

2
0
2
4

*Bruno
&
Léno*

CATALOGO GENERALE

Indice

▪ La Champagne.....	Pag. 2
▪ Champagne, la scala dei Cru.....	3
▪ Champagne DENIS BOVIERE.....	8
▪ Champagne PIERRE BOEVER.....	16
▪ Champagne FREDERIC MALETRZ.....	21
▪ Domaine BRUNO DANGIN.....	25
▪ Domaine FREY SOHLER.....	29
▪ Domaine de FLASSIAN A LIMOUX.....	35
▪ Domaine J. DE VILLEBOIS.....	41
▪ Domaine MAURICE LECESTRE.....	47
▪ Domaine MICHAUT.....	49
▪ La Bourgogne e le sue cinque regioni viticole.....	51
▪ COMTE DE LANGERON.....	53
▪ Domaine DE LA BELOUSE.....	56
▪ La Compagnie des Vins D’AUTREFOIS.....	58
▪ Domaine LA GORCE.....	68
▪ Domaine PY.....	72
▪ Domaine LAFFITTE.....	77

La Champagne

Fonte Comité Champagne (Epernay - France) www.champagne.fr

Posizione geografica

Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.000 ettari sul territorio francese, a circa 150 chilometri da Parigi, e comprende 319 cru (ossia comuni) in cinque dipartimenti: la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute-Marne e la Seine-et-Marne.

Clima

La zona di produzione dello Champagne è situata al limite settentrionale della coltivazione della vite (Reims si trova a 49,5° di latitudine nord, Bar-sur-Seine a 48°) e beneficia quindi di un duplice influsso climatico.

Terreno e sottosuolo

Il sottosuolo è in prevalenza calcareo, come pure calcarei sono per il 75% i sedimenti affioranti (gesso, marna e calcare propriamente detto). Questo tipo di stratificazione profonda favorisce il drenaggio e, a livello gustativo, la particolarissima mineralità di alcuni vini della Champagne.

Vitigni

È stata la natura del terroir a guidare la scelta dei vitigni più adatti. La legge del 22 luglio 1927 definisce quali sono ammessi: oggi, il pinot noir e il meunier (entrambi a bacca nera), insieme con lo chardonnay (uva a bacca bianca) sono i vitigni di gran lunga più diffusi, mentre l'arbanne, il petit meslier, il pinot blanc e il pinot gris (tutti a bacca bianca), sebbene anch'essi autorizzati, rappresentano meno dello 0,3% del totale.

Dégorgement

Il dégorgement (sboccatura) consiste nell'eliminazione del sedimento che il remuage ha portato a concentrarsi nel collo della bottiglia.

Dosage

Il dosage è l'aggiunta di una piccola quantità di liqueur, ultimo tocco dello chef de cave allo stile del vino. Si può scegliere di utilizzare lo stesso vino della bottiglia o un vino di riserva, conservato in fusti di legno, tini e persino in magnum, al fine di arricchire la sua gamma aromatica.

La quantità di liqueur utilizzata per il dosage è fissata in funzione della tipologia di vino che si desidera ottenere:

- **doux** più di 50 grammi di zucchero per litro
- **demi-sec** tra 32 e 50 grammi di zucchero per litro
- **sec** tra 17 e 32 grammi di zucchero per litro
- **extra dry** tra 12 e 17 grammi di zucchero per litro
- **brut** meno di 12 grammi di zucchero per litro
- **extra brut** tra 0 e 6 grammi di zucchero per litro
- con una concentrazione inferiore ai 3 grammi, non ottenuta mediante l'aggiunta di zucchero, è possibile utilizzare le diciture **brut nature**, **pas dosé** o **dosage zéro**.

Champagne, la scala dei Cru

Fonte www.degusta.it

La zona Champagne è classificata secondo un metodo detto Echelle des Crus (scala dei Cru). Questa classificazione fu stabilita nel 1911 sulla base della qualità di ogni singolo Cru e della sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, Reims ed Epernay. Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate nel comune stesso ed è espresso con un valore percentuale.

