	771 ettari Cabernet Franc, Merlot	Potenti e distinti con note di bacche rosse, pepe e spezie	Complessi, rotondi con corpo e una bella consistenza
Canon Fronsac	Argilla e calcare	243 ettari Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	Concentrati con note di lampone, fragola e ribes che si evolvono nel tempo verso prugne secche, cuoio e caffè	Generosi, opulenti con uniformità e profondità, finale lungo, intenso e vellutato
Lalande-de-Pomerol	Miscela ideale di argilla, ghiaia e sabbia	1154 ettari Cabernet Franc, Merlot	Espressivi e caratteristici con note di bacche rosse. Quando il vino matura in botti di rovere: prugna, cuoio, selvaggina e note di cocco	Franco e solido attacco con tannini potenti ma setosi
Pomerol	Superficie di rocce ghiaiose e sabbiose mescolate con ossidi di ferro	792 ettari Cabernet Franc, Merlot	Bacche viola, rosse, tartufo e selvaggina	Raffinati, potenti, intensi e sensuali
Lussac-Saint-Émilion	Altopiani argillosi-calcarei a ovest, terreni argillosi più freschi a nord	1461 ettari Cabernet Franc, Merlot	Complessi e intensi, note di frutta rossa e sentori di cuoio, prugna e spezie	Eleganti, robusti, vellutati e generosi con potenza e complessità
Montagne Saint-Émilion	Miscela di argilla-calcare	1490 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Bacche rosse intense, sottobosco ma anche mora e liquirizia	Eleganti, robusti, con corpo e una bella struttura tannica
Saint-Georges-Saint-Émilion	Argilla e calcare	199 ettari Merlot, Cabernet, Franc	Fruttati, note di piccoli frutti di bosco e spezie per un vino giovane	Tannici e potenti, un po' austeri da giovani
Puisseguin Saint-Émilion	Miscela di argilla-calcare	731 ettari Cabernet Franc, Merlot	Frutti rossi e prugna, con note di menta, fico, ribes, liquirizia	Consistenza carnosa e succulenta con tannini delicati
Saint-Émilion	Al centro: altopiano calcareo circondato da terreni calcarei con una struttura argillosa-limoso - Nord-Ovest: strato sabbioso su terreni piuttosto argillosi - Sud: terreni più leggeri costituiti da ghiaie alluvionali e sabbie verso la valle della Dordogna	1171 ettari Cabernet Franc, Merlot	Fragola selvatica e ribes seguite da note di spezie dolci, vaniglia, cuoio e fumo	Possono essere potenti e concentrati quanto raffinati e delicati. Generalmente generosi, caldi e rotondi con corpo e una struttura tannica solida ma vellutata
Saint-Émilion Grand Cru	Suoli sabbiosi con depositi di ghiaie alluvionali	4160 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Note concentrate di bacche rosse, fichi, prugne cotte, rosa, mandorle tostate	Potente struttura con tannini setosi e finemente intrecciati
Côtes de Bordeaux	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	3505 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot	Piccoli frutti neri, con sentori di sottobosco e spezie	Elegantemente rotondi
Francs - Côtes de Bordeaux Rouge	Argilla e calcare	387 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Piccoli frutti rossi per un vino giovane, note di prugna, cuoio e vaniglia compaiono con l'età	Rotondi e sontuosi

VINI DI BORDEAUX

Francs - Côtes de Bordeaux Blanc (secchi)	Terreno argilloso o argilloso-calcareo su un substrato di marna, calcareo con asteria e argilla	19 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Sviluppano note di miele, ananas e agrumi e aromi legnosi con l'età	Rotondi e sontuosi Ricchi, fruttati e vivaci, guadagnano nel tempo eleganza e voluttà
Francs - Côtes de Bordeaux Blanc (morbidi)	Argilla e calcare	5 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Albicocca, acacia e frutti esotici	Fini, morbidi, armonici, rotondi e ampi
Castillon Côtes de Bordeaux	Argilla e calcare (formazioni rocciose sedimentarie)	1853 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Bacche rosse mature e frutti di bosco (prugna e ciliegia), viola, cuoio e lampone	Espressivi e solidi con una struttura tannica fine, ampia e generosa con una buona finitura

ENTRE-DEUX-MERS

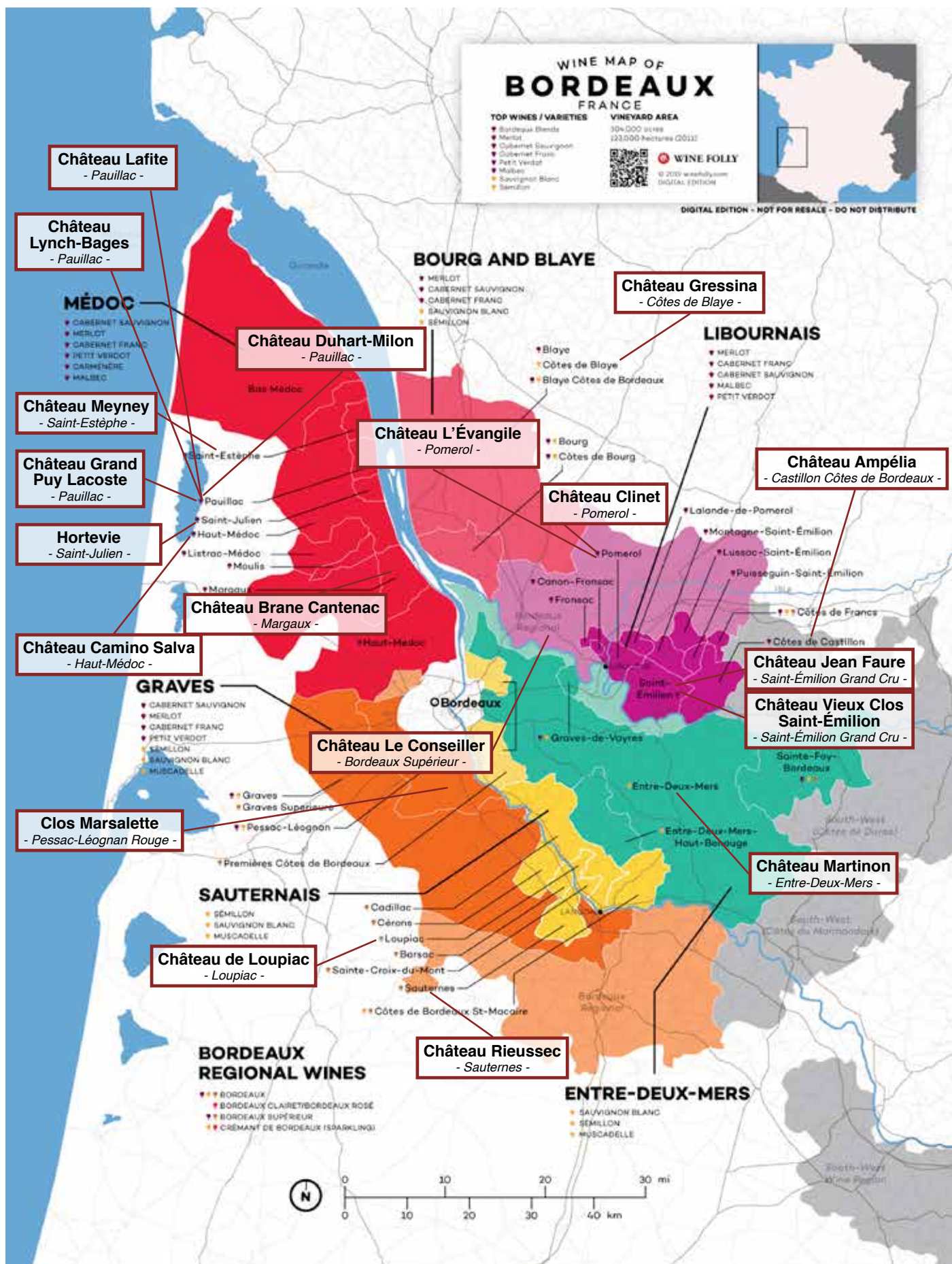
AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Graves de Vayres Rouge	Suoli ghiaiosi o sabbiosi	316 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Lampone e ciliegia	Carattere morbido e vellutato, struttura tannica, solida ma morbida
Graves de Vayres Blanc (secchi)	Ghiaia, terreni leggeri	76 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Frutta secca (nociola), agrumi e frutta bianca	Elegante, morbido, fragrante, ricco di morbidezza e freschezza
Graves de Vayres Blanc (morbidi)	Ghiaioso	4 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Albicocca, acacia, frutti esotici	Fini, morbidi, armonici, rotondi e ampi
Sainte Foy Côtes de Bordeaux Rouge	Suoli profondi e prevalentemente argillosi-calcarei	164 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Ciliegia, cuoio e sentori di sottobosco	Tannini complessi e concentrati, virili e trama profonda
Sainte Foy Côtes de Bordeaux Blanc (secchi)	Argilla e calcare	99 ettari Sauvignon Gris, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fiori bianchi e agrumi	Setosi, minerali con note di pesca e vaniglia
Sainte Foy Côtes de Bordeaux Blanc (morbidi)	Argilla e calcare	36 ettari Sauvignon Gris, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fiori bianchi, miele, pane e sottili note di muschio	Rotondi, pieni, morbidi, freschi con un finale lungo e aromatico
Entre-Deux-Mers	Argilla e calcare	1441 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Nervosi e ben equilibrati con agrumi, fiori bianchi e frutti esotici	Nervosi ma dolce e asciutti allo stesso tempo
Bordeaux Haut-Benauges Blanc (secchi)	Calcare	198 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fruttati con note di agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Nervosi, flessibili e vivaci
Bordeaux Haut-Benauges Blanc (morbidi)	Argilla e calcare	4 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Finale elegante, armonici, ricchi e rotondi, lunghi e fragranti
Entre-Deux-Mers Haut-Benauges	Calcare	100 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fruttati con note di agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Nervosi, flessibili e vivace
Cadillac Côtes de Bordeaux	Argilla e calcare (formazioni rocciose sedimentarie)	1002 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot	Speziati con aromi terziari di caffè e cuoio	Voluttuosi con una buona struttura tannica, rotondi, fruttati e morbidi
Premières Côtes de Bordeaux	Argilla e calcare	103 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Fruttati e floreali, note di agrumi, frutta candita, mela cotogna, pesca e fiori gialli	Eleganti, equilibrati e freschi, un perfetto equilibrio tra acidità e corpo

VINI DI BORDEAUX

SAUTERNAIS				
AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Cadillac	Sabbia e ghiaia	139 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Confetti, frutti bianchi	Eleganti, ben strutturati, rotondi
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire Blanc (secchi)	Argilla e calcare o sabbia e calcare	4 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Potente bouquet aromatico con note di cedro e di albicocca	Rotondi e fruttati
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire Blanc (dolci)	Argilla e calcare	43 ettari Muscadelle, Semillon	Delicate note di muschio, mandorle tostate, mela verde, acacia e vaniglia	Ricchi, rotondi e morbidi, con note di frutta secca e miele
Loupiac	Argilla e calcare	344 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Complessi con aromi di frutta candita ed esotica	Ricchi, pieni con struttura elegante ed equilibrata da buona acidità, finale lungo
Sainte-Croix-du-Mont	Argilla e calcare	336 ettari Semillon	Uva, fico, acacia, albicocca e pesca	Potenti, nervosi, complessi e intensi con un finale lungo
Cérons	Sabbia granulosa su calcare compatto	27 ettari Semillon	Aromi di frutta candita e tostata, note di agrumi e frutta esotica	Voluttuosi e grassi con un finale dinamico
Barsac	Calcare	390 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Potenti, nervosi, rotondi ed eleganti, note di miele, pesca bianca, mandorla, spezie, mango, ananas	Nervosi, vivaci, generosi e potenti
Sauternes	Ghiaia e ciottoli su pietra calcarea con venature di argilla	1557 ettari Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	Bouquet complesso ed equilibrato. Note di mandorla, mela cotogna, mango, ananas, albicocca secca e frutto della passione.	Potenti, audaci ma eleganti con dolcezza accattivante e un finale aromatico eccezionale

BORDEAUX VINS REGIONALS				
AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Bordeaux Rouge	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	35003 ettari Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Bacche rosse, ribes nero o viola	Morbidi, fruttati, non troppo robusti
Bordeaux Blanc (secchi)	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	5086 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Eleganti, fruttati e floreali con note di limone, fiori bianchi e pesca	Asciutti e ben equilibrati con forza e una bella rotondità
Bordeaux Blanc (morbidi)	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	1178 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Leggermente dolce, leggero e rinfrescante, con una bella morbidezza
Bordeaux Clairet	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	541 ettari Merlot	Un ricco bouquet di fragola, ribes nero, con sentori di rosa e peonia	Freschi, leggeri, vellutato con moderata concentrazione tannica
Bordeaux Rosé	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	3651 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Merlot, Petit Verdot	Freschi con aromi intensi	Leggeri e voluttuosi con una bella rotondità
Bordeaux Supérieur Rouge	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	12363 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Frutta (ciliegia, lampone, ribes nero), viola con sentori di liquirizia, cedro e prugna	Più concentrati, più complessi e potenti della maggior parte dei vini di Bordeaux
Bordeaux Supérieur Blanc	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	49 ettari Merlot Blanc, Ugni Blanc, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Aromatici e concentrati	Leggermente dolci, fruttati, leggeri e rinfrescanti

VINI DI BORDEAUX



PRINCIPALI PARTNERS



CHÂTEAU LAFITE



CHÂTEAU LYNCH BAGES

RELEASE EX-CHÂTEAU ANNUALI CERTIFICATI

- SELEZIONE ESCLUSIVA DI ANNATE VECCHIE/RARE FUORI COMMERCIO
- POSSIBILITÀ DI ACQUISTO DI FORMATI SPECIALI (MAGNUM, JÉROBOAM, IMPERIAL)
- CERTIFICAZIONE DI TRACCIABILITÀ DELLO CHÂTEAU

GARANZIA GRANDI TERROIRS

- Tutte le bottiglie vengono conservate nelle cantine dello Château fino al momento di rilascio;
- Ogni bottiglia viene analizzata e certificata direttamente dal team dello Château al fine di evitare problemi di tappo o di qualsiasi altro genere;
- Spedizioni espresse assicurate

N.B. RICHIEDERE IL LISTINO PREZZI PER CONSULTARE L'ELENCO COMPLETO E LE ANNATE DISPONIBILI.

NATH JOHNSTON & FILS

Bordeaux



STORIA

- L'azienda fu fondata nel 1734 a Bordeaux e da subito iniziò a commercializzare i grandi vini della zona sia in Francia che all'estero.
- Dopo ben 10 generazioni, la famiglia Johnston è ancora unica proprietaria e distribuisce tutti i più importanti vini di Bordeaux.

L'AZIENDA

- Nel magazzino a temperatura controllata di 10.000 mq., situato in un palazzo storico di Bordeaux, sono stoccate oltre 2.5 milioni di bottiglie per un valore di oltre 150 milioni di euro.
- Recentemente, l'azienda Nath Johnston & Fils ha acquistato alcune quote di Château Latour.

PARTICOLARITÀ

- L'azienda investe grandi risorse nei controlli di qualità per garantire la vendita di bottiglie sempre perfette.
- I proprietari dell'azienda inviano periodicamente degli esperti di fiducia per controllare le vigne, assistere alle vendemmie e agli imbottigliamenti.
- Tutte le bottiglie stoccate nel magazzino di Nath Johnston & Fils subiscono rigorosi controlli periodici. A cadenze regolari, i vini vengono degustati per verificarne lo stato di conservazione e sottoposti ad analisi chimiche ed organolettiche.



ELENCO DI ALCUNI DEI PRODOTTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE:

CHÂTEAU CALON SÉGUR	Saint-Estèphe	CHÂTEAU HAUT CONDISSAS	Médoc
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	Saint-Estèphe	CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES	Médoc
CHÂTEAU MONTROSE	Saint-Estèphe	CHÂTEAU POTENSAC	Médoc
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LATOUR	Pauillac	CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BAILLY	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LYNCH-BAGES	Pauillac	LE CLARENCE DE HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU PONTET-CANET	Pauillac	CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU PICHON BARON	Pauillac	CHÂTEAU AUSONE	Saint-Émilion
CHÂTEAU PICHON COMTESSE	Pauillac	CHÂTEAU CHEVAL BLANC	Saint-Émilion
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU	Saint-Julien	CHÂTEAU PAVIE	Saint-Émilion
CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES	Saint-Julien	CHÂTEAU ANGÉLUS	Saint-Émilion
CHÂTEAU TALBOT	Saint-Julien	CHÂTEAU DE VALANDRAUD	Saint-Émilion
CHÂTEAU MARGAUX	Margaux	LA MONDOTTE	Saint-Émilion
PAVILLON ROUGE	Margaux	CHÂTEAU FIGEAC	Saint-Émilion
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA	Margaux	CHÂTEAU LE PIN	Pomerol
CHÂTEAU GISCOURS	Margaux	CHÂTEAU L'ÉVANGILE	Pomerol
CHÂTEAU LASCOMBES	Margaux	CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET	Pomerol
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	Margaux	VIEUX CHÂTEAU CERTAN	Pomerol
CHÂTEAU LA LAGUNE	Haut Médoc	CHÂTEAU LA VIOLETTE	Pomerol
CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	Haut Médoc	CHÂTEAU CLINET	Pomerol
CHÂTEAU LA TOUR CARNET	Haut Médoc	CHÂTEAU D'YQUEM	Sauternes

N.B. RICHIEDERE IL LISTINO PREZZI PER CONSULTARE ELENCO COMPLETO E LE ANNATE DISPONIBILI.





COLLEZIONE GRANDI BORDEAUX Selezione Platinum

- 1 bt. **Château MARGAUX 2014** - Margaux
- 1 bt. **Château HAUT BRION 2011** - Pessac-Léognan
- 1 bt. **Château DUCRU BEAUCAILLOU 2009** - St Julien
(100/100 Robert Parker)
- 1 bt. **BLANC DE LYNCH BAGES 2020** - Bordeaux Blanc
- 1 bt. **Château LYNCH BAGES 2011** - Pauillac
- 1 bt. **Château DE FARGUES 1985** - Sauternes
(famiglia Lur-Sa Lucas, ex-proprietari Château d'Yquem)
- 1 pz. Cassetta in Pregiato Legno Massello
- 1 pz. Biglietto Invito Masterclass Grandi Bordeaux

|| codice **BPoogB**

COLLEZIONE GRANDI BORDEAUX Selezione Gold Left

- 1 bt. **Château PICHON COMTESSE 2010** - Pauillac
- 1 bt. **Château LEOVILLE LAS CASES 2007** - St Julien
- 1 bt. **Château BRANE CANTENAC 2010** - Margaux
- 1 bt. **Château ORMES DE PEZ 2015** - (proprietà Lynch Bages)
St Estephe
- 1 bt. **Château LA MISSION HAUT BRION 2007** - Pessac Léognan
- 1 bt. **Château HAUT BATAILLEY 2016** - (proprietà Lynch Bages)
St Estephe
- 1 pz. Cassetta in Pregiato Legno Massello
- 1 pz. Biglietto Invito Masterclass Grandi Bordeaux



|| codice **BLoo1**



COLLEZIONE GRANDI BORDEAUX Selezione Gold Right

- 1 bt. **Château ANGÉLUS 2017** - Premier Grand Cru Classé "A"
Saint-Émilion
- 1 bt. **VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2017** - Pomerol
- 1 bt. **Château FIGEAC 2014** - Premier Grand Cru Classé "A"
Saint-Émilion
- 1 bt. **Château L'EVANGILE 2013** - Pomerol
- 1 bt. **Château QUINTUS 2013** - Saint-Émilion
- 1 bt. **Château CLINET 2014** - Pomerol
- 1 pz. Cassetta in Pregiato Legno Massello
- 1 pz. Biglietto Invito Masterclass Grandi Bordeaux

|| codice **BRoo1**

CHÂTEAU DUHART-MILON



IL TERROIR

- Pauillac – Médoc. La classificazione del 1855 ha certificato Duhart-Milon come l'unico Quatrième Grand Cru Classé di Pauillac.

IL PRODUTTORE

- Dopo vari passaggi di proprietà nel 1956 la famiglia ROTHSCHILD acquistò lo Château Duhart-Milon, costituito, ai tempi, da 110 ettari di cui solo 17 vitati. Grazie agli investimenti fatti, dal 1973 al 2001 il vigneto è passato da 42 ettari a 76 ettari e a Pauillac sono state installate nuove cantine e tinaie nel 2003.