I comuni sono classificati in tre categorie: **Grand Cru** (100%); **Premier Cru** (90-99%) e **Cru** (80-89%).

Il valore percentuale definisce il valore di acquisto delle uve in base al prezzo stabilito dal CIVC (Comitè Interprofessionnel du Vin de Champagne), ciò significa che le uve provenienti da un comune Grand Cru la cui classificazione è 100% saranno pagate esattamente il prezzo stabilito, mentre le uve provenienti da un comune classificato come Premier Cru al 93% (Hautvillers), saranno pagate per il 93% del prezzo.

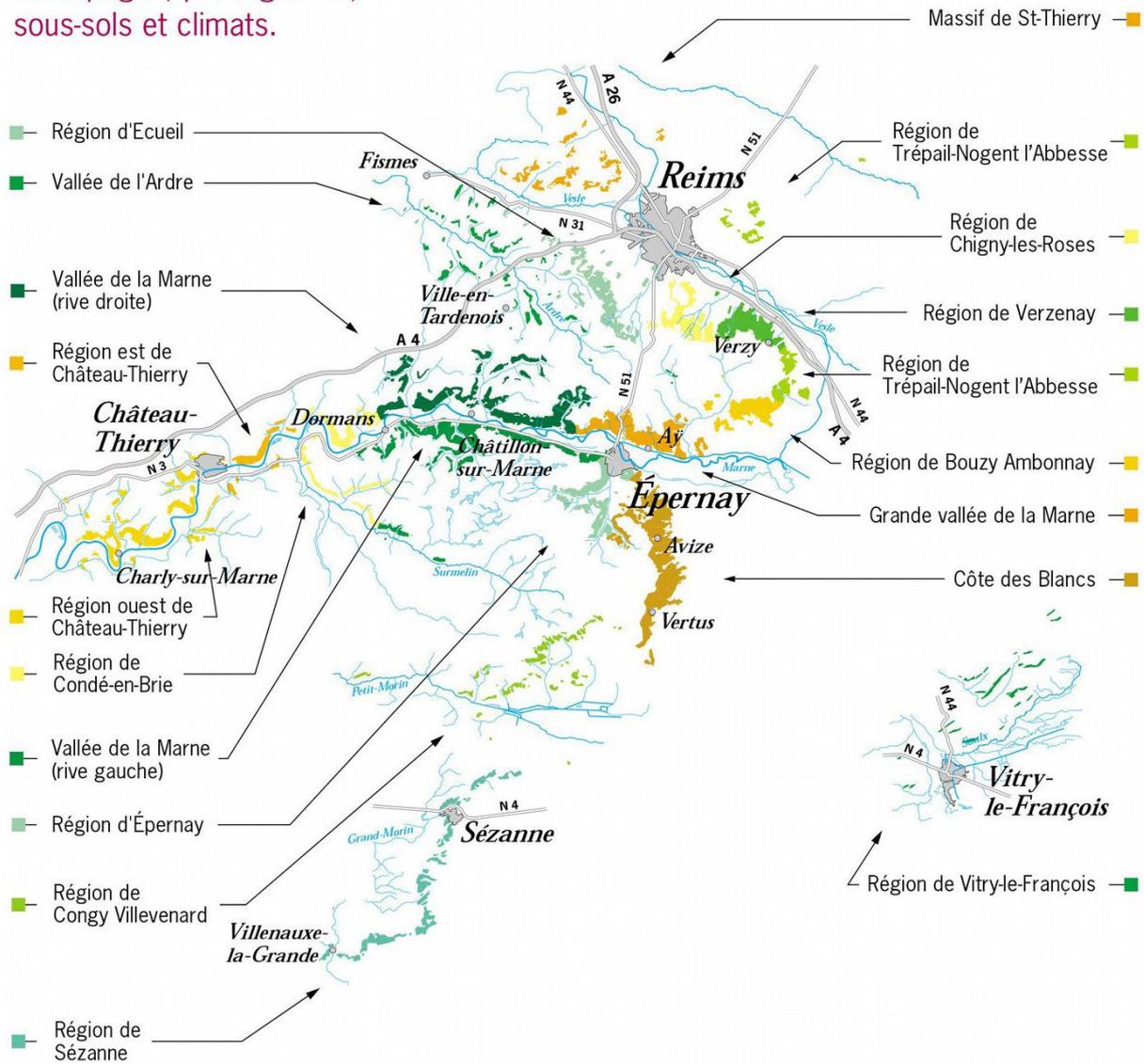
Attualmente sono 17 i comuni classificati Grand Cru, 41 Premier Cru e i restanti 255 come Cru.

I 17 Grand Cru della Champagne sono: Louvois, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Beaumont sur Vesle, Sillery, Puisieulx, Aÿ, Tours sur Marne, Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil sur Oger.



Les vingt petites régions du vignoble de Champagne

Croisement des données de cépages, porte-greffes, sous-sols et climats.



Formations lithologiques dans le vignoble de Champagne

Nature des roches



- Craies
- Calcaires durs et tendres, sables calcaires
- Marnes (argiles calcaires)
- Argiles et limons argileux
- Sables siliceux
- Dépôts de versants (roches composites)





Champagne DENIS BOVIÈRE

Maison a conduzione familiare fondata nel 1957 da Jean Bovière (padre). Attualmente ci sono quattro persone che lavorano nei 4 ettari dell'azienda. Viticoltori di padre in figlio da due generazioni.

I loro Champagne sono frutto di un invecchiamento in cantina di almeno 36 mesi e la lavorazione tradizionale consente di esaltare appieno i loro sapori. Verzenay si trova a 17 km a sud est di Reims. Il villaggio conta 1.100 abitanti che lavorano principalmente nel territorio della Champagne denominato Grand Cru soprattutto grazie alla presenza di vigneti Pinot Noir 100% di grande qualità.

Verzenay Champagne è situato su una collina ed è circondato da vigneti ad esclusione della parte meridionale dove, invece, viene incorniciato dalla foresta della Montagna di Reims. Circa 500 ettari di vigneti sono gestiti da 250 viticoltori e 85 récoltants-manipulants. Anche la maggior parte delle più grandi Maisons hanno terreni in questo villaggio oppure acquistano l'uva per ottenere le loro migliori cuvées prestige. In questo comune l'uva ha la quotazione più alta di tutta la Champagne.

Età della vigna

In media vigne comprese tra i 40 e i 60 anni

Metodo di vinificazione

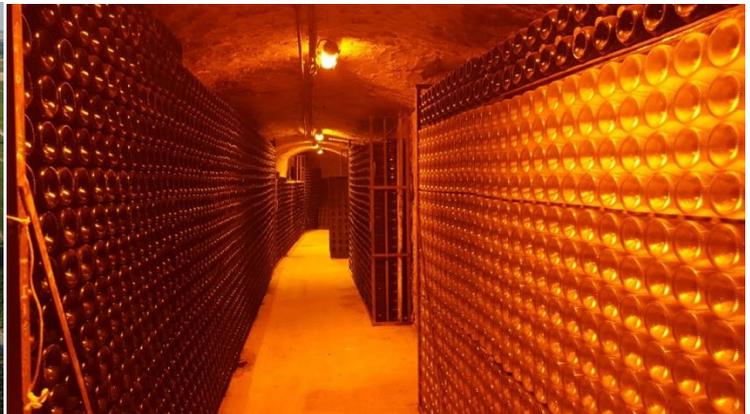
In serbatoi smaltati e in acciaio inox

Bottiglie prodotte

25.000 bottiglie all'anno

Guide

Per loro volontà non sono recensiti nelle guide



CHAMPAGNE



Denis Bovière

RÉCOLTANT-MANIPULANT

Champagne Brut Tradition

Grand Cru

DEN201/DEN203/DEN209



Vitigno

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

7,9 g/l

Aspetto

Color oro pallido con un flusso di fini bollicine.