PARTICOLARITÀ

- Il vigneto di Château Duhart-Milon è costituito principalmente da un unico blocco di viti sul lato ovest di Château Lafite Rothschild, sulla collina di Milon, che costeggia l'altopiano di Carruades. Il terreno è costituito da ghiaia fine mista a sabbia eolica su sottosuolo calcareo terziario. I vigneti comprendono Cabernet Sauvignon (67%) e Merlot (33%). L'età media delle viti è di 30 anni; la raccolta delle uve è rigorosamente manuale, come pure tutte le lavorazioni annuali.
- Ogni annata viene invecchiata in botti di rovere, tutte prodotte nella bottaia del Domaine. Il tempo di permanenza del vino in barrique varia tra i 10 e i 18 mesi. La produzione media annua di Château Duhart-Milon e del Moulin de Duhart è di circa 30.000 casse.





NJ318

MOULIN DE DUHART

DENOMINAZIONE: AOC Pauillac - Bordeaux

ASSEMBLAGGIO: Cabernet sauvignon 57%, Merlot 43%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5° - PH: 3,77 - ACIDITÀ TOTALE: 3,40 gr/lt

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno costituito da ghiaia fine mista a sabbia eolica su un sottosuolo calcareo terziario.

VINIFICAZIONE: metodo tradizionale, con diraspatura e pigiatura delle uve prima della fermentazione in tini di cemento e acciaio inox, che avviene a temperatura controllata di 30°C, seguita dalla macerazione per una decina di giorni.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malo-lattica, i vini vengono trasferiti in botti di rovere francese di due anni e affinati per 12 mesi.

CARATTERISTICHE: Bellissimo colore scuro e profondo. Al naso molto intenso e potente, con note di frutta matura e fresca come ciliegia e melograno. Un vino con una bella potenza che, tuttavia, rimane molto goloso e rotondo. Il gusto legnoso fresco, ben amalgamato, si esprime su note di pralina di pasticceria. Il finale è lungo ed esprime tutto il suo potenziale.

CODICE: NJ318 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE



IL TERROIR

- Pauillac - area nord Médoc, riva sinistra.
- Il vigneto è praticamente un grande blocco sull'altura di Pauillac. Il terroir è formato da ghiaie, grandi ciottoli e pietre, su un letto di calcare, che assicurano non solo un ottimo drenaggio dell'acqua ma hanno anche il vantaggio di assorbire il calore durante il giorno per poi rilasciarlo alle uve di notte.

IL PRODUTTORE

- La proprietà appartiene a François Xavier Borie.
- Lo Château è uno dei 18 Cinquièmes Crus della classificazione ufficiale di Bordeaux del 1855.
- Il vigneto può essere diviso in 2 colline di ghiaia con densità di 10.000 ceppi per ettaro, le viti in media hanno 38 anni d'età, ma vi sono anche piante più vecchie risalenti al lontano 1947.
- Il vigneto di 55 ettari è piantato al 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 5% Cabernet Franc.

PARTICOLARITÀ

- "Puy" è un termine topografico francese che designa le collinette che si elevano dai paesaggi circostanti, per lo più pianeggianti, che si trovano in numerosi vigneti di Bordeaux.





NJ083

LACOSTE BORIE – PAUILLAC

ASSEMBLAGGIO: 61% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Sabbia con piccola ghiaia

VINIFICAZIONE: Aratura meccanica del suolo, minima irrigazione, vendemmia esclusivamente manuale. Selezione dell'uva in due parti successive prima e dopo il processo di diraspatura. Dopo un lungo periodo di macerazione (circa 3 settimane) la vinificazione viene effettuata in vasche di acciaio termoregolate con affinamento per circa venti giorni. Il vino è affinato in botti di rovere francese (45% nuove botti ogni annata) per un periodo compreso tra 14 e 16 mesi.

CARATTERISTICHE: Lacoste Borie è la seconda etichetta di Grand-PuyLacoste, prodotto con le uve delle viti poco più giovani e con una percentuale maggiore di Merlot, dell'ordine del 30%. Il naso di questo vino bordolese affascina per le sue sfumature di ribes, mora, gelso e mirtillo. Inoltre se si continuasse a sentirne l'aroma, si aggiungerebbero note di fava di cacao, cioccolato amaro e spezie di pan di zenzero.

Un rosso di grande carattere ma con trame morbide e rotonde che rendono il vino facile da bere. Ideale da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati. Piacevole da bere anche in gioventù.

RICONOSCIMENTI: 90 Pt. Wine Advocate – 91 Pt. James Suckling

CODICE: NJ083 – bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 12



IL TERROIR

- Saint-Estèphe – area nord Médoc – riva sinistra
- Situato ad est della denominazione, vicino al castello di Montrose, Meyney gode di un clima simile a quello del Médoc: marittimo, con l'estuario della Gironda e il Golfo di Biscaglia che si combinano per fungere da regolatore del clima e le pinete costiere che riparano le viti dai venti occidentali da nord-ovest.
- Il terreno è composto da uno strato di argilla blu di circa 3 metri di spessore che giace a una profondità di 2,6 metri sotto una superficie di ghiaie, ciottoli e sabbie. Questo offre le condizioni ideali per la maturazione delle uve.

IL PRODUTTORE

- Nel 1662 la tenuta faceva parte del Convento “des Feuillants o Prieuré des Couleys”; nel 2004, lo Château fu acquistato da CA Grands Crus, che possiede diverse altre proprietà in Bordeaux.
- 51 ettari piantati al 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Petit Verdot.
- Densità d'impianto 9.000 viti/Ha, età media 38 anni, ma esistono anche viti molto vecchie di quasi 100 anni.

PARTICOLARITÀ

- Chi si occupa della parte tecnica è l'enologo Hubert de Bouard, lo stesso di Château Angélu. Egli ha scelto la raccolta manuale e la selezione delle uve sulla vite, questo, permette di avere dei grappoli perfetti e la possibilità di una terza selezione anche in cantina.
- Il vigneto si trova in un' unica grande parcella, situata vicino a Château Montrose e non lontano da Château Phélan-Ségur.





NJ209

PRIEUR DE MEYNEY - SAINT-ESTÈPHE

ASSEMBLAGGIO: 65% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreni superiori leggeri su uno strato di argilla e calcare

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene in tradizionali tini di cemento, a temperatura controllata di dimensioni variabili. La fermentazione malolattica si svolge in vasca. Il vino viene affinato in botti di rovere francese, nuove al 60% per un periodo compreso tra 18 e 24 mesi.

CARATTERISTICHE: Prieur de Meyney è la seconda etichetta di Château Meyney; esso è generalmente apprezzato già nei primi 5-7 anni di vita quando raggiunge la piena maturità. Al naso è floreale e fruttato con sentori nitidi di viola, amarena e frutti rossi. Se si ha voglia di tenerlo fermo nel calice qualche minuto in più però si possono scoprire caratteristiche speziate interessanti quali chiodi di garofano, tabacco e una leggera tostatura finale. Al palato si presenta di grande struttura con tannini morbidi ed eleganti. Persistente, richiama subito il secondo calice. Si abbina a tutti i tipi di carne: vitello, maiale, manzo, agnello, anatra, selvaggina, arrostiti, brasati e grigliati.

CODICE: NJ209 – bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 12

HORTEVIE



IL TERROIR

- Saint-Julien Beychevelle - area centro Médoc, riva sinistra.
- Tutto il terroir è caratterizzato da ghiaia della Garonna risalente al primo periodo dell'era quaternaria, con strati di pietre che emergono da est a ovest, diminuendo fino a diventare bianco ghiaietto fine e sabbie, all'estremità occidentale della denominazione.
- Saint-Julien possiede terreni particolarmente omogenei che giacciono su uno strato di ghiaia profondo, le cosiddette "Croupes", collinette alte circa 20 metri, che traggono grandi vantaggi dalla vicinanza alla Gironda.

IL PRODUTTORE

- Hortevie è stato acquistato nel 2006 da Bruno Borie, attuale proprietario di Château Ducru-Beaucaillou.
- Il vigneto di Hortevie, misura solo 3,4 ettari: è piantato al 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. L'età media delle viti è di 40 anni.

PARTICOLARITÀ

- Il vigneto di Hortevie è uno dei vigneti più piccoli della denominazione Saint-Julien.
- Il vino di Hortevie è prodotto, in esclusiva mondiale, solo per la Maison de Négoce Nathaniel Johnston.
- Non si può chiamare Château Hortevie proprio perché viene imbottigliato presso lo stesso Château Ducru-Beaucaillou





NJ201

HORTEVIE - SAINT-JULIEN

ASSEMBLAGGIO: 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Uno strato superiore di ghiaia su terreno argilloso e calcareo con grandi rocce.

VINIFICAZIONE: Il vino di Horteve è vinificato in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La fermentazione malolattica si svolge in vasca. Il vino viene affinato in botti di rovere francese nuove al 25% per una media di 12-14 mesi. La produzione annua è di circa 1.500 casse.

CARATTERISTICHE: Di colore rosso rubino con riflessi granati, presenta a naso sentori di frutta rossa anche sotto spirito dopo qualche ora dall'apertura, fiori e spezie come il tabacco, il cuoio fino al caffè e alla tostatura. Un Bordeaux di struttura ed eleganza, morbido, al palato con sentori di amarena e liquirizia. Horteve è piacevole già dopo 3-5 anni di bottiglia, ma raggiunge il suo picco di maturità tra i 7-12 anni dopo la vendemmia. Dato il suo stile all'avanguardia questo vino bordeaux riesce ad essere pieno, di corpo e allo stesso tempo di grande freschezza, atto proprio a non farti restare solo al primo calice, ma ti accompagna, pian piano evolvendosi nel bicchiere. Si abbina bene con tutti i tipi di piatti di carne, ma anche con tartufo, funghi e formaggi.

RICONOSCIMENTI: 90 pt. Wine Enthusiast

CODICE: NJ201 – bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 12

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC



IL TERROIR

- Cantenac – Margaux – area sud Médoc, riva sinistra.
- Il castello sorge su un illustre altopiano, la sua topografia offre un ottimo drenaggio naturale, con terreni ghiaiosi che richiedono alle radici della vite di trarne in profondità il nutrimento.
- Terreno ricco di sabbia e ghiaie profonde dell'era terziaria e quaternaria.

IL PRODUTTORE

- Lo Château è uno dei 14 Deuxièmes Crus della classifica ufficiale di Bordeaux del 1855.
- Nel 1883 il barone di Brane, noto anche come “Napoléon of the Vineyards”, acquistò il castello, dopo aver venduto quello che attualmente è chiamato Château Mouton Rothschild. Fu lo stesso Barone di Brane nel 1838, a ribattezzare la proprietà, aggiungendo accanto al nome di famiglia quello che identificava la zona dove si trovavano i vigneti, diventando poi l'attuale “Château Brane-Cantenac”.
- Léonce Récapet e suo genero François Lurton acquisirono poi tutte le quote, oltre a quelle dello Château Margaux nel 1925. Il vigneto rimase quindi nel corso delle generazioni fino ad oggi, alla famiglia Lurton che decise di acquisire altri grandi Châteaux quali: Durfort, Viviers, Desmirail, Climens, Bouscaut.
- Henri Lurton oggi, utilizza le migliori tecnologie disponibili e affina il vino in botti di rovere, nuove al 70% per 18 mesi.
- I 70 ettari di vigneti sono coltivati a Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Cabernet Franc (4%) e Carmenère(1%) per una produzione di circa 150.000 bt./annue.

PARTICOLARITÀ

- La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano e per singola parcella.
- Un rigoroso processo di cernita viene effettuato per ciascun acino per acino e vigneto per vigneto, grazie ad un dispositivo di cernita ottica che consente una precisione e un controllo di qualità senza precedenti
- I vigneti sono trattati con estrema cura, limitando il più possibile l'utilizzo di composti chimici.





NJ214A

MARGAUX DE BRANE - MARGAUX

ASSEMBLAGGIO: 73% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Altopiano di ghiaia e limo su uno strato di calcare o limo su argilla.

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale; fermentazione alcolica per 7-10 giorni in vasche a temperatura controllata (28°/30°). Pressatura e macerazione per 20/28 giorni. Fermentazione malolattica ed affinamento in botte per 18 mesi.

CARATTERISTICHE: Margaux de Brane è la terza etichetta di Château Brane-Cantenac. Di colore rubino. Al naso si esprime con aromi di frutti rossi, soprattutto lampone, misto a note di vaniglia e sottobosco. Al palato entra morbido ma con una bella struttura, i tannini sono di estrema eleganza. Bella rotondità sul frutto e bell'equilibrio, con un ritorno legnoso sul finale. Un vino piacevole e di grande freschezza.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. Wine Enthusiast - 90 Pt. Wine Advocate - 94 Pt. Decanter

CODICE: NJ214A – bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6

CLOS MARSALETTE



IL TERROIR

- Martillac – Pessac-Léognan, area centro Graves, riva sinistra.
- Il terreno è formato da ghiaie di piccoli ciottoli di quarzo, argille, sabbie, calcari e falun (calcare di conchiglie) creatosi durante il Quaternario e gli episodi glaciali.

IL PRODUTTORE

- Clos Marsalette è di proprietà di Stephan von Neipperg e Didier Miqueu, noti anche per tutte le loro proprietà a Saint-Émilion.
- Il vigneto è di circa 13,5 ettari, piantato per il 48% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 10% Sauvignon Blanc, 5% Semillon.
- Densità d'impianto variabile da 5.500 a 9.000 ceppi/Ha, le viti hanno un'età media di 16 anni.
- Produzione: Rossi: 55.000 bt/anno; Bianchi: 8.000 bt/anno.

PARTICOLARITÀ

- I vigneti sono coltivati con tecniche di agricoltura biologica e sostenibile. Non si usano insetticidi o erbicidi.
- I vini di Clos Marsalette non richiedono anni ed anni di bottiglia prima di essere bevuti.





NJ155

CLOS MARSALETTE – PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 50% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot e 2% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Prevalenti ghiaie e rocce sabbiose, argilla e arenaria in proporzioni variabili.

VINIFICAZIONE: Per produrre il vino rosso di Clos Marsalette, le uve a bacche intere vengono fermentate in una combinazione di tini di rovere e vasche di cemento per 26 giorni. Tutto il movimento di cantina avviene per flusso di gravità. La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere francese. Il vino viene poi affinato, in media per il 40%, in barriques nuove per 18 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Clos Marsalette è di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso presenta note fruttate soprattutto di ribes nero, floreale di viola e sul finale speziato dalla noce moscata al cuoio. Al palato è strutturato con un tannino fine, liscio come la seta. Pur essendo un vino adatto ad essere bevuto già in gioventù, generalmente raggiunge la sua massima espressione dopo almeno 5-6 anni di bottiglia, col suo picco di maturità tra i 9-15 anni dopo la vendemmia. Ottimo con le carni rosse e con i formaggi stagionati, il ragù e gli intingoli.

RICONOSCIMENTI: 92 pt. James Suckling – 91 pt. Wine Spectator – 90 Wine Advocate

CODICE: NJ155 – bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 12

CHÂTEAU CAMINO SALVA



IL TERROIR

- Cussac-Fort-Médoc – Haut-Médoc
- La parte settentrionale della penisola è chiamata Médoc, l'Haut-Médoc è invece situato nella parte meridionale, fra Bordeaux e Saint-Seurin de Cadourne.

IL PRODUTTORE

- Questo Château venne parzialmente distrutto e poi abbandonato durante la Prima Guerra Mondiale. Negli anni '50, la famiglia Kopp lo ha completamente ristrutturato e ha nuovamente avviato la produzione.
- Dispone di 34 ettari di vigne con un'età media di 30 anni e produce circa 215.000 bottiglie.

PARTICOLARITÀ

- Médoc significa «terra nel mezzo» e indica una lingua di terra lunga circa 100 chilometri fra l'Atlantico e la foce del fiume Gironda, dove ogni anno vengono imbottigliate circa 150 milioni di bottiglie di vino rosso.



CHÂTEAU CAMINO SALVA

Bordeaux



NJ082A

CHÂTEAU CAMINO SALVA – HAUT-MÉDOC

ASSEMBLAGGIO: 50% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 19% Petit Verdot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla e ghiaia

VINIFICAZIONE: Pre-fermentazione a freddo a 4°C per 6 – 10 giorni. Poi lenta fermentazione al di sotto di 26°C. Macerazione con le bucce dai 15 ai 28 giorni a 28°C. Il periodo medio trascorso nei tini va da 27 a 45 giorni.

AFFINAMENTO: 45% del vino in botti di rovere, 55% in vasche per 10 mesi.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta di colore porpora scuro. Al naso rimandi intensi di frutti neri si combinano a gradevoli note di cedro, tabacco e cuoio. L'ingresso in bocca è complesso, fresco e beverino. È ottimo da accompagnare a tutte le ricette a base di carne rossa.

RICONOSCIMENTI: 1 stella Guida Hachette – Medaglia d'Argento Concours de Bordeaux

CODICE: NJ082A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12



IL TERROIR

- Premier Cru du Haut-Pomerol; riva destra del fiume Dordogne; confina a nord con Château Pétrus e, a sud con Cheval Blanc.

IL PRODUTTORE

- La famiglia Léglise di Libourne fondò L'Évangile quando si estendeva su circa 13 ettari. Dopo alcuni passaggi di proprietà nel 1990, Domaines Barons de Rothschild (Lafite) la acquistò, ristrutturando poi completamente la sala vini e la cantina, gli ultimi lavori terminarono nel 2004.

PARTICOLARITÀ

- L'altopiano sud-orientale del Pomerol, sul quale insiste l'Évangile, è costituito da un terreno argilloso sabbioso con ghiaia pura, su un sottosuolo contenente residui di ferro. Il vigneto si estende oggi per 22 ettari. Le varietà coltivate sono: Merlot (80%) e "Bouchet", nome locale del Cabernet Franc (20%). La produzione media di Château L'Évangile e del suo secondo vino Blason de L'Évangile è di 5.000 casse/anno.



CHÂTEAU L'ÉVANGILE

Bordeaux



NJ319

BLASON DE L'ÉVANGILE

DENOMINAZIONE: AOC Pomerol

ASSEMBLAGGIO: Merlot 87%, Cabernet franc 12%, Cabernet sauvignon 1%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14° - PH : 3,85 - ACIDITÀ TOTALE : 2,60 g/l

VINIFICAZIONE: Le vendemmie sono manuali, così come le altre attività nel vigneto durante tutto l'anno. La fermentazione è effettuata con metodi tradizionali in tini di cemento a bassa temperatura, con rimontaggi e macerazione controllata; l'80% del vino viene poi trasferito in botti di rovere francese non nuove e il 20% in appositi tini per la fermentazione malo-lattica; segue un periodo di maturazione di circa 16 mesi.

AFFINAMENTO: completata la fermentazione, dopo la malo-lattica, il vino viene affinato in botti di rovere per 18 mesi.

CARATTERISTICHE: Il colore è profondo con riflessi granati. Al naso è caratterizzato da note speziate che ricordano la cannella e il cardamomo e note di frutti rossi. Una certa vivacità in bocca sottolinea un frutto fresco, un sottile mix tra mora e lampone. La bocca chiude con tannini eleganti e setosi.

CODICE: NJ319 – bottiglia da 0.75 lt. in [CASSA LEGNO BRANDIZZATA](#) da 6

CHÂTEAU CLINET



IL TERROIR

- Pomerol – area nord Libournais, riva destra.
- Château Clinet si trova in uno dei punti più alti dell'altopiano nel cuore di Pomerol, il suolo è una complessa miscela di terreni sabbiosi ricchi di ghiaia, argilla e ferro.
- La parcella chiamata "Grand Vigne", piantata a Merlot, ha le viti più vecchie, (1934) che sono tra le più antiche dell'intera denominazione Pomerol.

IL PRODUTTORE

- Lo Château dal 1999 è di proprietà della famiglia Laborde. Ronan, figlio di Jean-Louis, ha disposto il reimpianto dei vigneti aumentandone la densità, virando verso un tipo di agricoltura eco sostenibile, inoltre ha rinnovato gli impianti di vinificazione.
- Gli 11 ettari di vigneto sono composti da Merlot 88%, Cabernet Sauvignon 11,5% e Cabernet Franc 0,5%. Le viti hanno un'età media che sfiora i 45 anni.

PARTICOLARITÀ

- Vecchie mappe dimostrano che, all'interno della tenuta, vi erano viti piantate già nel 1595, per cui l'area viticola di Château Clinet può considerarsi una delle più antiche del Pomerol.
- Ronan Laborde è l'attuale presidente della "Union des Grands Crus de Bordeaux".
- Quasi 8,5 ettari di viti sono coltivati usando i cavalli per l'aratura, tutte le uve vengono raccolte a mano.