Naso

Maturo e avido sulle note di frutta sciroppata (pesche e ananas) e pasta sfoglia. Note di mandorla e nocciola.

Bocca

Fruttato, fresco con note di lamponi e una bella lunghezza, il finale è di limone e gesso.

Formato

0,75 l

1,50 l

3,00 l

Champagne Extra Brut

Grand Cru

DEN207



Vitigno

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

4 g/l

Aspetto

Colore dorato con riflessi gialli.

Naso

Potente con note di pesche sciroppate, arachidi, caramello e pepe bianco.

Bocca

Champagne diretto e incisivo. Attacco con note di arance, clementine e limone giallo con un finale gessoso.

Formato

0,75 l

Champagne Brut Blanc de Noirs

Grand Cru
DEN202/DEN208



Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

48 mesi sui lieviti.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Color oro antico con un flusso di fini bollicine.

Naso

Potente e fresco sulle note di spezie nere e more.
Aroma complesso di pepe verde, muschio e kiwi.

Bocca

Pieno, ricco e lungo come tutti i buoni champagne.
Attacco con note di arance e limoni, al palato note di lamponi freschi.

Formato

0,75 l

1,50 l

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru

DEN204



Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore dorato e puro illuminato da alcuni riflessi verdi.
Cuvée di elevata finezza che unisce ispirazione e delicatezza.

Naso

Piacevoli e finissime note di pesca bianca e limone, con un finale che richiama i lieviti e la crosta di pane.

Bocca

Fresco, elegante, raffinato, cremoso, intenso, con una buona mineralità.

Formato

0,75 l

Champagne Brut Rosè

Grand Cru

DEN205



Vitigno

80% Pinot Nero e 20% Chardonnay

Vinificazione

30 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore papavero con riflessi salmone.

Naso

Fresco sulle note di spezie nere e more. Naso sulle note di fragole di bosco, uva spina, melograno e una punta di pepe grigio.

Bocca

Soave e abbastanza goloso sulle note di melograno, pietra focaia e paprika.

Formato

0,75 l

Champagne Brut Millesimé 2014

Grand Cru
DEN206



Vitigno

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Vinificazione

52 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Il colore è giallo intenso con alcuni riflessi dorati.

Naso

so e complesso, sensuali profumi leggermente evoluti, note di croste di pane e leggera tostatura.

Bocca

Fresco e morbido di buona struttura e di lunga persistenza gustativa, potenza ed eleganza ben bilanciate.

Formato

0,75 l

Champagne Mèemory Solera

Grand Cru

DEN210

Vitigno

Pinot Noir 30% e Chardonnay 70%

Vinificazione

36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

4 g/l

Aspetto

Il colore è giallo intenso con alcuni riflessi dorati.

Naso

Naso potente e gourmet , sentori di frutta (arancia, albicocca, ananas) e delicate note legnose di vaniglia, che si aprono su crème de cassis e miele.

Bocca

Ricco in bocca e potente.
Bella struttura, il finale è salino.

Formato

0,75 l

DISPONIBILITA' LIMITATA



Champagne PIERRE BOEVER

Piccola azienda tipica familiare che produce poche bottiglie ma di alta qualità. I loro terreni sono situati a Louvois, piccolo paese nella Montagne de Reims con prevalenza del vitigno Pinot Noir Grand Cru 83%, Chardonnay Grand Cru 17%, quindi i loro champagne sono il risultato dell'assemblaggio dei due medesimi con riconoscimenti da tutto il mondo. Champagne Grand Cru 100% à Louvois - Récoltant Manipolant.