NJ190B

FLEUR DE CLINET - POMEROL

ASSEMBLAGGIO: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Superficie di rocce ghiaiose e sabbiose mescolate con ossidi di ferro.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve, assemblaggio delle cuvée, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti (50% nuove) per 12 mesi.

CARATTERISTICHE: Fleur de Clinet è il secondo vino di Château Clinet, esso nasce da una fusione dei tre diversi tipi di terroir che caratterizzano Pomerol. L'affinamento in botti di secondo passaggio ne esalta la freschezza e la finezza degli aromi. Di colore rosso rubino, al naso si presenta complesso ed estremamente fine con spiccate note di frutti rossi e di more. Bilanciato al palato con finale intenso. Si abbina perfettamente a piatti a base di carne e selvaggina, arrostiti, brasati e grigliati.

RICONOSCIMENTI: 92 pt. James Suckling – 91 pt. Wine Spectator

CODICE: NJ190B – bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6



IL TERROIR

- Saint-Émilion – Gironda.
- 18 ettari di vigneti a conduzione biologica si trovano a fianco dei famosi Cheval Blanc e Figeac e sono composti da Cabernet Franc (65%), Merlot (30%) e Malbec (5%)
- Château Jean Faure vanta diversi tipi di terreno, dai leggeri suoli silicei, alla ghiaia, fino ad arrivare ad uno stratto compatto di sabbie e argille.
- Presenta un sottosuolo argilloso che si radica tra i 30 e 70 cm sotto terra.
- Le radici possono crescere fino a una profondità di 150-200 cm

IL PRODUTTORE

- La storia di Chateau Jean Faure risale al XVI secolo e prende il nome dal suo primo proprietario Jehan Faure, che all'epoca era membro del consiglio comunale di Libourne.
- Il grande terroir di Jean Faure è prima di tutto un terroir storico, una proprietà ancorata al suo territorio da quasi 600 anni e che nel XVI secolo apparteneva solo a sei famiglie.
- Nel 1893 Château Jean Faure è stato riconosciuto tra i Saint-Emilion Premier Cru Classé.
- La tenuta, precedentemente collegata a Figeac, risale al XVIII secolo e dal 2004 è di proprietà di Olivier Decelle
- Nel 2012 Château Jean Faure ottenne il riconoscimento di Saint-Emilion Grand Cru Classé

PARTICOLARITÀ

- Dal 2017 l'azienda è a conduzione biologica certificata e nel 2023 uscirà la prima etichetta certificata Biodivin, biodinamica.
- Il sottosuolo argilloso offre il vantaggio di limitare la crescita prematura della vite. L'acqua sale per capillarità attraverso l'argilla, permettendo così alla vigna di auto-sostenersi fino alla vendemmia.
- Le vigne hanno oltre 40 anni d'età



CHÂTEAU JEAN FAURE

Bordeaux



PW150D

CHÂTEAU JEAN FAURE - SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

ASSEMBLAGGIO: 54% Cabernet Franc - 40% Merlot - 6% Malbec

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Suoli sabbiosi con depositi di ghiaie alluvionali.

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano e cernita degli acini. Senza lieviti artificiali o enzimi, in serbatoi termo-controllati da 70 hl in legno e cemento.

AFFINAMENTO: 18 mesi 2/3 in barrique di rovere francese e 1/3 in vasche di cemento.

CARATTERISTICHE: Di colore rosso rubino intenso, al naso Rivela note di mora appassita, cassis e fragoline di bosco mature associate a note di rovere tostato, vaniglia e tocchi discreti di spezie dolci fino alla grafite e alla pietra focaia. Al palato è potente ma allo stesso tempo elegante, armonico, teso e con una bella grassezza sul finale; emergono sottili sentori di rovere tostato, caramello, mandorla, liquerizia e vaniglia. I tannini sono fini e la persistenza infinita. Da abbinare a piatti ricchi, selvaggina, formaggi stagionati, funghi e tartufo.

RICONOSCIMENTI: 96 Pt. Decanter – 96 Pt. Wine Spectator

CODICE: PW150D - bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6



IL TERROIR

- Saint-Émilion – Gironde.
- Vigne di 7,8 ettari, poste tra lo Château Grand Mayne e lo Château Angéus, composte da 55% Merlot, 40% Cabernet Franc e 5% Malbec.
- Terreno sabbioso con sottosuolo argilloso.

IL PRODUTTORE

- La proprietà nata sin dal 1910, a poche centinaia di metri dal centro della città, fu acquistata nel 1978 da Michel Terras oggi CEO della società agricola Terras Le Henanff, vivaisti specializzati da generazioni nella coltura della vite e nella vinificazione.

PARTICOLARITÀ

- La vendemmia prevede normalmente la raccolta del Merlot una decina di giorni prima rispetto al Cabernet, causa la diversa epoca di maturazione delle uve.
- Vigne di oltre 45 anni d'età, con produzione annua di 21.000 bt. circa.



CHÂTEAU VIEUX CLOS-SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Bordeaux



NJ006A

CHÂTEAU VIEUX CLOS - SAINT-ÉMILION GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Malbec

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Suoli sabbiosi con depositi di ghiaie alluvionali.

VINIFICAZIONE: In vasche di cemento, con 4 settimane di macerazione.

AFFINAMENTO: In botti di rovere (50% nuove) per 14 mesi. L'imbottigliamento avviene 18 mesi dopo la raccolta.

CARATTERISTICHE: Di colore rosso rubino intenso, Château Vieux Clos saint Emilion presenta al naso un bouquet ampio e davvero di grande eleganza. All'inizio emergono sentori di frutta rossa matura fino ad arrivare alla prugna sotto spirito, poi si apre verso la parte floreale che ti stupisce dalla sua ricchezza, viola, rosa secche quasi appassite, l'erbaceo che si dirige sul finale verso il sottobosco, al tartufo. Inoltre la parte delle spezie, cuoio e tabacco a farne da padrone. Tutto questo perché Enologo e Agronomo hanno deciso di utilizzare diversi cloni di Merlot, ognuno con le sue caratteristiche. In bocca è fresco, fine ma di bella struttura. Tannini morbidi già in gioventù.

Si abbina a piatti a base di tartufo, funghi o anche con un arrosto o un brasato.

RICONOSCIMENTI: 90 Pt. Robert Parker – 90 Pt. Wine Decider

CODICE: NJ006A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12



IL TERROIR

- Saint-Philippe d'Aiguilhe – Castillon – Côtes-de-Bordeaux.
- Lo Château Ampélia è posizionato a 110 metri di altitudine, il punto più alto di tutta l'area di Bordeaux.
- Terreno prevalentemente calcareo con lieve strato argilloso.

IL PRODUTTORE

- Louis Despagne (la cui famiglia era piccola proprietaria di Cheval Blanc), acquistò i primi vigneti nel 1812 a Grand Corbin, a pochi metri di distanza da Saint-Émilion.
- Verso la fine del XIX secolo, la tenuta prese il nome di Château Grand Corbin-Despagne ottenendo fin da subito, riconoscimento e fama, tanto che al momento della prima classificazione di Saint-Émilion nel 1954, furono inseriti.
- Nel 1996 François Despagne ereditò la proprietà di Grand Corbin-Despagne e con entusiasmo cercò una nuova sfida e creò un nuovo vigneto, questa volta non a Saint-Émilion, ma a Castillon – Côtes de Bordeaux.

PARTICOLARITÀ

- Uve dei 12 diversi lotti della proprietà tutte a coltivazione BIOLOGICA, raccolte manualmente e vinificate separatamente; macerazione e decantazione in contenitori d'acciaio termoregolati.
- Le cantine contano 60 barriques in parte nuove; qui si effettuano pre-assemblaggio, affinamento e assemblaggio finale, poi, dopo minimo 21 mesi dalla raccolta avviene l'imbottigliamento.



CHÂTEAU AMPÉLIA

Bordeaux



NJ003

CHÂTEAU AMPÉLIA – CASTILLON – CÔTES-DE-BORDEAUX

ASSEMBLAGGIO: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla e calcare (formazioni rocciose sedimentarie).
Vigneto con certificazione biologica Agrocert FR-BIO-07 dal 2013.

VINIFICAZIONE: In piccoli tini. La macerazione dura dalle 3 alle 4 settimane in base alle diverse parcelle.
Fermentazione malolattica in botte.

AFFINAMENTO: 100% in botti di rovere (1/3 nuove) dai 12 ai 15 mesi

CARATTERISTICHE: Di colore rosso rubino intenso, si presenta a naso con sentori di frutta fresca e piccole spezie. In bocca è fresco e allo stesso tempo di bella struttura. Un vino che non ha paura di invecchiare ma che anche bevuto in gioventù riesce a esprimersi in tutte le sue migliori qualità con carattere.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. Wine Enthusiast

CODICE: NJ003 – bottiglia da 0,75 lt. in [CASSA LEGNO BRANDIZZATA](#) da 12



IL TERROIR

- Lugon et l'Île du Carney – Bordeaux Supérieur Rouge
- I 9,5 ettari di vigneti 100% Merlot, sono situati sulla riva destra della Dordogna, tra Fronsac e Saint-Émilion, nella regione della Gironda.
- Il terreno è argilloso, di origine alluvionale e la densità di impianto varia dai 4.200 ai 6.500 ceppi per ettaro.

IL PRODUTTORE

- La tenuta è di proprietà delle famiglia Janoueix, che esordì nel mondo del vino nel 1867 grazie a Jean Janoueix. Alla guida attuale Jean Philippe Janoueix, coadiuvato dall'enologo Jean Philippe Fort, già collaboratore del leggendario laboratorio Michel Rolland.

PARTICOLARITÀ

- La resa per ettaro varia, secondo le annate, da 32 a 38 q.li/ha e la produzione totale è di circa 40.000 bottiglie annue, l'età media dei vigneti è di 38 anni.
- Considerato come un piccolo Pomerol viene annualmente premiato da Parker e sempre inserito nella sua lista personale dei "Best of Best" per i migliori acquisti sotto i 25 €.



CHÂTEAU LE CONSEILLER

Bordeaux



NJ005

CHÂTEAU LE CONSEILLER - BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 100% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla e calcare

VINIFICAZIONE: Doppio smistamento (il primo in vigna ed il secondo in cantina), vinificazione tradizionale in tini di rovere e di cemento. 3/4 giorni di macerazione a freddo e successiva fermentazione alcolica. Fermentazione malolattica in botti (metà nuove).

AFFINAMENTO: Maturazione massima di 6 mesi e mescolamento. Non vengono aggiunti agenti artificiali per fare precipitare i solidi in sospensione. Filtrazione secondaria all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Presenta note di lampone, armonico e con un finale molto beverino. Le bottiglie più giovani possono essere decantate fino ad un'ora; questo permette al vino di rilasciare lentamente tutto il suo profumo. Le bottiglie più vecchie, invece, richiedono una brevissima decantazione, il minimo necessario per rimuovere i sedimenti.

RICONOSCIMENTI: 90 Pt. Wine Enthusiast

CODICE: NJ005 – bottiglia da 0.75 lt. in [CASSA LEGNO BRANDIZZATA](#) da 12

CHÂTEAU GRESSINA



IL TERROIR

- I 14 ettari di vigneti, sono composti da Merlot 90%, e Cabernet Sauvignon 10% e si estendono nei comuni di Saint-Seurin-de-Cursac e Saint-Martin-Lacaussade, nei pressi dell'estuario della Gironda.
- Terreno argilloso-calcareo.
- Denominazione: Blaye - Côtes de Bordeaux Rouge

IL PRODUTTORE

- Gaec Marchand ed i suoi figli sono i proprietari dell'azienda che produce circa 85.000 bottiglie/annue.
- Eugène Reullier è l'enologo consulente anche di altri famosi Châteaux della zona.

PARTICOLARITÀ

- Vigna di 30 anni, allevata a doppio Guyot, con 4600 piante/ha.
- Le uve vengono macerate per 24 ore a bassa temperatura e restano in fermentazione per 3 settimane circa. Malo-lattica totalmente svolta. Poi affinamento in barrique nuove e in parte usate.
- L'azienda offre un vino di ottima struttura e di facile bevibilità.



CHÂTEAU GRESSINA

Bordeaux



NJ001C

CHÂTEAU GRESSINA - BLAYE - CÔTES-DE-BORDEAUX ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla e pietra calcarea

VINIFICAZIONE: 24 ore di macerazione precedente alla fermentazione.

Successivamente nuova fermentazione della durata di 3 settimane. Fermentazione malolattica in tino.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso, fruttato e di carattere. Si abbina bene con minestre saporite, carne alla brace e formaggi mediamente stagionati. È un vino che dovrebbe essere bevuto giovane.

CODICE: NJ001C – bottiglia da 0.75 lt. in [CASSA LEGNO STESA BRANDIZZATA](#) da 6

CHÂTEAU MARTINON



IL TERROIR

- Cornac – Entre-Deux-Mers

IL PRODUTTORE

- Dal 1980 è Jérôme Trolliet il proprietario di Château Martinon. Egli decise di seguire le orme della madre, portando con sé però, una nota di modernità che ha permesso all'azienda di prosperare sia qualitativamente che commercialmente. Oggi lo Château è della famiglia da 3 generazioni.
- Il maestro di cantina è Mr. Bataille.
- La superficie vitata è di 42 ettari.

PARTICOLARITÀ

- La prima lista redatta dei vitigni di Bordeaux, a metà del 1700, vedeva una prevalenza delle varietà a bacca bianca su quelle a bacca rossa, con una produzione dei relativi vini se non maggioritaria almeno di pari entità. In passato, infatti, i vini bianchi erano più richiesti e insieme ai vini dolci erano considerati i vini più pregiati.
- Questa zona è particolarmente vocata per la produzione di vino e ciò è testimoniato da una scultura presente nell'abbazia di "Saint-Pierre-de-Bat" che raffigura due uomini; uno regge una botte sulle ginocchia e l'altro è intento a bere.
- Il motto dello Château è "Tradizione e Qualità".



CHÂTEAU MARTINON

Bordeaux



NJ002E

CHÂTEAU MARTINON - ENTRE-DEUX-MERS

ASSEMBLAGGIO: 60% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 13% Sauvignon Gris, 2% Muscadelle

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla e calcare

VINIFICAZIONE: Dopo una prima fermentazione a contatto con le bucce per 12/24 ore, gli acini vengono pressati. Successivamente viene fatta una preventiva fermentazione a freddo per qualche giorno (in modo da sviluppare meglio l'aroma del vino). Ulteriore fermentazione in tini di acciaio inossidabile.

CARATTERISTICHE: Il Sauvignon dona profumo e sapore. La grande percentuale di Sémillon, per la sua elevata qualità, dona una grande potenza. La Muscadelle, con le sue note di miele, conferisce un tocco soave e delicato. Per essere apprezzato appieno e mantenere la sua freschezza e le sue caratteristiche fruttate, questo vino deve essere bevuto giovane.

RICONOSCIMENTI: 91 pt. Decanter

CODICE: NJ002E – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU RIEUSSEC



IL TERROIR

- Fargues – Sauternes - Gironda.
- Sono 93 gli ettari coltivati a vigneto piantati a sémillion, sauvignon e muscadelle.

IL PRODUTTORE

- Costruito nel 1700 dai monaci carmelitani fu classificato come Premier Cru nel 1855.
- Nel 1984 lo Château venne acquistato dai Baroni Rothschild, già proprietari del celebre Château Lafite. Da allora il livello qualitativo dei vini prodotti è ai vertici dell'eccellenza, affidati all'enologo Erick Kholer già direttore delle proprietà "Château Lafite" sparse per il mondo.

PARTICOLARITÀ

- Château Rieussec è stata nominata Maison dell'anno 2004 da Wine Spectator.
- Nel 1989 fu costruita una cantina di dimensioni maggiori rispetto alle precedenti, per allungare il periodo di invecchiamento. La produzione è di circa 70.000 bt./anno.





NJoo8B

CARMES DE RIEUSSEC - SAUTERNES

ASSEMBLAGGIO: 91% Sémillon, 5% Sauvignon, 4% Muscadelle

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Ghiaia e ciottoli su pietra calcarea con venature di argilla.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in botti.

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Profumo pieno, con sentori di miele e fiori di acacia, leggermente legnoso. Corposo, generoso e ben bilanciato al palato con un piacevole finale dolce. Si abbina bene con dessert, formaggi e foie gras.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. Wine Spectator – 93 Pt. James Suckling – 91 Pt. Robert Parker

CODICE: NJ008B – bottiglia da 0.375 Lt. in cartone da 12



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

PIERRE PONNELLE
BEAUNE – CÔTE-D'OR

DOMAINE CHATELAIN
CHABLIS – YONNE

DOMAINE DES QUATRE SAISONS
CHABLIS – YONNE

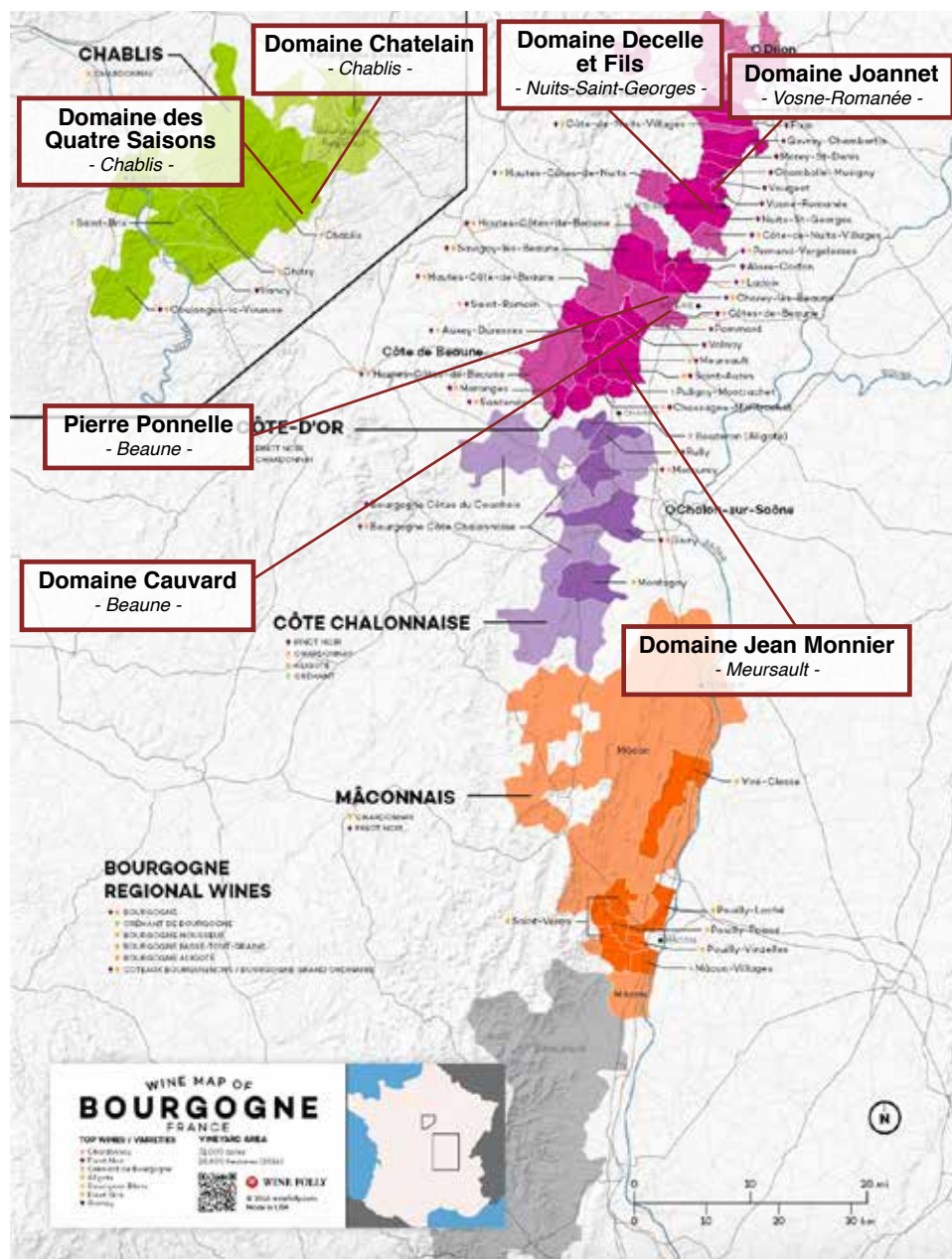
DOMAINE CAUVARD
BEAUNE – CÔTE-D'OR

DOMAINE JEAN MONNIER
MEURSAULT – CÔTE-D'OR

DOMAINE DECELLE ET FILS
NUITS-SAINT-GEORGES – CÔTE-D'OR

DOMAINE MICHEL JOANNET
MEREY-LÈS-FUSSEY – CÔTE-D'OR

VINI DI BORGOGNA



CHABLIS

Si trova a circa 100 Km. a nord dalla Cote d'Or. Vi si produce esclusivamente Chardonnay classificato nelle categorie: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru. I vigneti Premier Cru sono 40, quelli Grand Cru sono 7.

CÔTE-D'OR

Vi si producono i vini più famosi, si trova a nord della regione e si estende da Digione fino a Santenay per circa 50 Km. È divisa in due sotto regioni distinte: a nord la Côte de Nuits e a sud la Côte de Beaune. Tutti i vini di Borgogna classificati come Premier Cru e Grand Cru sono prodotti nella Côte-d'Or.

Côte de Nuits: è considerata la più pregiata terra del Pinot Noir, vi è anche una piccolissima produzione di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. È divisa in villaggi con specifiche denominazioni; fra i più importanti vanno ricordati: Chambolle-Musigny, Fixin, Gevrey-Chambertin, Marsannay, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée e Vougeot. I suoi rossi appartengono tutti alle categorie Premier Cru e Grand Cru. Nella zona troviamo anche le denominazioni Côte de Nuits Villages e Hautes-Côtes de Nuits.

Côte de Beaune: nota per i suoi Chardonnay, anche i rossi sono di tutto rispetto, in particolare quelli di Corton. È divisa in villaggi: ricordiamo Aloxe-Corton, Beaune, Chassagne-Montrachet, Meursault, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Santenay, Savigny- Lès-Beaune e Volnay.

CHALONNAISE

Si trova a sud della Côte-d'Or. Si producono sia rossi sia bianchi. Non sono presenti Grand Cru, ma vi sono Premier Cru. Il villaggio più famoso è Mercurey.

MÂCONNAIS

Ancora più a sud, si trova il Mâconnais, principalmente orientato alla produzione di bianchi. Non sono presenti né Premier Cru né Grand Cru. Una curiosità è rappresentata dal piccolo villaggio chiamato Chardonnay, proprio come la celebre uva bianca di Borgogna.

BEAUJOLAIS

È l'area vinicola più a sud, che non ha però nulla in comune con tutte le altre aree della Borgogna pur appartenendo ad essa. Il clima è diverso, il modo di produrre è diverso e le uve sono diverse; infatti il Beaujolais è la patria del Gamay. La regione è famosa per il Beaujolais Nouveau.

In questa regione, nella parte centro-orientale della Francia, si producono vini bianchi con uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Nero. La Borgogna è il regno dei domaine, insieme di piccoli vigneti dislocati in uno stesso territorio con denominazioni diverse, di proprietà di un'unica entità, da non confondere con gli château di Bordeaux, singole proprietà fatte di vigne collocate intorno ad una costruzione in cui si vinifica. Nel Medioevo i monaci Cistercensi stabilirono le caratteristiche dei vini prodotti nei vari vigneti stabilendo i confini (Clos) di quelli che ancora oggi sono considerati i tipici climat della Borgogna.

Classificazione dei Vini di Borgogna

L'area in cui si utilizza il sistema di classificazione della Borgogna è la Côte d'Or nella quale sono previste quattro categorie distinte. La categoria più bassa è Bourgogne Rouge e Blanc, vini prodotti con miscele di uve della regione.

La mediana è la Village ed è riservata a vini prodotti in uno specifico villaggio il cui nome è riportato in etichetta. Le due più alte categorie sono: Premier Cru (562) circa l'11% del totale. Il nome del vigneto è riportato in etichetta subito dopo il nome del villaggio. Grand Cru (appena 33) solo il 2% della produzione totale. Nei Grand Cru in etichetta è citato solo il vigneto.



IL TERROIR

- Beaune – Côte D'Or – Borgogna

IL PRODUTTORE

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

PARTICOLARITÀ

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





CHARDONNAY

ASSEMBLAGGIO : 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA : 12.5°

VINIFICAZIONE: Le uve Chardonnay sono raccolte nelle ore più fresche del mattino. La fermentazione viene svolta in acciaio a bassa temperatura controllata al fine di non disperdere l'intensità e la vigoria del frutto.

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino, il suo bouquet si dipana su gradevoli note di pera, miele e cannella. Al palato si mostra leggiadro, fresco e piacevolmente minerale. È ottimo abbinato a preparazioni a base di pesce e crostacei.

CODICE: PW045I bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PW045I

PINOT NOIR

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta manuale di sole uve Pinot Nero, si ha una macerazione a bassa temperatura al fine di estrarre tutte le sostanze aromatiche. Segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni che dona una lieve complessità.

CARATTERISTICHE: Vino dal colore rosso rubino, presenta al naso note di frutti di bosco e di ciliegia con accenni erbacei. In bocca si rivela corposo e morbido, dal finale di grande eleganza. Adatto ad accompagnare le carni bianche e i formaggi, si esalta sulle verdure grigliate.

CODICE: PW046M bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT NOIR ROSÉ

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: Si ottiene da una breve macerazione delle uve Pinot Nero. La vinificazione si svolge unicamente in acciaio al fine di preservare le migliori caratteristiche di frutto e di freschezza.

CARATTERISTICHE: Colore rosa brillante e limpido. Aromi di frutta secca e agrumi associati a note floreali e lampone. Pieno e ben equilibrato al palato è un vino fresco che anche nella sua versione rosé mantiene perfettamente la tipicità del Pinot Nero. Si abbina a salumi e antipasti sia di mare che di terra. Ottimo con carni bianche e formaggi freschi.

CODICE: PW051F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW046M

PW051F



PW045L

BOURGOGNE CHARDONNAY AOC

TERROIR: tipico delle tre zone borgognone: Yonne, Côte-d'Or e Saône-et-Loire.

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

VINIFICAZIONE: Le uve Chardonnay sono raccolte nelle ore più fresche del mattino. La fermentazione viene svolta in acciaio a bassa temperatura controllata al fine di non disperdere l'intensità e la vigoria del frutto.

CARATTERISTICHE: Bel colore giallo con riflessi dorati e brillanti. Piacevole freschezza. Aromi di frutta gialla, agrumi e fiori bianchi. Al palato è diretto e vivace fin dall'inizio. Gli aromi che si ritrovano al naso si ritrovano anche in bocca. È ben equilibrato tra acidità e fruttato.

CODICE: PW045L bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC

TERROIR: tipico delle tre zone borgognone: Yonne, Côte-d'Or e Saône-et-Loire.

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta manuale di sole uve Pinot Nero, si ha una macerazione a bassa temperatura al fine di estrarre tutte le sostanze aromatiche. Segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni che dona una discreta complessità.

CARATTERISTICHE: Rosso rubino di media intensità accompagnato da riflessi aranciati. Molto aromatico, offre sentori di frutti rossi e neri. Tannini morbidi e discreti. Assai piacevole e di media struttura.

CODICE: PW046L bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW046L



POUILLY-FUISSÉ

ASSEMBLAGGIO : 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA : 13°

CARATTERISTICHE: Il colore è un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli e una lucentezza brillante. Al naso è fresco ed elegante con note di mandorle, fiori bianchi e pane tostato. Presenta anche spiccate note di agrumi, vaniglia. Ha una piacevole acidità ed un finale persistente. Perfetto come aperitivo o abbinato a carni bianche, pesce e crostacei.

PARTICOLARITÀ: Pouilly Fuissé è una delle denominazioni più prestigiose di Mâconnais, il vigneto più meridionale della Borgogna.

CODICE: PW052D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PW052D

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT"

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: Vino importante dal sapore ricco ed intenso. Gli aromi di frutta matura sono accompagnati da quelli di vaniglia, ben bilanciati da freschezza e mineralità.

PARTICOLARITÀ: Blanchot è uno dei soli sette vigneti grand cru dello Chablis

CODICE: PW049D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW049D



PW054B

BEAUJOLAIS VILLAGES

ASSEMBLAGGIO: 100% Gamay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve viene fatta interamente a mano in grappoli interi, con una diraspatura completa. Prima della spremitura, per 10/12 giorni si effettua la macerazione semi carbonica con relativa fermentazione che avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE: Il suo colore è rosso ciliegia, offre un naso con aromi di frutti rossi dominati da ribes nero e fragola. Al palato è un vino armonico e morbido. Il terreno è granitico, segno di finezza e alta qualità del vino. Perfetto per accompagnare salumi, carni bianche, formaggi morbidi.

PARTICOLARITÀ: Le uve utilizzate per produrre questo vino provengono da 38 comuni situati in un'area quasi interamente compresa tra la zona del Beaujolais e quella dei Cru. Il termine VILLAGES è stato adottato nel 1950 per sostituire la molteplicità di nomi di comuni che potevano essere aggiunti in etichetta alla denominazione Beaujolais per distinguere le produzioni considerate superiori.

CODICE: PW054B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

BEAUJOLAIS NOUVEAU

ASSEMBLAGGIO: 100% Gamay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

CARATTERISTICHE: Un vino fresco e fruttato con spiccati sentori di frutti di bosco. In bocca ricorda il mirtillo, il cioccolato e una leggera speziatura. Si abbina alla perfezione con pollo ed insalate.

CODICE: PW477B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW477B

SU PRENOTAZIONE
dal 21.11.2024



PW060

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

CARATTERISTICHE: Armonioso, vivace ed elegante. Si distingue inoltre per la sua eccezionale intensità aromatica.

Il suo colore rosso ciliegia trasparente e i suoi aromi di rovere mescolati a frutta gli conferiscono una struttura ineguagliabile. Con un grande potenziale di invecchiamento, i suoi aromi evolveranno nel tempo verso frutta candita e tartufo. Da abbinare a minestre e risotti, carni bianche e rosse e formaggi.

PARTICOLARITÀ: Fondato dall'Abbazia di Cîteaux, che ne rimarrà proprietaria fino al 1789, il Clos de Vougeot brilla con orgoglio nei vigneti della Borgogna. Con i suoi 50 ettari, è oggi un'icona dei vini di Borgogna.

CODICE: PW060 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



IL TERROIR

- Fontenay-près-Chablis, Yonne, Borgogna.

IL PRODUTTORE

- Azienda a conduzione familiare situata nel piccolo villaggio di Fontenay-près-Chablis a 2 chilometri Nord-Est dalla cittadina di Chablis sulla riva destra del fiume Serein.
- L'azienda fu fondata nel 1955. Oggi possiede 48 ettari di terreno tra i quali diversi sono Premiers e Grands Crus.

PARTICOLARITÀ

- Al contrario della Côte-d'Or, dove la viticoltura si sviluppa lungo un'asse rettilinea, il territorio collinare di Chablis si articola in modo ondulato in una vallata la cui direzione è prevalentemente Nord-Sud, sulla destra e sulla sinistra del fiume Serein. Anche qui, come ovunque in Borgogna, la configurazione dei suoli è argilloso-calcareo, ma l'eccezionalità del territorio si lega a una roccia calcarea del Kimméridgen (di formazione tardo/giurassica) ricchissima di conchiglie fossili.





PW047F

PW048G

CHABLIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

CARATTERISTICHE: è uno Chablis classico, molto fresco con piacevoli sentori di agrumi. Il finale è ricco e ricorda la pesca nettarina. La sua freschezza lo rende particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce delicati, crostacei e verdure.

RICONOSCIMENTI: 91 pt. James Suckling

CODICE: PW047F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: la meravigliosa acidità tipica delle uve chardonnay di Borgogna rende questo vino ideale per accompagnare pesce e crostacei. La mela Granny Smith e la pera sono i sentori che si avvertono principalmente.

RICONOSCIMENTI: 87 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW048G bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



IL TERROIR

- Épineuil, Yonne, Borgogna.

IL PRODUTTORE

- Situato a 20 km da Chablis in Borgogna, il Domaine des Quatre Saisons è un'azienda agricola a conduzione familiare di quasi 85 ettari.
- Nel 2003, i due fratelli Georges e Dominique Detolle hanno unito le loro due singole fattorie, firmando così la nascita del Domaine des Quatre Saisons.

PARTICOLARITÀ

- La filosofia aziendale è di coltivare secondo la natura e le stagioni.
- Trascorrono meno di 30 minuti tra la raccolta delle uve e l'immissione in vasca. Le uve vengono selezionate manualmente. La cantina del Domaine consente la vinificazione per selezione delle parcelle.
- La differenza tra Chablis e Petit Chablis è dovuta dalla diversa distanza dal capoluogo (Chablis) e dalla posizione dei vigneti (pendii o apici collinari).





PW179A

PETIT CHABLIS

ASSEMBLAGGIO : 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA : 12.5°

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino piuttosto chiaro; naso franco e aromatico con sentori di agrumi e limone. Al palato è pieno, leggero con finale leggermente vegetale e sapido. Ottimo come aperitivo o con l'antipasto, un'insalata, un tagliere di salumi, o con un salmone fresco o affumicato. Accompagnerà anche pasti semplici e piccoli snack salati.

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox termoregolate. Breve invecchiamento sui lieviti.

PARTICOLARITÀ: età media delle vigne 25 anni. Suolo di tipo Kimmeridgiano (argilloso/calcareo su fossili Exogyra Virgula). Densità di impianto 6500/ha.

CODICE: PW179A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHABLIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

CARATTERISTICHE: Il profumo è ricco e complesso con note tostate. In bocca è subito fresco e minerale, per finire con un piacevole gusto floreale e leggermente speziato. Ottimo come aperitivo o per accompagnare pesce, pollame e formaggi di media stagionatura.

VINIFICAZIONE in vasche di acciaio inox termoregolate. Lungo invecchiamento sui lieviti.

PARTICOLARITÀ età media delle vigne 35 anni. Densità di impianto 6500/ha

CODICE: PW178B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW178B



IL TERROIR

- Beaune – Borgogna

IL PRODUTTORE

- L'azienda fu fondata nel lontano 1681 da Simon Gagnerot di Aloxe-Corton; la famiglia Cauvard, da ben 4 generazioni, è subentrata nella proprietà che comprende anche diversi altri Domaine in 5 diversi villaggi della Cote d'Or.

PARTICOLARITÀ

- Nel vigneto viene praticata la cosiddetta "agricoltura sostenibile", in quanto non vengono utilizzati fertilizzanti chimici, ma solo compost naturali. Raccolta manuale delle uve con successiva selezione dei soli acini sani e maturi. I vini maturano in barrique per un periodo dai 12 ai 15 mesi, prima dell'imbottigliamento.





PW061

ALOXE-CORTON

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve con cernita dei grappoli migliori. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in botti di rovere.

CARATTERISTICHE: Aromi espressivi di ribes nero e ciliegia. Tannini setosi ed equilibrati e un finale lungo ed elegante. Decantare qualche ora prima e servire intorno ai 14-18 C°. Si abbina a carni rosse, funghi, intingoli e formaggi.

PARTICOLARITÀ: Aloxé-Corton (si pronuncia Alosse) gode di una posizione perfetta, i vigneti sono esposti a guardia d'onore dei prestigiosi grands crus: Corton e Corton-Charlemagne.

CODICE: PW061 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

VOLNAY

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve con cernita dei grappoli migliori. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in botti di rovere.

CARATTERISTICHE: Aromi di frutti rossi, leggera speziatura e vaniglia. Al gusto è morbido con sentori di ribes e lamponi. Servire a 16-18 C°. Abbinare a selvaggina, pollame e tartufo. È un vino da bere preferibilmente giovane.

PARTICOLARITÀ: Da sempre apprezzato per la sua finezza, la sua linfa e il suo bouquet, il Volnay viene spesso presentato come il vino rosso più femminile della Borgogna.

CODICE: PW062 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW062



IL TERROIR

- Meursault – Côte de Beaune – Borgogna.

IL PRODUTTORE

- L'azienda fu fondata nel 1720 da Jean Monnier ed è situata nel centro del paese di Meursault in Place de l'Hôtel de Ville. Oggi Jean-Claude e Nicolas Monnier portano avanti con grande passione la tradizione enologica di famiglia producendo i loro vini ancora nelle antiche cantine di un tempo.
- L'azienda possiede 16 ettari di vigneti situati tra Meursault e Pommard. È una delle pochissime aziende della zona a produrre vini sia bianchi che rossi.

PARTICOLARITÀ

- I vini di Meursault sono caratterizzati da aromi intensi di mandorla, foglia, crosta di pane e mela. Al palato sono ricchi e corposi con un finale persistente.
- Nella zona di Pommard il terreno è di tipo argilloso-calcareo. I vini sono profondi, di colore rosso scuro, con un bouquet di mirtillo, muschio e selvaggina. Al palato predominano tannini astringenti bilanciati da un'ottima acidità. Sono tra i rossi più potenti della Borgogna.





PW110F

MEURSAULT "VIEILLES VIGNES"

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VINIFICAZIONE: Le uve provengono dai vigneti La Barre, Clos du Cromin e Chevalière. La fermentazione viene fatta in acciaio per 20 giorni per poi proseguire per 12 mesi in botti di rovere di cui il 20% nuove.

CARATTERISTICHE: Il profumo ricorda gli agrumi e la nocciola. Un vino corposo con sentori di vaniglia, burro e tostato. Si accompagna bene con pollame, pesce alla griglia e formaggi di media stagionatura.

PARTICOLARITÀ: Età delle viti dai 40 ai 65 anni.

CODICE: PW110F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

MEURSAULT "CLOS DU CROMIN"

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques di rovere (30% nuove).

CARATTERISTICHE: Profumo molto attraente di pesca bianca, lime, prugna, brioche e vaniglia. Sapore potente e stratificato di mela, pompelmo, scorza d'arancia con rovere leggermente tostato, una bella freschezza e un finale sapido e minerale. Delizioso con astice, gamberi, risotto al tartufo e pollame.

PARTICOLARITÀ: vino derivante da unica parcella situata ai piedi di Volnay

RICONOSCIMENTI: 86 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW147B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW147B

MEURSAULT "LA BARRE"

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: Colore paglierino chiaro brillante con riflessi verdognoli. Delicati aromi di pesca bianca sono seguiti da note di agrumi, spezie e pasticceria. Il gusto è piacevolmente fruttato con sentori di agrumi seguiti da un tocco di spezie. Finale pulito e asciutto con retrogusto di melone e pane tostato.

PARTICOLARITÀ: Questo vigneto fu acquistato dalla famiglia Monnier nel 1973.

CODICE: PW170 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW170



PW070F

MEURSAULT PREMIER CRU "LES CHARMES"

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Fermentazione iniziale in tini aperti per poi passare in botti di rovere, di cui il 30% nuove, per 16 mesi.

CARATTERISTICHE: Aromi di albicocca e pera con spiccata mineralità. Sapori morbidi e precisi con sentori di burro e tostato. Elegante acidità leggermente fruttata. Adatto per pollame, piatti di pesce anche salsati e frutti di mare. Si sposa bene anche con dessert delicati.

PARTICOLARITÀ: Piccola parcella di 0.7 ettari. Età delle viti circa 25 anni.

RICONOSCIMENTI: 86 pt. Decanter – 91 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW070F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW172

MEURSAULT ROUGE "LES MALPOIRIERS"

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: Il colore rosso chiaro del vino è seguito da aromi delicati di lampone, fragola, violetta, spezie, sottobosco. Al gusto è setoso e morbido con una freschezza acida e un retrogusto equilibrato ed elegante. Ideale per accompagnare piatti a base di funghi.

PARTICOLARITÀ: I piccoli vigneti di 0,67 ha e di 40 anni producono circa 3.500 bottiglie di questo raro Meursault rosso. La parcella di Les Malpoiriers si trova appena a nord del villaggio di Meursault, molto vicino a Volnay.

CODICE: PW172 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

POMMARD PREMIER CRU "LES FREMIERS"

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte a mano. La macerazione dura circa 12 giorni, con frequenti rimontaggi. Non sono utilizzati gli enzimi di estrazione. L'invecchiamento dura circa un anno, con il 50% di botti nuove, permettendo una bella evoluzione dei tannini.