Vitigno

Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

Proprietà

3 ettari

Bottiglie prodotte

30.000 bottiglie all'anno

Metodo di vinificazione

La lavorazione è effettuata con una pressa in legno e la vinificazione viene fatta in acciaio.



Champagne Carte Blanche

Premier Cru

BOE005



Vitigno

70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Vinificazione

Un blend di diverse parcelle dei loro vigneti.

Dosaggio

7,5 g/l

Aspetto

Colore giallo dorato pallido e bei riflessi frizzanti.

Naso

Struttura generosa con note di frutta fresca e agrumi.

Bocca

Fresco e fruttato con piacevoli bollicine.

Formato

0,75 l

Champagne Rosé

Grand Cru

BOE006



Vitigno

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

Vinificazione

Rosé miscelato con Bouzy Rouge.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Colore rosa lampone.

Naso

potente con aromi di ciliegia e agrumi.

Bocca

Al palato è rotondo ed equilibrato con un finale di frutta rossa.

Formato

0,75 l

Champagne Des Dames des France

Grand Cru

BOE001/BOE003



Vitigno

80% Pinot Noir

20% Chardonnay

Vinificazione

Cuvée realizzata unicamente da vecchie vigne (più di 40 anni).

Dosaggio

6,8 g/l

Aspetto

Luminosità brillante.

Naso

Fruttato, rotondo ed elegante. Aromi di pesca e albicocca seguiti da mandarino e frutta candita.

Bocca

Palato aromatico di piccoli frutti rossi con un finale lungo e generoso.

Formato

0,75 l

1,50 l

Champagne Extra Brut Bastien Thomas

Grand Cru

BOE004



Vitigno

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Vinificazione

48 mesi sui lieviti.

Dosaggio

3 g/l

Aspetto

Color oro con riflessi giallo dorati.

Naso

Fine, espressivo, aromi di fiori bianchi, sentori di limoni e frutta fresca, sottile aroma di mango.

Bocca

Generoso, fresco, corpo morbido e strutturato, di buona intensità e lunga tenuta.

Formato

0,75 l

Champagne FREDERIC MALETREZ

Frédéric Malétrez rileva l'azienda vinicola di famiglia nel 1982 e inizia la vinificazione circa 2 anni dopo. Ha ampliato la cantina da 5 a 10 ettari, ora si estende intorno al comune di Chamery, un 1er Cru dei piccoli monti Reimser, a sud di Epernay.

La particolarità di questo enologo sono l'assemblamento di 5/6 vecchie annate di vino per comporre le sue riserve .

Vitigno

Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Proprietà

12 ettari

Bottiglie prodotte

110.000 bottiglie all'anno

CHAMPAGNE

Premier Cru



Frédéric MALÉTREZ

Propriétaire - Récoltant - Élaborateur



Champagne Brut Tradition

Premier Cru

MAL001



Vitigno

45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier e 10% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Il colore è giallo intenso con alcuni riflessi dorati.

Naso

Delicate note di lievito, unite alle tipiche sensazioni di frutta gialla e fiori bianchi.

Bocca

Equilibrato e persistente con piacevoli note agrumate nel finale.

Formato

0,75 l

Champagne Brut Reserve

Premier Cru

MAL002/MAL004



Vitigno

33% Chardonnay, 34% Pinot Noir e 33% Pinot Meunier
(40% di vino riserva delle annate 2010-12-13-15)

Vinificazione

72 mesi sui lieviti.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Giallo con riflessi verdi e oro.

Naso

Pane tostato, spezie, frutta, fiori e agrumi.

Bocca

Lungo, elegante con finale molto fresco.

Formato

0,75 l

1,50 l

Champagne Brut Rosè

Premier Cru

MAL003



Vitigno

15% Chardonnay, 55% Pinot Noir e 28% Pinot Meunier

Vinificazione

36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Rosa pompelmo leggermente salmonato.

Naso

Profumo delicato di frutta rossa (ciliegia, lampone).

Bocca

Attacco franco e fruttato, finitura cremosa molto delicato e seducente.

Formato

0,75 l

Domaine BRUNO DANGIN

La Confrérie Bruno Danguin è nata dall'unione dei membri della stessa famiglia; lavoratori nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. La Confrérie è situata nella Côte d'Or ma è nella Champagne dove tutto ha avuto inizio. Già da allora era nato nello spirito di Bruno Danguin l'idea di creare un'azienda rispettosa dell'ambiente assieme ai suoi figli. Questo enologo di Champagne, formato da numerose generazioni di viticoltori dell'Aube, ha cercato viti propizie alla nascita di una effervescenza biologica di una qualità comparabile allo Champagne. Dopo 40 anni di servizio fedele nella cantina di Champagne Paul Danguin e Figli, Bruno Danguin creò la propria Maison. Fu a Molesme, a tre chilometri a sud dell'Aube, che trovò un terreno argillosocalcareo così specifico da donare ai vini franchezza, complessità e delizia. Tutta la famiglia è sedotta! All'inizio del 2010 l'avventura può iniziare. I figli, guidati dal padre, iniziano a lavorare la terra, la vigna e il vino. Ognuno ha il suo posto e si sceglie un settore. Dalla semina al marketing, passando per le dimensioni, la raccolta e la preparazione dei vini. Terra di Borgogna, paese di crémant. Il terreno argilloso-calcareo, sinonimo di qualità molto ricercata, è una specifica dello Champagne. Ma se questo terreno così particolare non si ferma alle frontiere della Champagne. Si estende a nord della Côte d'Or, nei paesi châtillonnais. Qui, la terra è molto ambita dai produttori di Crémant de Bourgogne, AOC. 200 ettari in produzione, 15.600 ettolitri di vino di cui 13.600 ettolitri di Crémant de Bourgogne. Una media dell'85% del vino effervescente prodotto su una superficie di 1.400 ettari e 23 comuni. Queste cifre dimostrano quanto quest'area sia in piena espansione. Infatti, le vendite di Crémant sono aumentate del 7,6% in pochi anni. Vino complesso e delizioso. La complessità del suolo si riflette nell'architettura del Crémant de Bourgogne Châtillonnais: finezza, profondità e una moltitudine di sapori. Questo vino gioca la carta della finezza e della cremosità al palato.



Les Territoires "Extra Brut Bio"

DAN001



Vitigno

Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Ugni Blanc, Sylvaner, Sémillon

Biologico
certificato

Dosaggio
6 g/l

Naso

Il lungo invecchiamento sul legno sviluppa aromi terziari.

Bocca

Il palato è equilibrato tra freschezza ed evoluzione aromatica.

Formato
0,75 l

Crémant de Bourgogne "Blanc de Noirs"

DAN002

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

24 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Naso

Frutta fresca e aromi delicati di brioche.

Bocca

Sapore sorprendente fresco, la densità dello champagne ha una buona persistenza. Il finale ha note di mandorla e nocciola.



Formato

0,75 l

1,50 l

Crémant de Bourgogne Brut Cuvée Rosé

DAN003



Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

24 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8,2 g/l

Aspetto

Rosa vivace.

Naso

Sviluppa una palette aromatica importante concentrata sui piccoli frutti rossi.

Bocca

Messo in rilievo da una bella ampiezza cremosa si conclude con note di biscotti.

Formato

0,75 l

Domaine FREY SOHLER

Nel 1709, l'arrivo della famiglia Frey in Alsazia. La famiglia Frey è discendente di un cittadino Svizzero chiamato Frank, venuto a vivere in Alsazia dopo la guerra dei 30 anni. Erano interessati, alle terre ed ai vantaggi che offrivano i signori dell'Alsazia al fine di ripopolare i villaggi devastati dalla guerra. Dall'unione in matrimonio, nel 1961, tra Marthe Frey e Charles Sohler, il domaine acquisirà questi due nomi tutt'ora validi: Frey Sohler. L'azienda produce grande vini Alsatiani, tra cui i Cremant D'Alsazia.