CARATTERISTICHE: il colore è rosso brillante mentre il profumo ricorda la ciliegia e le erbe aromatiche. In bocca è cremoso e speziato. Si abbina a carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

CODICE: PW148A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW148A



PW118F

POMMARD GRANDS ÉPENOTS PREMIER CRU CLOS DE CITEAUX – MONOPOLE

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Tutta la raccolta e la successiva selezione delle uve viene fatta a mano. La fermentazione avviene in modo naturale e inizia con tre giorni di macerazione a freddo, e prosegue in rovere con solo una quota del 20% di botti nuove.

CARATTERISTICHE: Rosso rubino, è carico di sentori che richiamano le ciliegie mature e i lamponi, cui si affiancano sfumature di liquirizia. Il palato è espressivo e profondo, e la chiusura è lunga e caratterizzata da tannini dolci.

PARTICOLARITÀ: Il Grands Épenots è considerato uno dei migliori Pommard. Il terreno, dove la superficie ha una grande percentuale di ciottoli, garantisce un buon drenaggio. Lo strato di terreno è sottile, motivo per cui le rocce sottostanti sono più vicine alla superficie. Pertanto, i Grands Épenots sono spesso più minerali, strutturati e longevi rispetto agli altri Pommard.

CODICE: PW118F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

DOMAINE DECELLE ET FILS



BIODYVIN

BIODINAMICO

Borgogna



IL TERROIR

- Nuits-Saint-Georges - Borgogna
- 10 ettari di vigneti a conduzione biologica situati in Côte de Beaune e Côte de Nuits composti da 70% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 5% Pinot Grigio.
- Sottosuoli in maggioranza argillosi e calcarei con differenze di latitudine, esposizione, densità, spessore del suolo e pendenza.

IL PRODUTTORE

- L'Azienda Decelle et Fils fu fondata nel 2008 da Olivier Decelle.
- Le cantine aziendali, allestite su 3 livelli, sono poste in un edificio storico a Nuits-Saint-Georges, costruito a metà del XIX secolo e recentemente ristrutturato, che ha pareti molto spesse per garantire una temperatura costante sia in estate che in inverno.
- La produzione è seguita dall'enologo Jean Lupatelli.

LA MAISON E LE VIGNE

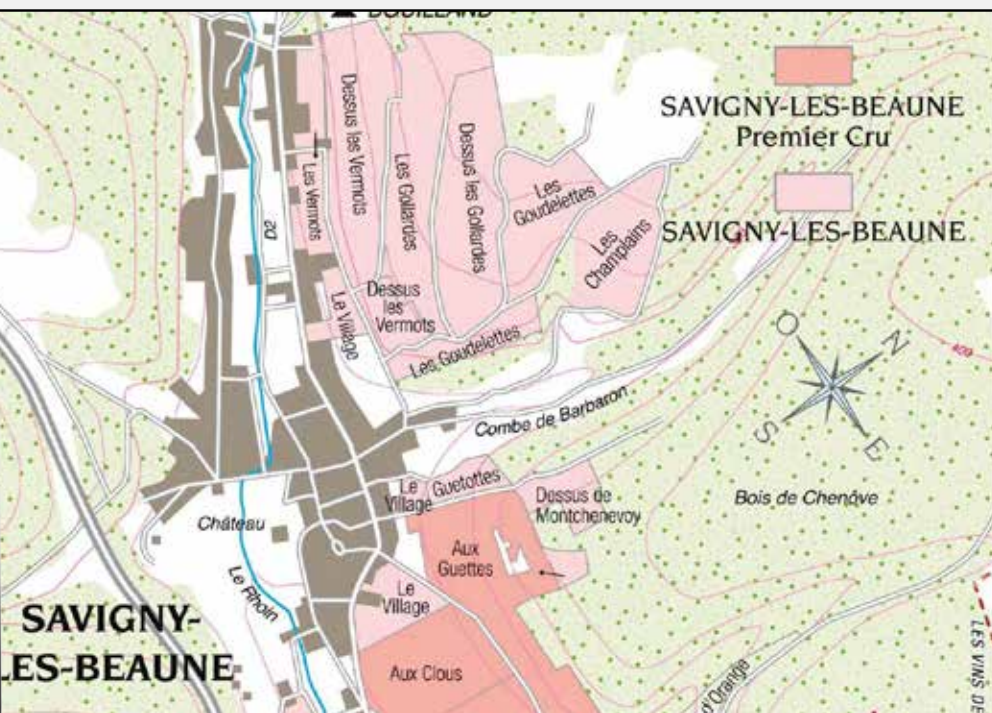
- La cantina di produzione contiene diverse tipologie di botti in legno, vasche in cemento e tini di acciaio. Questo permette di vinificare o affinare diversamente ogni singola parcella, in modo da ottenere sempre la massima espressione dal terroir.
- In tutti i vini vengono utilizzate al massimo il 30% di botti nuove, in modo che il legno non vada a sovrastare l'eleganza del vino.





BOURGOGNE CHARDONNAY

APPELLATION BOURGOGNE BLANC PROTÉGÉE



CODICE: DV001D – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

Sulle alture di Savigny-Lès-Beaune, da un suolo povero e molto sassoso, provengono le uve utilizzate per produrre questo vino. Si possono vedere anche molti Meurger lì, questi grandi cumuli di pietre piatte lasciati da secoli di viticoltura e che formano dei veri e propri muri che delimitano gli appezzamenti.

TERROIR

L'esposizione molto solare di questi appezzamenti compensa l'altitudine e permette di ottenere vini bianchi di grande qualità.

VINIFICAZIONE

Coltivate senza prodotti di sintesi, le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg, quindi pressate delicatamente nella cantina di Nuits-Saint-Georges. La fermentazione avviene poi in botti da 500 Lt. grazie all'azione dei lieviti d'uva naturali.

Il vino viene imbottigliato dopo circa un anno di invecchiamento.

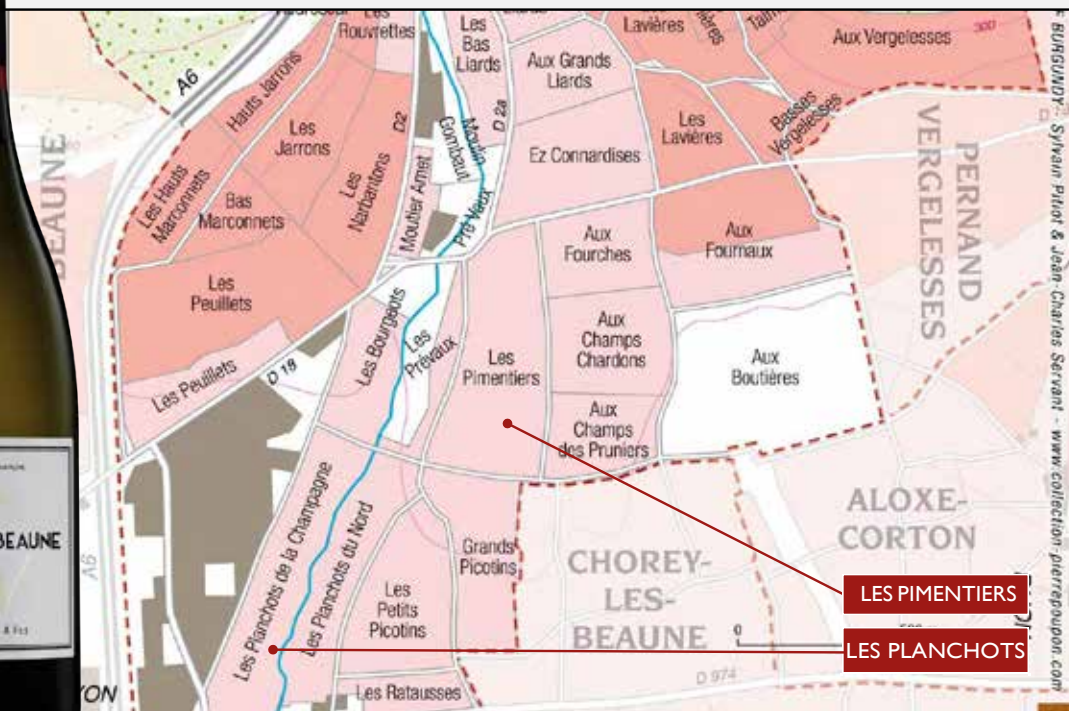
CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino, offre note di fiori bianchi come biancospino e acacia con sentori di miele. In bocca, vivacità e freschezza sono bilanciate da ricchezza e mineralità. Un vino di grande equilibrio.



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BLANC

APPELLATION SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PROTÉGÉE



CODICE: DV005D– bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

A nord di Beaune, il bianco Savigny -Lès-Beaune proviene dagli appezzamenti "Les Planchots" e "Les Pimentiers". Savigny -lès-Beaune segna l'inizio dello stile della Côte de Beaune. Il paese è famoso per i suoi rossi, i bianchi ne occupano solo una piccolissima parte (10%).

TERROIR

Il Savigny-Lès-Beaune Blanc gode di un'ottima esposizione a sud e di un suolo povero e molto ripido dove le viti affondano le radici direttamente nel substrato roccioso.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e poi pressate delicatamente. Sotto l'azione dei lieviti indigeni naturalmente presenti sull'uva, il mosto fermenta lentamente direttamente in botti di rovere. Al fine di preservare al meglio il fragile equilibrio tra mineralità ed espressione fruttata, il Savigny-Lès-Beaune Blanc viene invecchiato per metà in botti di rovere da 12 hL e in botti grandi da 500 litri che forniscono i benefici del legno senza alterare l'espressione dello Chardonnay. Dopo 14 mesi di affinamento, viene eseguito l'assemblaggio in tini di acciaio inox e poi l'imbottigliamento per gravità.

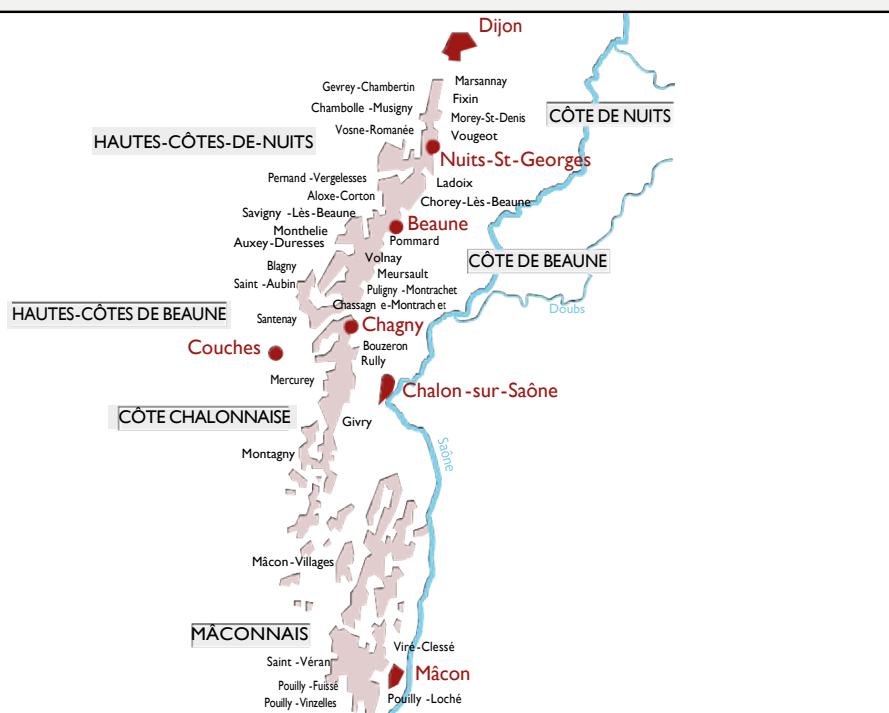
CARATTERISTICHE

Molto franco, di buona vivacità, il Savigny-Lès-Beaune Blanc offre aromi di frutta esotica e mela golden pur rimanendo non troppo pesante. Va bevuto fresco, da solo o con raffinati piatti di mare, pesce al forno o pollame.



BOURGOGNE PINOT NOIR

APELLATION BOURGOGNE ROUGE PROTÉGÉE



CODICE: DV002G – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

Proveniente da diversi appezzamenti selezionati in tutto il vigneto Bourguignon, la cuvée Bourgogne Pinot Noir è essenzialmente composta da uve provenienti dai villaggi di Mercurey, Ladoix-Serrigny e Savigny.

TERROIR

Il denominatore comune di questi appezzamenti è il substrato roccioso calcareo presente in tutta la Côte des Vins. È nel clima continentale della Borgogna, che alterna inverni rigidi ed estati calde, che il Pinot Nero trova la sua perfetta espressione.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e poi vinificate con meticolosa cernita, diraspatura al 100% e fermentazione della durata di circa tre settimane.

Dopo una pressatura molto soffice, il vino viene messo in cantina e poi affinato in botti per circa un anno.

CARATTERISTICHE

Il colore è di un rosso intenso con una bella lucentezza. Al naso offre potenti aromi di frutti rossi e amarena e una nota speziata che si rivelerà all'apertura della bottiglia. Al palato si nota subito la potenza della struttura tannica, presente senza essere aggressiva.

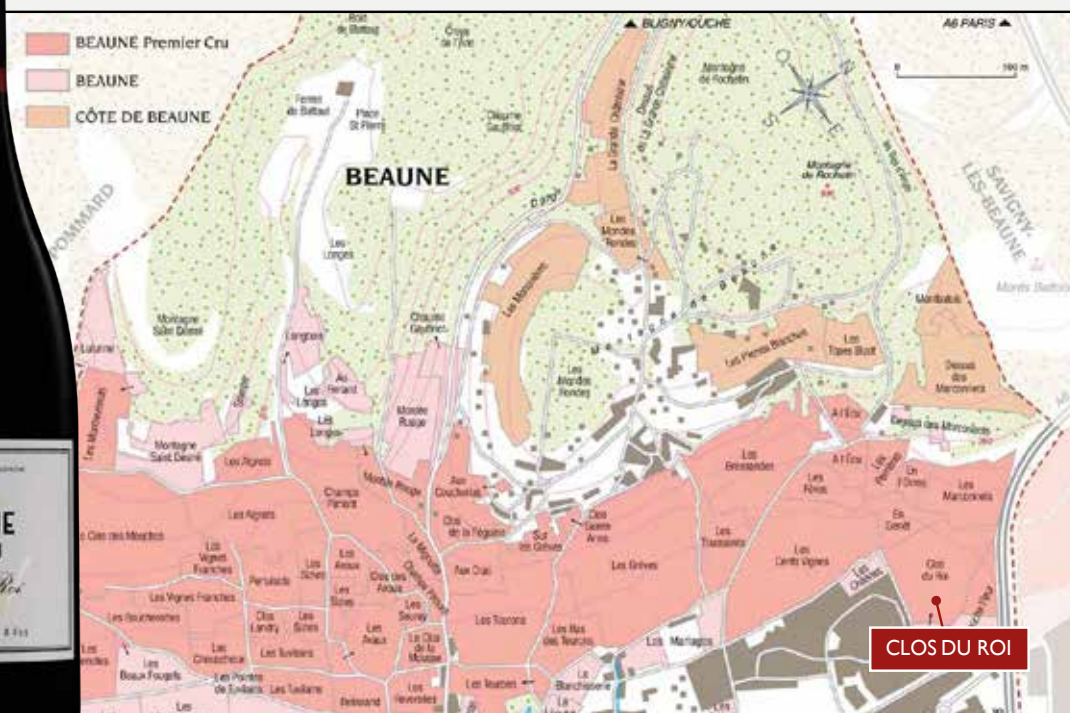


DOMAINE
DECELLE & FILS

BEAUNE 1^{ER} CRU

« Clos du Roi »

APPELLATION BEAUNE 1^{ER} CRU PROTÉGÉE



CODICE: DV003D—bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

Situato a nord della zona di Beaune, molto vicino a quella di Savigny, il Clos du Roi è senza dubbio uno dei Clos più emblematici del Beaune 1^{er} Cru. La sua storia è strettamente intrecciata con quella della Borgogna medievale e deve il suo nome alle numerose tavole reali che l'hanno accolta nei secoli.

TERROIR

I terreni rossi ricchi di ferro e molto drenanti si estendono nella parte inferiore della collina. Le viti, di età superiore ai 50 anni, producono grappoli piccoli e concentrati. Le longevità di questi vini sono generalmente piuttosto elevate.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene effettuata a mano e accuratamente selezionata. La vinificazione avviene secondo uno schema molto tradizionale: lieviti indigeni, fermentazione per circa 20 giorni poi affinamento per 18 mesi in botti. La percentuale di botti nuove non supera il 30% per non snaturare la grande finezza di questo vino.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso violaceo di media intensità, il "Clos du Roi" presenta un naso espressivo di frutta matura e kirsch. Al palato siamo sedotti dalla grande finezza di questo vino che unisce una corposità molto presente ad un'elegante struttura tannica. Un vino molto fine che darà la sua più bella espressione nella sua giovinezza. Si sposa magnificamente con arrosto di maiale o formaggi a pasta molle.

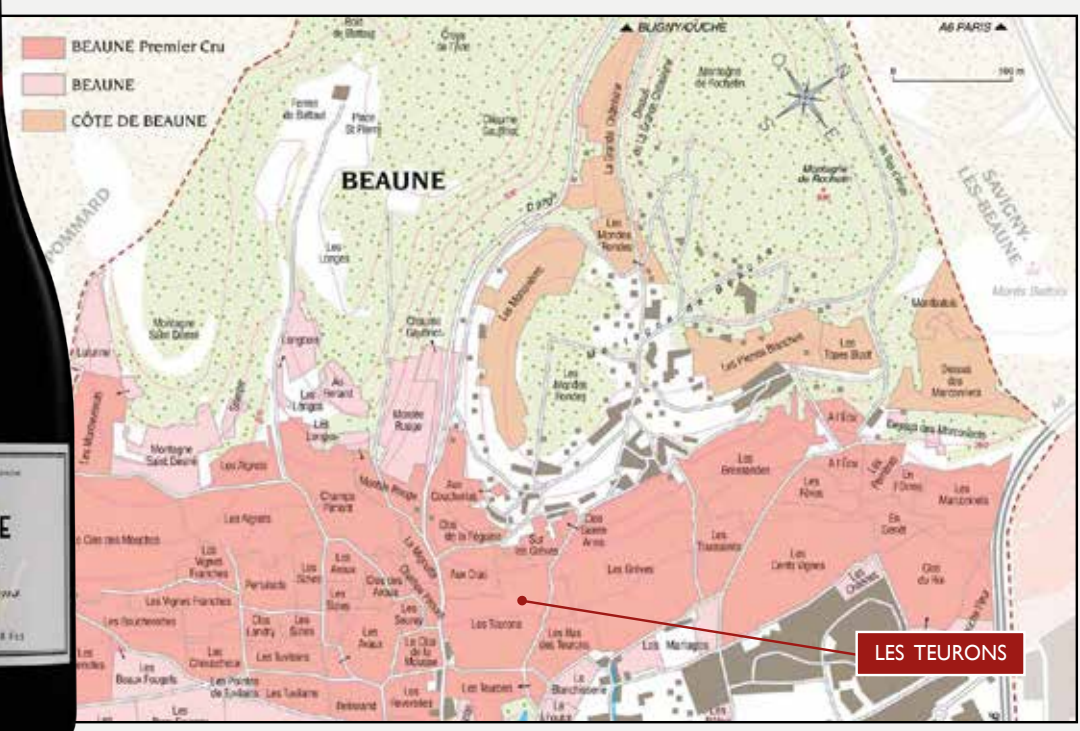
DOMAINE DECELLE ET FILS



BEAUNE 1^{ER} CRU

« Les Teurons »

APPELLATION BEAUNE 1^{ER} CRU PROTÉGÉE



CODICE: DV007 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

Vicino a « Grèves », nel cuore della zona di Beaune 1^{er} Cru, questo appezzamento si estende a mezza costa, su un terreno relativamente profondo composto da argilla e calcare.

TERROIR

Se una parte di questo vitigno i suoi filari in modo abbastanza classico in direzione del pendio, il resto dell'appezzamento viene piantato perpendicolarmente al pendio, in una vecchia cava che gli conferisce un microclima favorevole a grandi maturità.

VINIFICAZIONE

Vendemmiate a mano, le uve vengono poi riportate nella nostra cantina a Nuits-Saint-Georges in cassette da 15 kg e poi accuratamente selezionate. Le vinificazioni sono minimaliste e tutto è fatto per non stravolgere questo bellissimo terroir, favorendo l'espressione della sua finezza. L'affinamento dura circa 18 mesi in botte.

CARATTERISTICHE

Il colore è vivo e sostenuto e al naso, inizialmente un po' piccante, rivela note di frutti neri e liquirizia. In bocca si percepisce molta sostanza e una potente struttura tannica che suggerisce le potenzialità di invecchiamento di questo vino. Questo Beaune 1er Cru si presta bene ad abbinamenti con pietanze importanti e saporite, formaggi stagionati, selvaggina o carni rosse. Acquisirà complessità con 5-10 anni di invecchiamento.



IL TERROIR

- Vosne-Romanée – Côtes de Nuits – Borgogna
- La zona presenta terreni poco profondi, composti da argille, calcare e ciottoli, che conferiscono complessità alle uve coltivate ed ai vini che ne derivano.

IL PRODUTTORE

- Azienda familiare situata a Marey-les-Fuissey, nelle Hautes Côtes de Nuits, gestita da Michel e Fabien Joannet.
- Oltre ad altre proprietà situate tutte nella Cote d'Or, i Joannet coltivano anche un vigneto di Vosne-Romanée AOC.

PARTICOLARITÀ

- Vosne-Romanée è l'ambasciatore, per antonomasia, del Pinot Noir di Borgogna e rappresenta il vero cuore pulsante dell'intera regione.
- I primi documenti storici che menzionano questa località risalgono al VI secolo d.C., quando il luogo era noto con il nome di Voone (foresta).





PW186A

VOSNE ROMANÉE

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: La vendemmia è manuale e i grappoli vengono selezionati direttamente in vigna. Le uve vengono pigiate in piccole vasche di cemento e fermentano per 6 settimane. Il vino matura poi in botti di rovere prevalentemente usate per 10-12 mesi prima che la cuvée finale venga imbottigliata.

CARATTERISTICHE: Un Pinot Nero profondo e potente, che mantiene sempre l'eleganza e la finezza che si ricerca in un ottimo vino di Borgogna. Profumi di fragole e lamponi si sposano bene con sentori di spezie e ribes nero. Accompagna bene minestre, risotti, zuppe e tutte le carni saporite.

CODICE: PW186A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

VOSNE ROMANÉE 1^{ER} CRU LES SUCHOTS

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: La vendemmia è manuale e i grappoli vengono selezionati direttamente in vigna. Le uve vengono pigiate in piccole vasche di cemento e fermentano per 6 settimane. Il vino matura poi in botti di rovere prevalentemente usate per 10-12 mesi prima che la cuvée finale venga imbottigliata.

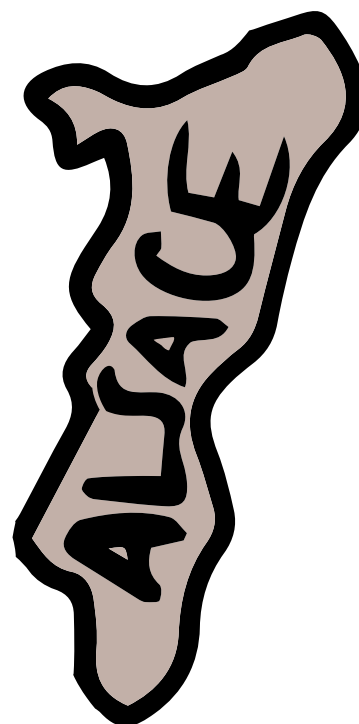
CARATTERISTICHE: Questo Vosne Romanée premier cru è caratterizzato da un intenso colore rosso granato. Naso complesso con aromi intensi di frutta rossa, spezie e sottobosco. Bella potenza in bocca avvolta da note di liquirizia e mora. Finale persistente e tannini eleganti.

CODICE: PW187 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW187

ALSAZIA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

DOPEFF AU MOULIN
RIQUEWIHR – HAUT-RHIN

VARIETÀ

RIESLING

PINOT BLANC

GEWÜRZTRAMINER

PINOT GRIS

PINOT NOIR

SYLVANER

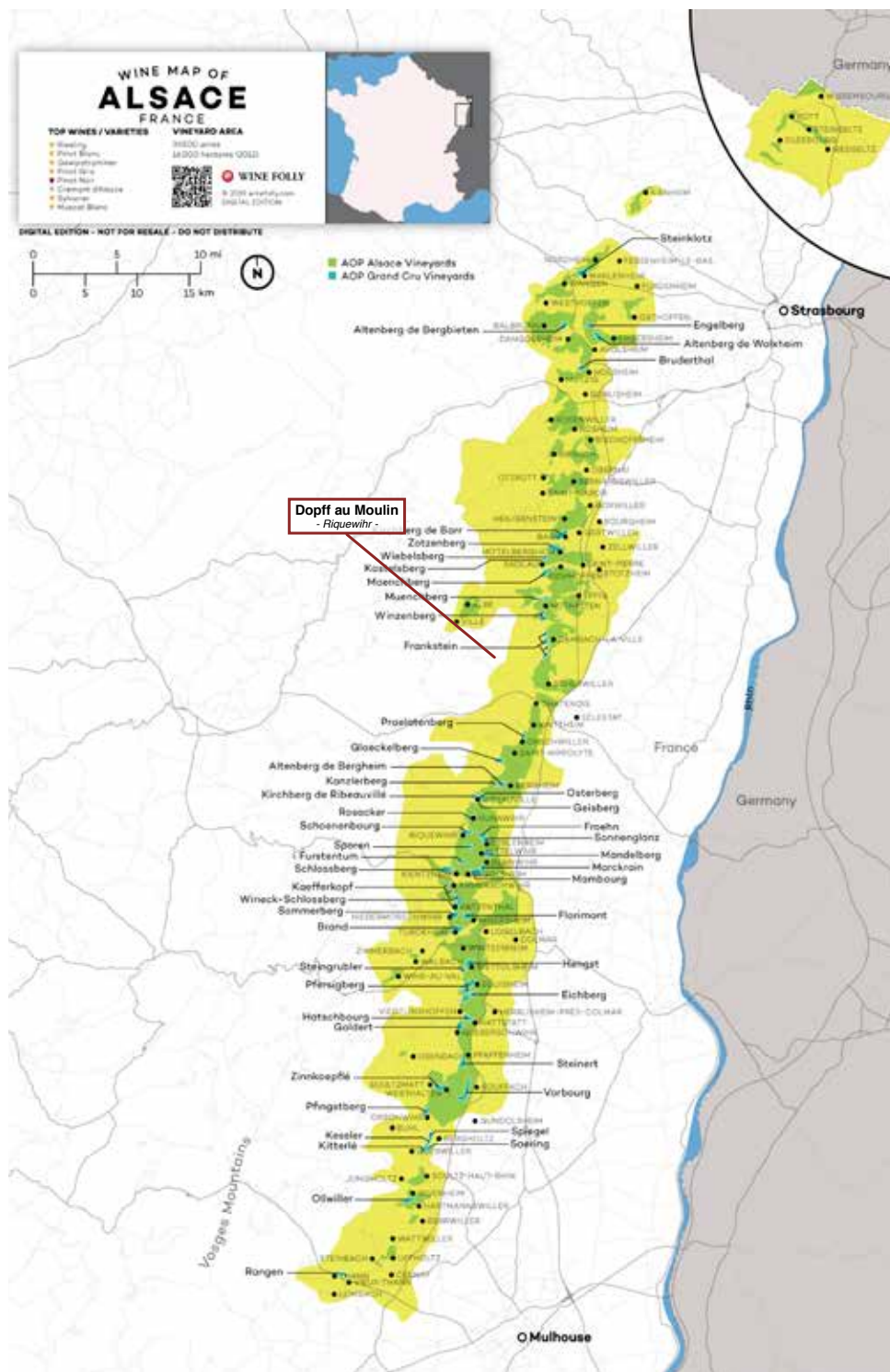
MUSCAT BLANC

AREA DELLE VIGNE

39.500 ACRI

16.000 ETTARI (2012)

VINI D'ALSZIA



Probabilmente fu una delle prime zone dell'attuale Francia ad avere una produzione vinicola importante quantitativamente. La sua storia è influenzata dalle tradizioni tedesche. Raggiunse nel Medioevo uno sviluppo vinicolo enorme sino al 1600; con la Guerra dei Trentanni e le guerre successive sino al 1945 la sua importanza diminuì moltissimo. Dopo la guerra è tornata ad essere importante per i vini bianchi. Tra questi il Riesling è sicuramente il più antico ed il più amato. Oggi la zona è rinata e presenta alcune delle migliori espressioni di vitigni aromatici del Mondo.

La regione vinicola dell'Alsazia:

un territorio con un'estensione di circa 110 chilometri, si trova nella parte nord-orientale della Francia, nelle colline situate sul versante orientale delle montagne Vosges, lungo il Reno ai confini con la Germania.

In Alsazia lo zucchero dell'uva è completamente trasformato in alcool producendo quindi vini secchi e corposi in cui si evita la fermentazione malolattica con lo scopo di preservare il carattere fresco e fruttato di ogni varietà.

Le uve più celebri d'Alsazia sono:

Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato Bianco. Da osservare che il Pinot Grigio è tradizionalmente detto Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace. Nella regione è inoltre presente lo Chardonnay prevalentemente utilizzato per la produzione del Crémant d'Alsace. L'unica uva a bacca rossa presente in Alsazia è il Pinot Nero (8% del totale) utilizzato per la produzione del Rouge d'Alsace e del Rosé d'Alsace, ed è presente nella maggior parte degli spumanti metodo classico Crémant d'Alsace (10% del totale).

CLASSIFICAZIONE DEI VINI D'ALSZIA

Alsace Grand Cru AOC e Crémant d'Alsace AOC sono le due categorie previste per i vini di qualità. Essi possono riportare in etichetta il nome dell'uva con cui sono stati prodotti solo nel caso in cui si tratti di un monovarietale. Nel caso in cui un vino sia prodotto con l'assemblaggio di più uve in etichetta si troverà eventualmente, oltre alla semplice indicazione AOC, la dicitura Edelzwicker (miscela nobile).

Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles sono due grandi vini (assai rari) d'Alsazia, entrambi vinificati solo in annate eccezionali (una o due volte ogni dieci anni), che rappresentano comunque meno dell'1% della produzione totale. I vini Vendange Tardive (vendemmia tardiva) sono prodotti con uve raccolte con qualche settimana di ritardo rispetto al periodo della vendemmia, mentre i Sélection de Grains Nobles (selezione di acini nobili) sono prodotti con uve attaccate dalla Botrytis Cinerea, pertanto si tratta di vini dolci e ricchi.

I **Crémant d'Alsace** sono vini spumanti prodotti con il metodo classico, esattamente come tutti gli altri spumanti Crémant Francesi, essi sono prodotti con Pinot Bianco, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Nero e Chardonnay, il cui uso è ufficialmente consentito solo per questa produzione.

DOPPF AU MOULIN



IL TERROIR

- Riquewihr - Alsazia

IL PRODUTTORE

- L'azienda nasce a Riquewihr nel 1574. Amano definirsi prima di tutto dei contadini in quanto il loro legame con la terra, trasmesso di generazione in generazione, ancora oggi è più forte che mai.
- Gli oltre 70 ettari di vigne nel cuore dell'Alsazia, vengono curati utilizzando in gran parte i metodi tradizionali per garantire ogni anno una qualità senza eguali.

PARTICOLARITÀ

- L'azienda Dopff au Moulin fu la prima ad adottare la bottiglia renana (a collo lungo) per imbottigliare i vini bianchi di Alsazia, in modo da renderli riconoscibili rispetto a tutti gli altri vini francesi.





PW120F

GEWÜRZTRAMINER TERRES ÉPICÉES

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

Vino dal colore giallo paglierino, offre al naso suadenti aromi di rosa, gelsomino e frutta esotica. Freschezza e aromaticità indugiano sul palato per poi sfociare in un finale finemente speziato. È adatto ad accompagnare formaggi o paté di foie gras.

RICONOSCIMENTI: 90 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW120F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW124Q

PW122I

RIESLING CUVÉE EUROPE

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino chiaro, emana dal calice freschi profumi di anice e di fiori di acacia. Vino di corpo e di nobile eleganza, chiude su un finale avvolgente e asciutto. Da assaporare in compagnia di frutti di mare o con del pesce cotto al forno.

RICONOSCIMENTI: 90 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW124Q bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT GRIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Gris

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: Bouquet delicato ed elegante di aromi floreali, fruttato con un sottile sentore di miele. Questo vino è secco e vivace con freschezza lineare e bella struttura. Un prodotto complesso e fine con un'ottima persistenza. Perfetto con carni bianche.

RICONOSCIMENTI: 89 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW122I bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW123I

PW124S

GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU BRAND

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: Questo vino si connota per un colore giallo oro intenso. Emergono dal calice eleganti afrori di fico, accompagnati da nuances che richiamano il miele e le spezie. In bocca si dimostra corposo e ampio sin dal suo ingresso, con note di frutta candita e lieve salinità, perfetta espressione del terroir di provenienza.

PARTICOLARITÀ: I grappoli di Gewürztraminer sono vendemmiati solo una volta raggiunto il perfetto grado di maturazione e dopo un lieve attecchimento della muffa nobile Botrytis Cinerea che concentra le sostanze aromatiche negli acini.

RICONOSCIMENTI: 91 pt. Decanter – 97 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW123I bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

CARATTERISTICHE: Nel bicchiere si presenta di colore giallo chiaro. La percezione olfattiva, potente e minerale, si declina su note di frutta candita, mango e limone. Al palato propone una combinazione delle stesse sensazioni tropicali avvertite al naso con un gusto fresco e morbido,

molto persistente.

PARTICOLARITÀ: Il vigneto Grand Cru di Schoenenbourg è noto in tutto il mondo per l'eccellenza raggiunta dai vini prodotti con le uve Riesling in esso coltivate, tanto da valere il nome di "La Belle Côte"

RICONOSCIMENTI: 93 pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW124S bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

DONATIEN BAHUAUD
MONTRICHARD – LOIR-ET-CHER

VARIETÀ

CABERNET FRANC

MUSCADET

CHENIN BLANC

SAUVIGNON BLANC

GAMAY

CHARDONNAY

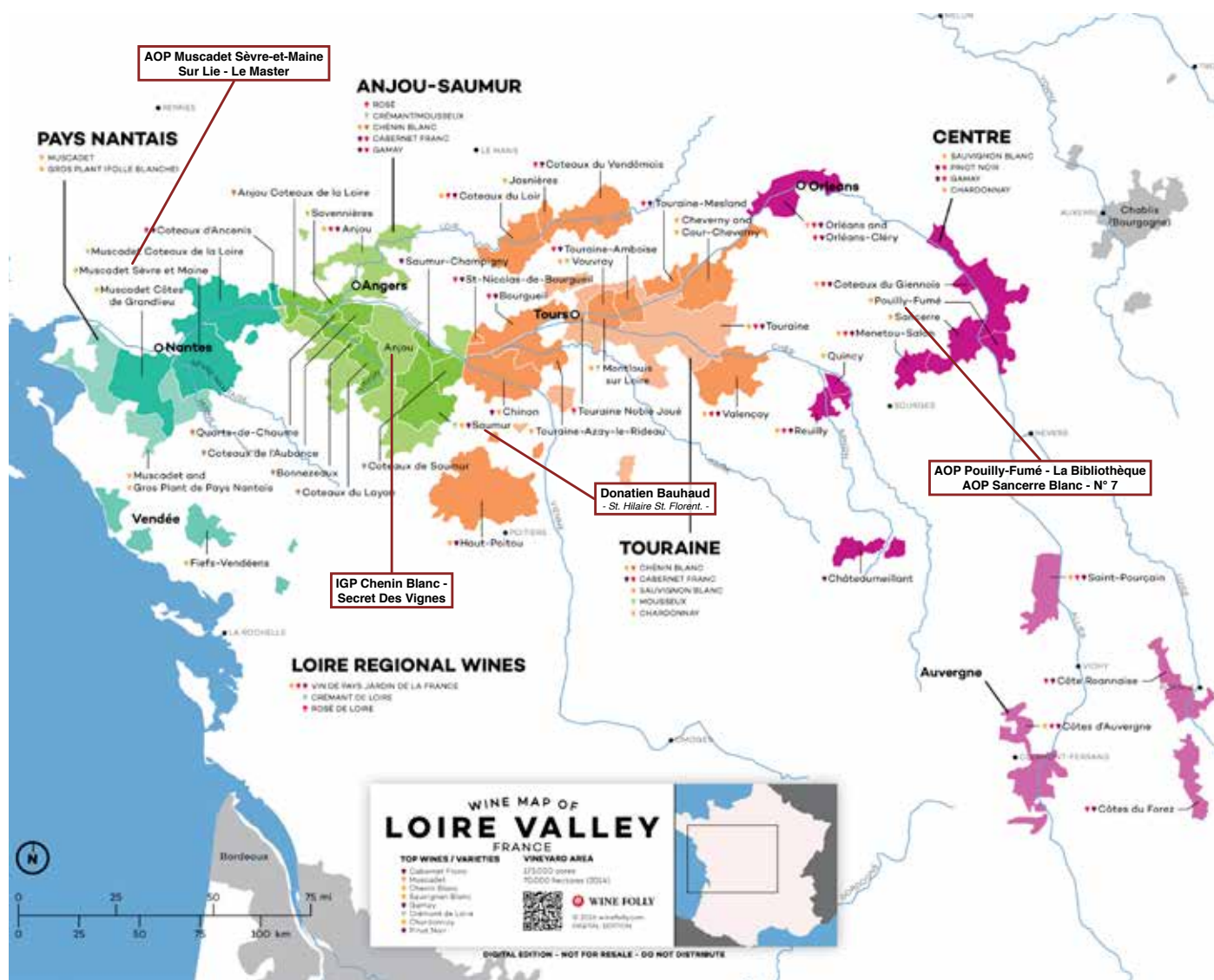
PINOT NOIR

AREA DELLE VIGNE

173.000 ACRI

70.000 ETTARI (2014)

VINI DELLA LOIRA



STORIA E VITICULTURA

Nel IV secolo a.C. il luogo dove ora sorge la città di Orléans era considerato il centro della Gallia. Qui si tenevano gli incontri annuali dei druidi. Dopo la conquista di Giulio Cesare, i galli adottarono rapidamente le abitudini romane e proprio il periodo gallo-romano vide una sensibile crescita della produzione agricola e degli scambi commerciali, anche la religione cristiana, seppure in un secondo tempo, si diffuse in tutta la regione. Con la nascita del feudalesimo crebbe l'importanza dei baroni, che utilizzarono i vari castelli, costruiti a partire dal X secolo, per sottolineare il proprio rango.

Nel medioevo, i vini della valle della Loira furono i più stimati di tutta l'Inghilterra e Francia, persino più premiati di quelli di Bordeaux. Il Rinascimento fu il culmine dell'auge della Valle della Loira, col regno di Luigi XI, che costruì la sua capitale a Tours, nel 1461, richiamando numerosi artisti e artigiani dall'Italia, tra cui Leonardo da Vinci. Il tutto si esaurì poi con Enrico IV che riportò la capitale del regno a Parigi nel 1594.

La valle vitivinicola della Loira si sviluppa da Nantes, fino ad Orléans e include 87 tipologie di vini AOC, la maggior parte dei quali sono bianchi da uve Chenin blanc, Sauvignon blanc e dai grappoli di Melon de Bourgogne; ci sono anche alcuni vini rossi, rosé e frizzanti, infatti, per ciò che riguarda questi ultimi, la Loira è il secondo maggior produttore francese dopo la Champagne.

Nella parte occidentale si producono i vini più celebri come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Chenin, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.



IL TERROIR

- Saumur – Valle della Loira
- La Valle della Loira ha clima mite e temperato di origine oceanica ed è conosciuta per la produzione di vini con uve Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Melon de Bourgogne.
- I terroir della valle sono vari: la zona nei pressi di Nantes è la più antica ed è caratterizzata da un sottosuolo di rocce vulcaniche, mentre la zona più a est (Touraine, Anjou, etc.) ha un sottosuolo formatosi nel Cretaceo: il “tuffeau”, calcare misto a marne, sabbie, grès, alternato a strati di sedimenti portati dal fiume nel corso dei millenni successivi (gravier).
- Poco a sud di Orléans, si trovano aree con terreni composti da sedimenti di gesso e selce.

IL PRODUTTORE

- Nel 1929 Donatien Bahuaud fondò l'azienda con l'ambizione di riportare alla luce il Muscadet, vino che nel Rinascimento era famoso per essere servito nei banchetti reali dai nobili Inglesi e Francesi.

PARTICOLARITÀ

- Tutti i vini di Bahuaud hanno un alto potenziale di invecchiamento, simile ai grandi vini di Borgogna.





MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE "LE MASTER"

ASSEMBLAGGIO: 100% Melon de Bourgogne

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

AFFINAMENTO: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di cemento vetrificato. Affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi; mosti provenienti da diverse parcelle poi assemblati a seconda delle annate.