ALSACE
Frey - Sohler

Crémant d'Alsace Brut Riesling

SOL001/SOL004



Vitigno

100% Riesling

Vinificazione

Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio, seconda rifermentazione in bottiglia, sboccatura dopo 24 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore giallo pastello con riflessi brillanti.

Naso

Buona mineralità, fine, agrumi.

Bocca

Bollicine molto fini e regolari, tipico sentore del Riesling.

Formato

0,75 l

1,50 l

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut

SOL006



Vitigno

Pinot Blanc 65 % Pinot-Auxerrois 30% Chardonnay 5%

Vinificazione

Sono necessari 150 kg di uva per produrre 100 litri di crémant; la prima fermentazione viene eseguita in vasca, la seconda in bottiglia; poi il vino viene fatto rimuginare su giro-pallet. La sboccatura avviene dopo 24 mesi di permanenza sui lieviti minimi.

Dosaggio

6,9 g/l

Aspetto

Colore giallo ocra con riflessi luminosi.

Naso

Pieno, grasso, setoso.

Bocca

Bollicine e spuma fini e regolari, perfetto come aperitivo.

Formato

0,75 l

Crémant d'Alsace Extra Brut Riesling

SOL002



Vitigno

100% Riesling

Vinificazione

Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio, seconda rifermentazione in bottiglia, sboccatura dopo 84 mesi sui lieviti.

Dosaggio

3 g/l

Aspetto

Colore giallo con riflessi brillanti.

Naso

Inteso, fine, elegante e minerale.

Bocca

Bollicine fini e regolari, una buona mineralità e finezza.

Formato

0,75 l

Crémant d'Alsace Brut Rosé

SOL003



Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio, seconda rifermentazione in bottiglia, sboccatura dopo 15 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore salmone pastello con riflessi brillanti.

Naso

Amarene, fragole, molto fine.

Bocca

Bollicine fini e regolari, facendo ricordare gli aromi di frutta rossa del vitigno.

Formato

0,75 l

Riesling d'Alsace Vieilles Vignes

SOL005

Vitigno

100% Riesling

Vinificazione

Leggera pressatura pneumatica. Assestamento a freddo e controllo della temperatura di fermentazione. Filtrazione su membrana.

Dosaggio

3,3 g/l

Aspetto

Colore giallo chiaro con riflessi brillanti.

Naso

Floreale, di agrumi e fiori bianchi.

Bocca

Grasso e potente. Sostanza molto buona, lunga e fine.



Formato

0,75 l

Domaine de FLASSIAN A LIMOUX

A conduzione familiare, indipendente da sei generazioni e specializzata nella elaborazione di vini effervescenti, la Maison Domain de Flassian elabora le nomenclature Crémant, Blanquette de Limoux e Blanquette Méthode Ancestrale. La sua storia è stata scritta attraverso i secoli come un'avventura umana, un testamento della passione delle donne e degli uomini che l'hanno creata. Françoise Antech-Gazeau nel 1996 ha seguito suo padre Georges Antech e suo zio Roger Antech per riaccendere la fiaccola della Maison Domain de Flassian. Tutte le Cuvée sono prodotte nella tenuta di Flassian à Limoux in una cantina che unisce tradizione e modernità. I vini sono l'espressione di un delicato assemblaggio tra il territorio, i vitigni Chardonnay, Chenin e Mauzac e i valori tradizionali della famiglia. La Maison Domain de Flassian crede in un'enologia semplice, autentica e rispettosa dell'ambiente. Tutte le uve che entrano nella composizione delle Cuvées sono il risultato di uno sfruttamento qualificato a ragione di un'agricoltura ragionata, è allo stesso tempo molto impegnata in un processo di sviluppo durevole. Le Cuvée Domain de Flassian, frizzanti e vivaci, rotonde e fruttate, sono un ideale accompagnamento in tutte le celebrazioni e nelle occasioni festose. Oggi, con quasi un milione di bottiglie commercializzate in Francia e all'estero, la Maison Domain de Flassian si evolve tra audacia e tradizione per coniugare piacere e sogno.