CARATTERISTICHE: Naso con note di mela verde, biancospino, timo e folate iodate. In bocca è fresco e sapido. Un vino per la tavola di tutti i giorni, che si caratterizza per la sua spiccata acidità, il basso tenore alcolico e il gusto tipicamente "muschiato". La denominazione Muscadet-sèvre-et-maine è la più prestigiosa e la sua produzione rappresenta i due terzi della produzione totale del Muscadet. Apprezzatissimo se abbinato con ostriche, molluschi e crostacei in genere.

PARTICOLARITÀ: Vigneti di 35 anni, densità di 7.000 ceppi/Ha. Il Muscadet, (Melon de Bourgogne) è originario della Borgogna, da cui fu bandito; trovò "asilo" nel territorio della Loira per produrre vini neutri da destinare alle distillerie olandesi. La denominazione Muscadet sèvre-et-maine trae il nome dai fiumi, la Sèvre nantaise e Maine che irrigano il territorio chiamato "Vignoble nantais", a sud/est di Nantes, il cui suolo è composto da granito e scisto.

CODICE: DB001 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

DB001

CHENIN VAL DE LOIRE SECRETS DES VIGNES

ASSEMBLAGGIO: 100% Chenin Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

AFFINAMENTO: Pressatura soffice e fermentazione in serbatoi a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per almeno 5 mesi.

CARATTERISTICHE: Il colore è giallo paglierino, profuma di limoni freschi e fiori bianchi; in bocca è acidulo, con note di frutti tropicali e di agrumi maturi. Ottimo come aperitivo, è perfetto su piatti di pesce, insalate e frutti di mare.

PARTICOLARITÀ: Vigneti di 20 anni, densità di 6.000 ceppi/Ha. È il vitigno principe della zona dell'Anjou-Saumur, considerato un discendente del Savagnin, è caratterizzato da aromi muschiati e fruttati. Lo Chenin pare abbia avuto origine nel VI secolo ed è tra i vitigni più antichi di Francia. Avendo la valle della Loira un clima assai umido che potrebbe causare problemi di muffa, la buccia dello Chenin si è, nel tempo, ispessita e adattata al territorio. Ha buona capacità di invecchiamento.

CODICE: DB003B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



DB003B



DB002C

SANCERRE "N°7"

ASSEMBLAGGIO: 100% Sauvignon Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

AFFINAMENTO: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di cemento vetrificato. Affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, rivela note vegetali, di frutti gialli e fiori bianchi. In bocca è ricco, con note minerali e di aromatica complessità. Accompagna bene le verdure, come gli asparagi, i formaggi erborinati e i piatti di pesce.

PARTICOLARITÀ Vigneti di 25 anni, densità di 7.000 ceppi/Ha. Mosti provenienti da 3 diversi tipi di sottosuolo: pietroso, argilla e selce, poi assemblati a seconda delle annate. Il n° 7 in etichetta si riferisce alla strada statale che passando per Sancerre, da Parigi porta in Costa Azzurra.

CODICE: DB002C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

POUILLY-FUMÉ "LA BIBLIOTHEQUE"

ASSEMBLAGGIO: 100% Sauvignon Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

AFFINAMENTO: pressatura soffice e fermentazione in serbatoi a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per almeno 5 mesi.

CARATTERISTICHE: Di color giallo paglierino, al naso ha note vegetali, con sentori agrumati e di frutta secca, infine toni minerali di pietra focaia. Al palato è corposo ed equilibrato, fresco e gradevolmente sapido. Buona la lunghezza. Si sposa con preparazioni a base di pesce o verdure. Ottimo con risotti delicati e bottarga.

PARTICOLARITÀ: Vigneti di 25 anni, densità di 6.500 ceppi/Ha. Le origini di Pouilly-Fumé risalgono all'epoca gallo-romana. Il nome "Pouilly" proviene dal comune di Pouilly-sur-Loire, mentre "Fumé" ha due spiegazioni:

- 1) gli acini di Sauvignon Blanc, coperti da una fioritura color "grigio fumo"
- 2) gli aromi di pietra focaia e di silice che si ritrovano nel vino.

CODICE: DB004D – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



DB004D

CHAMPAGNE



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

MAISON DE VENOGE
ÉPERNAY

COLIN
VERTUS - CÔTE DES BLANCS

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

DOMAINE LAGILLE
TRESLON

VIGNERON MOREL PÈRE ET FILS
LES RICEYS - BAR-SUR-SEINE

VARIETÀ

CHARDONNAY

PINOT NOIR

PINOT MEUNIER

ARBANNE

PETIT MESLIER

PINOT BLANC

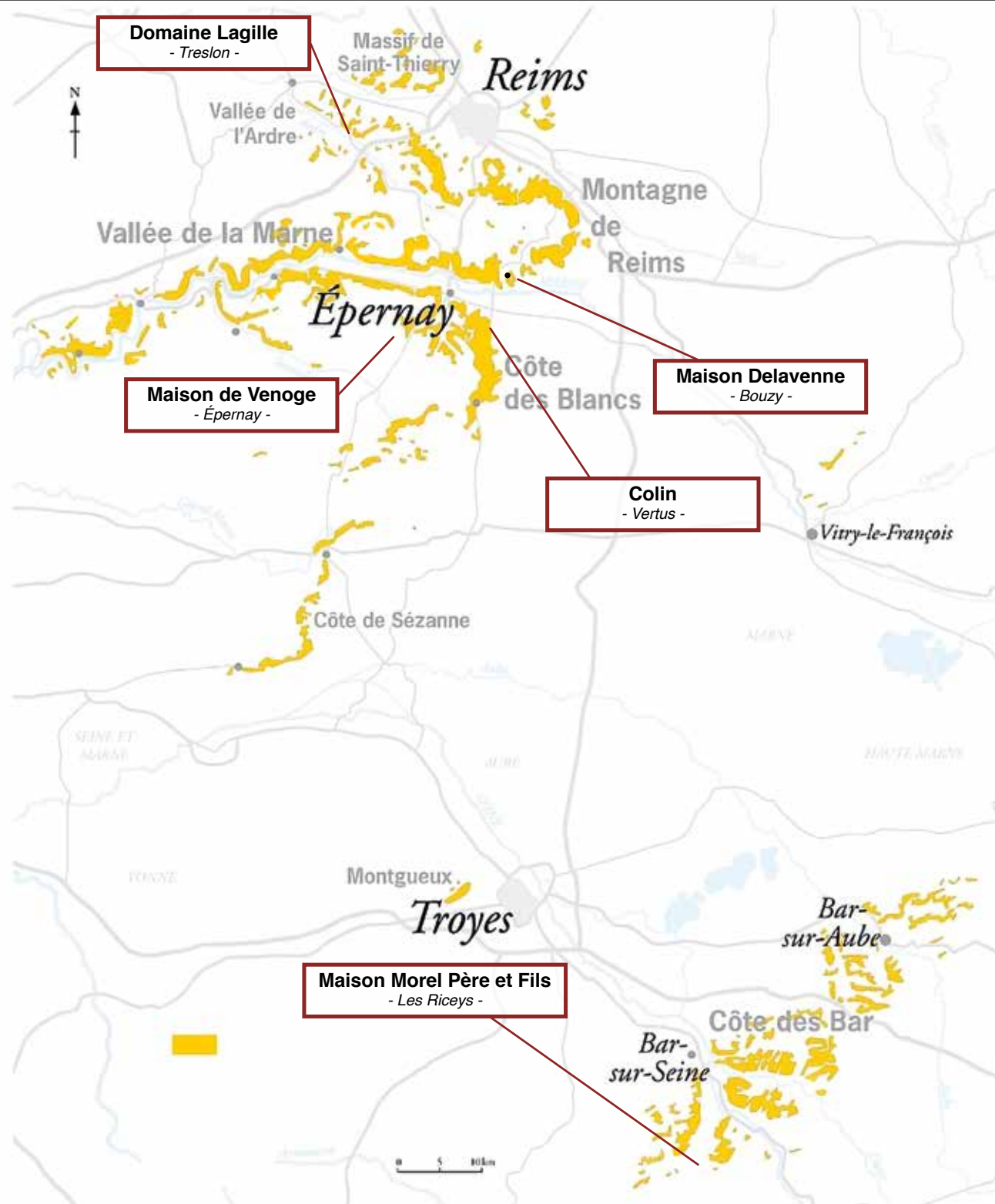
PINOT GRIS

AREA DELLE VIGNE

84.000 ACRI

34.000 ETTARI (2016)

VINI DELLA CHAMPAGNE



COTAUX CHAMPENOIS

Il 21 Agosto 1974 viene decretata la denominazione AOC Coteaux Champenois, al posto della vecchia "Vin Nature de la Champagne", per tutti i vini fermi prodotti nella Regione Champagne.

Il Coteaux Champenois nasce nella stessa provincia francese dello Champagne. Copre la stessa area della produzione di Champagne frizzante, ma comprende solo i vini fermi. Le uve sono le stesse consentite per lo Champagne frizzante, principalmente: Pinot Noir e Pinot Meunier per i vini rossi e Chardonnay per i bianchi. I vini rosati sono prodotti molto raramente, ma nella regione dello Champagne esiste anche un rosé AOC, il Rosé des Riceys. La produzione è ridotta, soprattutto nelle annate in cui le rese sono basse, data l'elevata domanda di Champagne e il maggior profitto derivante dalla produzione di spumante.

MAISON DE VENOGE

Champagne



LA STORIA

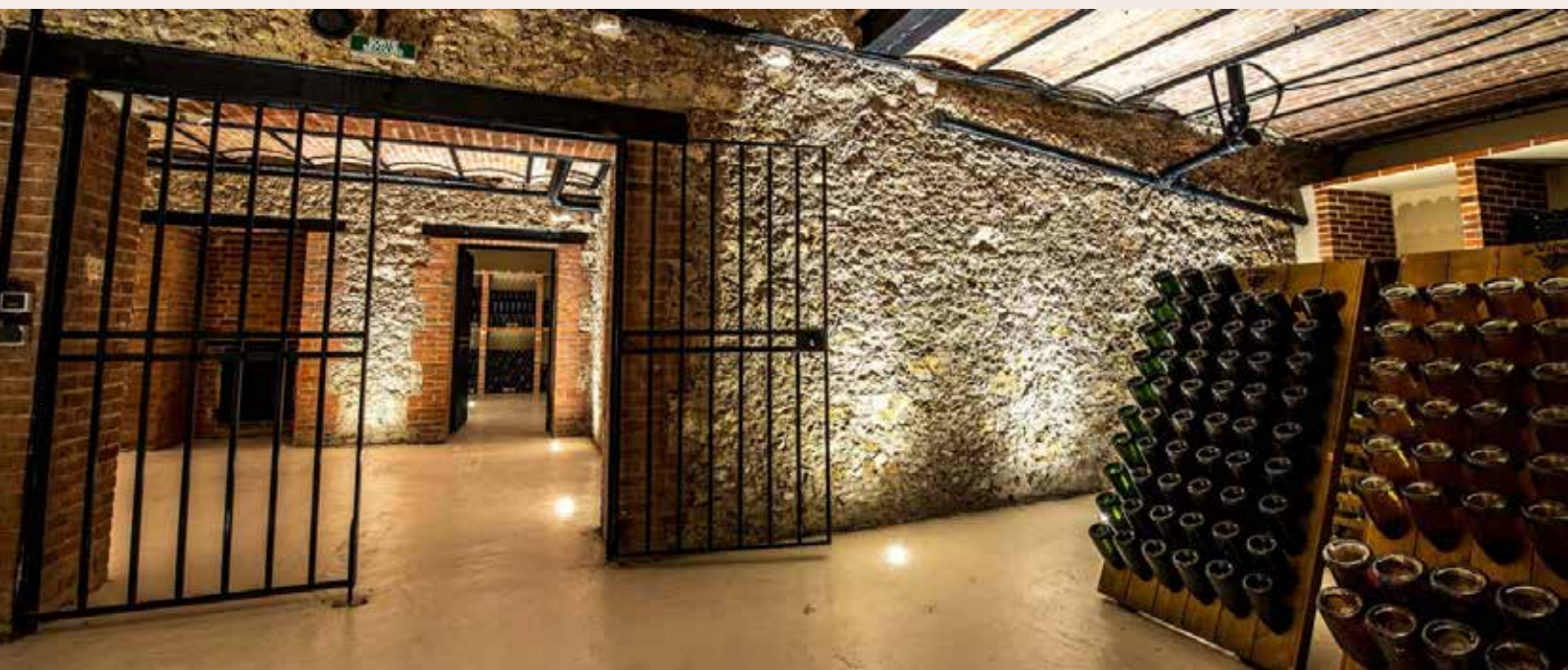
- Creata nel 1837 da Henri-Marc de Venoge è una della più antiche Maison di Champagne oggi in commercio. Fu la prima azienda, nel mondo del vino, ad utilizzare etichette illustrate e nomi di fantasia per le sue bottiglie.

LA MAISON

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

PARTICOLARITÀ

- Nella sua sede è custodita la più importante raccolta di etichette di Champagne al mondo. Per la sua importante e prestigiosa storia, allo Champagne de Venoge viene attribuita l'allocuzione "Noblesse Oblige".





PW576

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC "SHAAR ADONAY, LA PORTE DE DIEU"

DENOMINAZIONE: Coteaux Champenois A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 80% Chardonnay, 20% Pinot Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

VINIFICAZIONE: le uve raccolte a mano nel rinomato comune di Les Riceys vengono vinificate in tini di acciaio.

CARATTERISTICHE: il profumo ricorda i fiori e gli agrumi. Un vino vivace ed elegante per accompagnare antipasti, minestre delicate e piatti di pesce.

PARTICOLARITÀ: Il vino si chiama "Shaar Adonay, La porta di Dio", traduzione dall'ebraico: Cha'ar - porta, Adonai - Dio. La città santa di Gerusalemme era circondata dalle porte di Dio dove venivano coltivate le vigne. Thibaut IV, che fece una crociata nel 1239, avrebbe riportato in Francia con i suoi crociati le viti coltivate nella regione, conosciute in ebraico con il nome di sha'har adonai, rapidamente francesizzato in chardonnay.

CODICE: PW576 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW577

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE "LA FORÊT"

DENOMINAZIONE: Coteaux Champenois A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

VINIFICAZIONE: le uve raccolte a mano nel rinomato comune di Les Riceys vengono vinificate in tini di acciaio e successivamente affinate in botti di rovere per circa 3 anni.

CARATTERISTICHE: ha un colore granato intenso. Il suo profumo delicato racchiude note dolci di ciliegie mature, prugne con lievi sfumature di sottobosco ed erba secca, mentre la morbidezza della vaniglia lo rende più sofisticato. Ha un gusto brillante con una piacevole aggiunta di spezie e leggera acidità. Ottimo con salumi, primi piatti e carni alla brace.

CODICE: PW577 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



IL TERROIR

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

IL PRODUTTORE

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

PARTICOLARITÀ

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





PW439

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC A.O.C. "CLOS DE LA FOSSE DE LOUP"

DENOMINAZIONE: Coteaux Champenois A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay VENDEMMIA: 2018 GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

VINIFICAZIONE: Uve raccolte nel Clos (terreno recintato) del giardino della nostra azienda vinicola a Vertus- Premier Cru; vino fermentato in vasche d'acciaio poi delicatamente affinato in botte per 12 mesi.

CARATTERISTICHE: Al naso note di pesca, gesso umido, salamoia e pane tostato con un pizzico di vaniglia. L'areazione del vino fa emergere chiodi di garofano, mela cotogna, brioche, limone, anice stellato e frutta secca per finire su aromi floreali di girasole e ranuncolo. L'invecchiamento in legno crea una ventilazione terrosa e una forte concentrazione aromatica in bocca, con un frutto carnoso e aroma di limone. Eleganza ed equilibrio persistono fino al sapore finale, morbido e fresco. Vino adatto all'aperitivo ed a pietanze leggere di pesce e carni bianche.

PARTICOLARITÀ: il vigneto ha 60 anni ed è posto su terreno limoso-argilloso e gessoso; malo-lattica svolta.
È l'unico Coteaux Champenois prodotto da un Clos in Champagne.

CODICE: PW439 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



IL TERROIR

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

IL PRODUTTORE

- La famiglia Delavenne è giunta alla 4 generazione di récoltants-manipulants, e oggi è guidata da Jean-Christophe Delavenne, che è anche presidente della associazione “Les Échevins de Bouzy”.
- La produzione totale è di circa 70.000 bottiglie/anno di Champagne a base di soli Pinot Noir e Chardonnay.

PARTICOLARITÀ

- L'azienda non effettua la fermentazione malo-lattica per nessuna delle proprie referenze.
- Il processo di vinificazione prevede l'uso esclusivo di lieviti indigeni per la fermentazione alcolica.
- La sosta in cisterne a temperatura di cantina viene prolungata a 9 mesi, in modo da ottenere un prodotto più rispettoso del varietale, delle caratteristiche dell'annata di raccolta e una maggiore maturità; per questo motivo l'azienda imbottiglia i propri Champagne nel mese di luglio (e non a febbraio come vorrebbe la consuetudine).
- Rispettare la natura e la terra sono i due fattori essenziali che guidano l'agire di Jean-Christophe ogni giorno, per questo motivo egli evita l'utilizzo di prodotti chimici lavorando il terreno coi metodi della viticoltura integrata, e tutta l'azienda è in conversione biologica.





PW478A

BOUZY ROUGE

DENOMINAZIONE: A.O.C COTEAUX CHAMPENOIS - GRAND CRU - BOUZY ROUGE

ASSEMBLAGGIO: Pinot Nero 100% Grand Cru di Bouzy

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Montagna di Reims. Terreno calcareo e argilloso bagnato dal sole, sui pendii delimitati dalla foresta, accarezzato dai freschi venti serali che forniscono una regolazione termica naturale per condizioni di crescita ottimali.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e pigiate a mano da tre generazioni della famiglia Delavenne, secondo metodi tradizionali. Vinificato in resina. Tutto naturale, adatto ai vegani. Produzione limitata.

AFFINAMENTO: 4-6 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Lavoro e cura naturali della vite. Nessun diserbante viene impiegato in vigna. Il vino presenta aromi complessi di piccoli frutti rossi, ciliegia e mora con sentori di cuoio e spezie, con tannini leggeri. Servire a temperatura ambiente con carni e formaggi alla griglia, o leggermente fresco con frutti di mare.

RICONOSCIMENTI: GOLD MEDAL Vignerons Independents 2018 - GOLD MEDAL ELLE A TABLE Awards 2016

CODICE: PW478A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



IL TERROIR

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

IL PRODUTTORE

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

PARTICOLARITÀ

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





PW814

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE "LA GARENNE"

DENOMINAZIONE: Coteaux Champenois A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Meunier

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla e calcare

VINIFICAZIONE: raccolta manuale delle uve. Produzione separata per ogni singola parcella.

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere

CARATTERISTICHE: un vino elegante e piacevolmente fruttato.
Ottimo per accompagnare piatti di carne sapidi e formaggi stagionati.

CODICE: PW814 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



IL TERROIR

- Comune di Les Riceys, Bar-Sur-Seine

IL PRODUTTORE

- Azienda condotta dalla stessa famiglia da 5 generazioni.
- Produzione: 50.000 bt. provenienti da 7.5 ettari di cui solo 5.000 di Rosé des Riceys AOC : altitudine compresa tra i 160 mt. ed i 320 mt., età delle vigne mediamente superiore ai 25 anni, suolo argilloso-calcareo.

PARTICOLARITÀ

- Les Riceys è il più famoso comune della Champagne per la produzione di vini rosati considerati tra i più buoni al mondo, tant'è che molte blasonate Maison (tra cui de Venoge), acquistano in zona le uve per produrre le loro cuvées.
- Les Riceys è l'unico comune della champagne in cui si possono produrre 3 differenti AOC: Champagne AOC, Coteaux Champenoise AOC ed il famoso Rosé des Riceys AOC , vino fermo rosato.
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali.
- La produzione totale della regione Champagne di Rosé des Riceys AOC è di 45.000 bt. e la famiglia Morel è il principale produttore. Pascal Morel è il Presidente dell'Organizzazione di Tutela e Conservazione del vino Rosé des Riceys AOC.





PW244E

ROSÉ DES RICEYS

DENOMINAZIONE: Rosé des Riceys A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: Il profumo è quello caratteristico di frutti rossi e spezie con un piacevole finale di vaniglia. Si accompagna perfettamente con pietanze di pesce, carni bianche e formaggi morbidi.

PARTICOLARITÀ: La storia di questo vino è molto antica. Si dice che fu introdotto a Versailles da una squadra di muratori originari di Les Riceys. Luigi XIV lo assaggiò e ne divenne un vero appassionato.

CODICE: PW244E bottiglia da 0.75 litri in cartone da 66



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

MAS AMIEL
MAURY – CÔTES-DU-ROUSSILLON

VARIETÀ

GRENACHE

SYRAH

CARIGNAN

LLADONER

CINSAULT

MOURVÈDRE

CLAIRETTE

BOURBOLENC

GRENACHE BLANC

MACCABÉO

MUSCAT À PETIT GRAINS

MUSCAT D'ALEXANDRIE

TERRET BLANC

UGNI BLANC

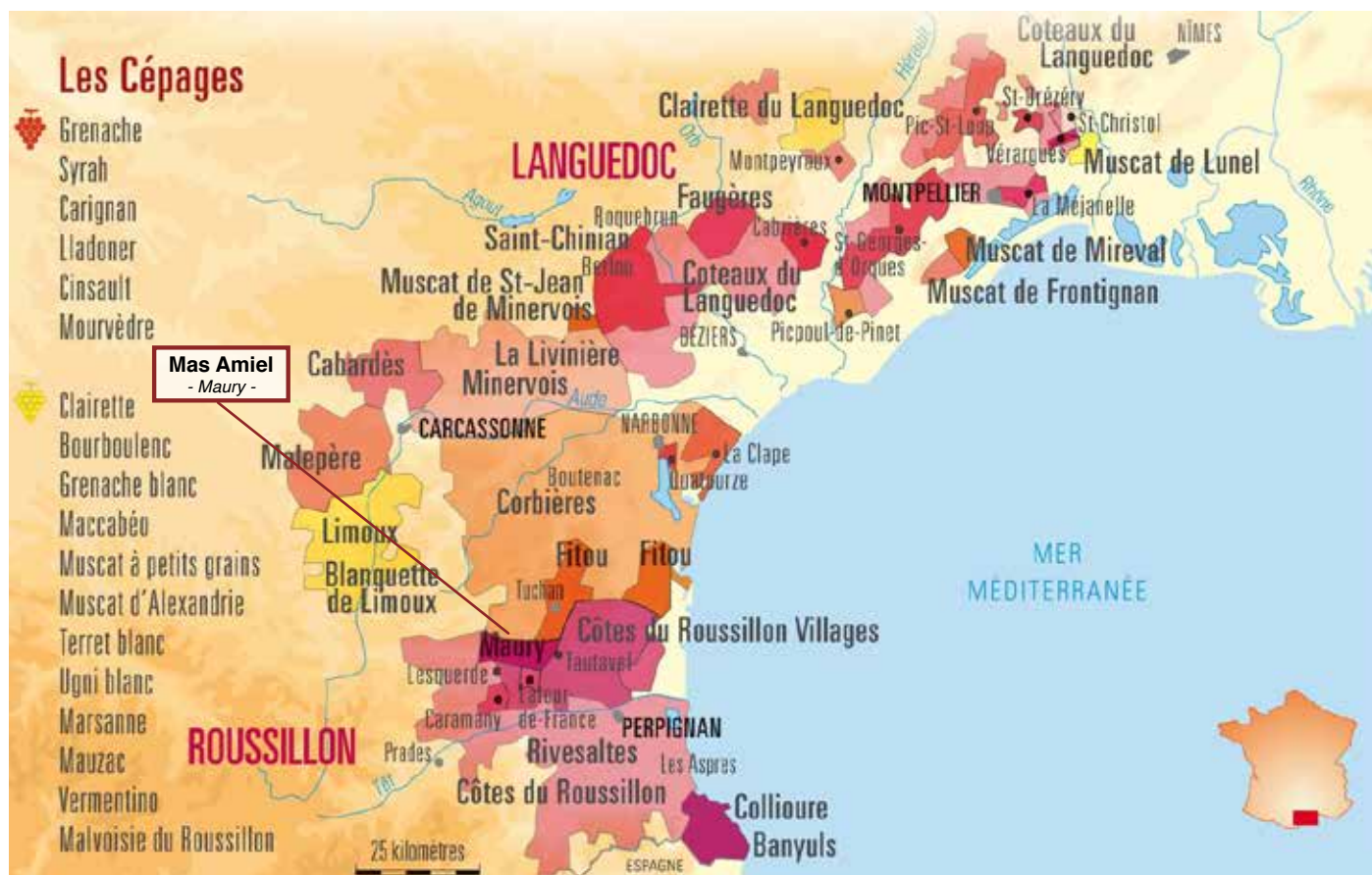
MARSANNE

MAUZAC

VERMENTINO

MALVOISIE DU ROUSSILLON

VINI DELLA LANGUEDOC-ROUSSILLON



Regione vinicola dove si produce oltre un terzo del vino francese ed è anche quella con la maggiore superficie dedicata ai vini AOC di tutta la Francia. Essa si estende lungo la costa occidentale del Mediterraneo fino ai piedi dei Pirenei. Il clima è di tipo mediterraneo con temperature che, nella stagione estiva, superano anche i 30°C e con precipitazioni piovose piuttosto ridotte. La composizione del terreno è piuttosto varia: da suoli di tipo alluvionale nelle zone costiere, a suoli composti da calcare, gesso e ghiaia, tipici delle zone interne. Negli ultimi decenni questa zona si è resa protagonista di uno sviluppo straordinario grazie ad una scrupolosa selezione dei vitigni, seguita da un'attenta selezione delle uve e dall'ammodernamento delle pratiche vinicole. Oggi la Languedoc-Roussillon si può considerare fra le più interessanti realtà vinicole francesi: non solo per essere ancora la regione più produttiva, ma anche, e soprattutto, per l'elevata qualità dei suoi vini.

La regione vinicola, oggi riconosciuta come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), è in realtà composta da due zone distinte: Languedoc, situata a est in terreni prevalentemente pianeggianti, e Roussillon, situata più a sud nei pressi dei Pirenei. L'unione delle due regioni definisce l'area AOC Languedoc-Roussillon, talvolta generalmente definita in breve come Languedoc. Oggi la Languedoc-Roussillon gode di una consolidata fama per i suoi vini di qualità e, in particolare, per i suoi Vin Doux Naturels, di cui i più celebri rappresentanti sono quelli prodotti con le uve Moscato Bianco, il Banyuls e il Maury prodotti principalmente con Grenache Noir. Nella regione si producono anche altri tipi di vini, di cui i più rappresentativi sono rossi, prodotti principalmente con uve Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre e Syrah.

La Languedoc-Roussillon è la regione in cui la viticoltura è fra le più antiche di Francia. Infatti, i primi vigneti furono piantati già a partire dal 125 a.C. da parte dei romani nei pressi dell'odierna città di Narbonne e cioè nelle zone dove oggi si trovano le aree AOC di Corbières, Minervois, Maury, Fitou e Coteaux du Languedoc.

CLASSIFICAZIONE DEGLI AOC DELLA LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le denominazioni AOC definite in questa regione sono: Clairette du Languedoc, Collioure, Corbières, Coteaux du Languedoc, Côtes-du-Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages, Faugères, Fitou, Maury Sec, Limoux, Minervois e Saint-Chinian. Un ruolo importante nella produzione enologica della Languedoc-Roussillon è rappresentato dai vin doux naturels, prodotti prevalentemente con uve Muscat Blanc à Petits Grains e Grenache Noir. I vin doux naturels AOC prodotti con uve Moscato sono Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Rivesaltes e Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Quelli prodotti con Grenache Noir sono Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury e Rivesaltes. Una menzione spetta anche agli spumanti Crémant de Limoux e Blanquette de Limoux.

Ciò detto, indubbiamente i vini più celebri della Languedoc-Roussillon sono i Vin Doux Naturels, i vini dolci naturali. Nonostante il nome, in realtà il dolce di questi vini è ottenuto attraverso la fortificazione, cioè l'aggiunta di alcol, durante la fermentazione. L'aggiunta di alcol inibisce l'effetto dei lieviti, aumentando nel contempo la gradazione alcolica del vino. Questo processo, chiamato mutage, consente di conservare gli zuccheri naturali dell'uva che conferiranno al vino oltre alla tipica dolcezza, un grado alcolico variabile dal 15 al 21%. I vini bianchi vengono fatti maturare in cantina, quindi imbottigliati in modo da conservare la freschezza dei loro aromi. I rossi sono normalmente sottoposti a processi ossidativi, fondamentali per lo sviluppo degli aromi complessi come frutta secca, vaniglia, caffè e miele.

Cinque sono i Vin Doux Naturels AOC bianchi della Languedoc-Roussillon, ma il più noto e quello prodotto in maggior quantità è senz'altro il Muscat de Rivesaltes. I rossi sono rappresentati da: Banyuls, Maury e Rivesaltes. Fra questi i più celebri sono il Banyuls, prodotto nei pressi della punta orientale dei Pirenei, e il Maury che prende il dalla propria zona di produzione.



IL TERROIR

- Comune di Maury - Pirenei Orientali.
- Terreno scisto-calcareo ricco di calcio, alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta "terra nera" con vigne di oltre 50 anni di età.

IL PRODUTTORE

- Nel lontano 1816 il Vescovo di Perpignan perdette a carte contro l'ingegnere Stephen Raymond Amiel, uno dei suoi terreni... così inizia la storia di Mas Amiel che con i suoi 226 ettari, di cui 155 coltivati a vigneto, gode di un clima mediterraneo semi-secco che gli dona 260 giorni di sole e solo 700 mm. di pioggia all'anno!
- Nel 1907 l'Azienda viene rilevata dal banchiere Charles Dupuy, la cui famiglia la mantiene fino al 1999 quando nel 2011 Olivier Decelle acquista la proprietà che gli appartiene tutt'ora.

PARTICOLARITÀ

- Decelle è stato il primo a Maury a ricevere il permesso dall'Institut National de l'Origine et de Qualité (INAO) di utilizzare la denominazione Maury non solo per i vini dolci ma anche per i vini secchi.
- L'aratura dei terreni viene effettuata utilizzando i cavalli e non con i trattori. Solo in questo modo si può ottenere la viticoltura veramente biologica.





PW171

NATURAL BLANC SENZA SOLFITI BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Natural Blanc

ASSEMBLAGGIO: 50% Grenache Noir, 50% Lladoner Pelut (mutazione genetica del Grenache noir)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: In piccoli tini di acciaio inox. Lievito naturale, senza aggiunta di SO2. Vinificazione delicata a 17°C, nel pieno rispetto del frutto e del suolo.

AFFINAMENTO: in tini di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Il vino è brillante, al naso si apre con aromi di fiori bianchi di acacia e di sambuco, che evolvono in note fresche di frutta, nocciole e succose pesche bianche. Al palato questo vino ha molta energia e una bella acidità. Permangono la sua struttura fine e i suoi aromi eleganti per un piacevole finale rinfrescante.

CODICE: PW171 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

NATURAL CINSAULT SENZA SOLFITI BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Natural Cinsault

ASSEMBLAGGIO: 100% Cinsault

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio inox da 50 hl. Lievito naturale, senza aggiunta di SO2. Vinificazione delicata con infusione, nel pieno rispetto della consistenza del frutto e del suolo.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento fino all'imbottigliamento. Nessuna aggiunta di SO2 anche prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Rosso brillante con riflessi granati. Gli aromi iniziali sono molto floreali, seguiti da frutti rossi freschi. Morbido al palato. Croccante e sapido nel finale, è di grande piacevolezza.

CODICE: PW174 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6



PW174



PW183

NATURAL GRENACHE SENZA SOLFITI BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Natural Grenache

ASSEMBLAGGIO: 100% Grenache Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE In vasche di cemento fino all'imbottigliamento.
Nessuna aggiunta di SO2.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento fino all'imbottigliamento.
Nessuna aggiunta di SO2 anche prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Rosso con profondi riflessi rubino scuro.
Aromi che evocano i migliori vini Grenache, tra cui frutta fresca, uva, ciliegia e prugnolo con leggero mentolo. Al palato emergono intense note di ciliegia, unite da una consistenza cremosa, ben bilanciata da freschezza e acidità.

CODICE: PW183 bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

NATURAL SYRAH SENZA SOLFITI BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Natural Syrah

ASSEMBLAGGIO: 100% Grenache Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE In vasche di cemento fino all'imbottigliamento.
Nessuna aggiunta di SO2.

AFFINAMENTO: In tini di acciaio inox da 50 hl.
Lievito naturale, senza aggiunta di SO2. Vinificazione delicata con infusione, nel pieno rispetto della consistenza del frutto e del suolo

CARATTERISTICHE: Rosso scuro con riflessi violacei.
Aromi intensi, che si aprono con sentori di peonia, mora e amarena.
Al palato è ugualmente aromatico con un finale lungo e morbido.
Rinfrescante, finale sapido.

CODICE: PW184 bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW184

MAS AMIEL

VINI SECCHI

Cotes du Roussillon



PW169C

LE PLAISIR ROSÉ BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Côtes du Roussillon A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 50% Grenache Noir, 25% Grenache Gris, 20% Carignan, 5% Mourvèdre

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VITICOLTURA: 100% Biodinamica con utilizzo del compost sui filari. Vigneto di 35 anni.
Resa media 22 hl/ha. Densità d'impianto: 4 000 viti/ha.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, decantazione di una notte, fermentazione di 3 settimane in vasche di acciaio termocontrollate.

CARATTERISTICHE: Colore chiaro, profumo di agrumi e frutta fresca, che si evolve su eleganti note di lamponi speziati. La bocca è fresca, croccante e con una tensione naturale, marchio di fabbrica del suo terroir, lo scisto.

CODICE: PW169C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

MAS AMIEL

VINI SECCHI



PW160

ALTITUDE 433 BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Maury Sec A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 50% Grenache Noir, 50% Lladoner Pelut (mutazione genetica del Grenache noir)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: Vigneto di 2,5 Ha avviato nel 1962 e posto a 433 mt/slm su suolo roccioso. Vendemmia manuale con attenta diraspatura.

AFFINAMENTO: Da ottobre fino alla messa in bottiglia riposa in contenitori di acciaio inox da 50 hl termo-controllati.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino. Profumi floreali su cui emerge la rosa. In bocca è fresco, con tannini frizzanti e godibili. Fine ed elegante. Eccezionale se accompagnato ad arrostiti, carni in umido e funghi.

RICONOSCIMENTI: 16.5 pt. Revue du vin de France

CODICE: PW160 bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

VERS LE NORD BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: Maury Sec A.O.C

ASSEMBLAGGIO: 90% Grenache Noir, 10% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VINIFICAZIONE: le uve, tutte provenienti da una singola parcella di 2 Ha situata a Devèze, vengono trattate nello stesso tino. Fermentazione malo-lattica svolta.

AFFINAMENTO: in vasche di cemento per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE: al naso spiccano note di arancia rossa e mirtillo. Assai fresco al palato riporta gli stessi aromi di cui all'olfatto. Perfetto in abbinamento a carne alla griglia.

RICONOSCIMENTI: 93 pt. Robert Parker

CODICE: PW159B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW159B

MAS AMIEL

VINI SECCHI

Canguedoc
Roussillon



PW158C

ORIGINE BIODINAMICO

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon Villages

ASSEMBLAGGIO: 50% Grenache Noir centenario (1914), 30% Carignan vecchio (1952), 20% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassetta da 20 kg, vinificazione separata delle uve, con fermentazione in vasche di cemento da 84 hl.

AFFINAMENTO: parte in tonneau e parte in acciaio.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso. Profumo di frutti rossi e prugna. In bocca morbido con note di frutti rossi e sottile speziatura. Tannini molto eleganti e grande persistenza aromatica. Si accompagna a carni rosse e formaggi stagionati.

CODICE: PW158C bottiglia da 0.75 lt. in [CASSA LEGNO BRANDIZZATA](#) da 6





IL TERROIR

- Comune di Maury - Pirenei Orientali.
- Terreno scisto-calcareo ricco di calcio, alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta "terra nera" con vigne di oltre 50 anni di età.

IL PRODUTTORE

- Nel lontano 1816 il Vescovo di Perpignan perdette a carte contro l'ingegnere Stephen Raymond Amiel, uno dei suoi terreni... così inizia la storia di Mas Amiel che con i suoi 226 ettari, di cui 155 coltivati a vigneto, gode di un clima mediterraneo semi-secco che gli dona 260 giorni di sole e solo 700 mm. di pioggia all'anno!
- Nel 1907 l'Azienda viene rilevata dal banchiere Charles Dupuy, la cui famiglia la mantiene fino al 1999 quando nel 2011 Olivier Decelle acquista la proprietà che gli appartiene tutt'ora.

PARTICOLARITÀ

- I vini dolci sono prodotti tramite arresto della fermentazione dei mosti con l'aggiunta di alcool (fortificazione/mutage), per mantenere inalterata la parte zuccherina in modo naturale.
- Il procedimento è simile a quello per la produzione del vino Porto, con un elemento di qualità in più: l'alcool aggiunto può derivare solo da uve francesi e non aromatiche.
- I vini ossidativi, dopo la fortificazione, nel mese di Giugno, vengono sistemati in oltre 1000 damigiane aperte da 60 litri al sole e per 1 anno. Gli shock termici dovuti agli sbalzi giorno/notte e la luce solare, producono nel vino evoluzioni organolettiche uniche e particolari. Questi sono definiti i migliori vini in damigiana del mondo.



MAS AMIEL

VINI DOLCI NATURALI

Languedoc
Roussillon



PW151



PW152



PW153



MA001

MAURY VINTAGE 1969

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate ASSEMBLAGGIO: 90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Maccabeu

GRADAZIONE ALCOLICA: 16° - ZUCCHERO RESIDUO: 98 gr./lt.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Color ambrato scuro. Naso di spezie, nota erbacea, fichi secchi, agrumi, anice, caramello. Gusto incredibilmente fresco e giovane con forza notevole ma soprattutto un equilibrio impeccabile nel finale ancora pieno e rotondo.

RICONOSCIMENTI: 18.5 pt. Revue du vin de France CODICE: PW151 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAURY VINTAGE 1985

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate ASSEMBLAGGIO: 90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Maccabeu

GRADAZIONE ALCOLICA: 16.5° - ZUCCHERO RESIDUO: 100 gr./lt.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Colore ambrato tipico. Al naso una leggera nota acetica poi cera lacca, castagna, fichi, cioccolato, erbe aromatiche. Gusto fresco e delicato.

RICONOSCIMENTI: 16.5 pt. Revue du vin de France CODICE: PW152 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAURY 20 ANS D'AGE

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate ASSEMBLAGGIO: 90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Maccabeu

GRADAZIONE ALCOLICA: 16° - ZUCCHERO RESIDUO: 100 gr./lt.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fermentazione in vasche di cemento e fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Gli abbinamenti più centrati per questi vini sono selvaggina e carne, meglio che cioccolato e formaggio, e soprattutto più il Maury invecchia meno si abbina ai dolci, arrivando ad essere adatto anche per un aperitivo molto particolare.

CODICE: PW153 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6



PW155G - PW155H



PW156B

MAURY VINTAGE

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. Rouge

ASSEMBLAGGIO: 100% Grenache noir

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16° - ZUCCHERO RESIDUO: 90 gr./lt.

AFFINAMENTO: In fusti di rovere austriaci di oltre 100 anni di età e della capienza di 500 lt.

CARATTERISTICHE: Colore ambrato e profondo. Al naso è intenso e preciso, note di cacao, tabacco biondo e il caratteristico aroma nobile di questi vini dolci. In bocca ricorda la visciola, amarena e cacao. Poca dolcezza, bella acidità e buona persistenza, tannino equilibrato.

RICONOSCIMENTI: 15.5 pt. Revue du vin de France

CODICE: PW155G bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
PW155H bottiglia da 0.375 lt. in cartone da 12

MUSCAT DE RIVESALTES

DENOMINAZIONE: Muscat de Rivesaltes A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 80% Muscat Petit Grain, 20% Moscato di Alessandria

GRADAZIONE ALCOLICA: 15.5°

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, fortificazione del mosto con macerazione per 2 settimane in acciaio.

AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore giallo scarico, profumo fruttato di verbena ed agrumi. In bocca è dolce ma non troppo, col caratteristico aroma varietale. È perfetto coi dessert di frutta, la biscotteria, ma anche con macedonie e frutti freschi.

RICONOSCIMENTI: 15 pt. Revue du vin de France

CODICE: PW156B bottiglia da 0.75 lt in cartone da 6