Blanquette de Limoux Brut Classique

BLA003



Vitigno

90% Mauzac
5% Chenin Blanc
5% Chardonnay

Vinificazione

18 mesi sui lieviti.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi verdi.

Naso

Fruttato di mela verde e delicati frutti bianchi

Bocca

Armonioso, vivo e rotondo, fresco ed equilibrato.

Formato

0,75 l

Blanquette de Limoux Brut Nature

BLA004

Vitigno

100% Mauzac

Vinificazione

30 mesi sui lieviti

Dosaggio

0 g/l

Aspetto

Giallo cristallino con riflessi dorati

Naso

Intendo agrumato e mela fresca con accenno di note tostate

Bocca

Fresco e armonico, con un finale minerale e persistente



Formato

0,75 l

Blanquette de Limoux Brut Cuvée Nacree Grande Réserve

BLA001/BLA002



Vitigno

90% Mauzac
5% Chenin
5% Chardonnay

Vinificazione

24 mesi sui lieviti.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati, fine perlage.

Naso

Fiori primaverili e fruttato.

Bocca

Armonioso, vivo e rotondo, fresco ed equilibrato.

Formato

0,75 l

1,50 l

Crémant de Limoux Brut Grande Cuvée

CRE001



Vitigno

70% Chardonnay
20% Chenin Blanc
10% Mauzac

Vinificazione

24 mesi sui lieviti.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Giallo leggero, evoluzione di bolle fini e persistenti.

Naso

Pane grigliato e freschezza di agrumi.

Bocca

Fresco ed equilibrato, aromi di pompelmo molto delicati si associano ad una notevole persistenza in bocca.

Formato

0,75 l



Crémant de Limoux Brut Grande Cuvée Rosé

CRE002

Vitigno

60% Chardonnay
20% Chenin Blanc
15% Pinot Noir
5% Mauzac

Vinificazione

Metodo tradizionale.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Rosa salmone brillante.

Naso

Accattivante e complesso, che fonde frutti rossi estivi e fiori freschi.

Bocca

Lunga durata, con note delicate di agrumi maturi e un accenno di fragole di bosco.

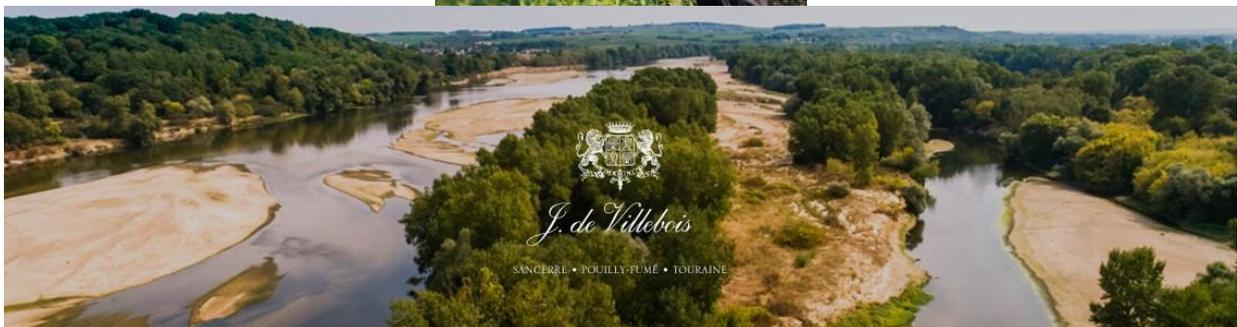
Formato

0,75 l

Domaine J. DE VILLEBOIS

Viaggia con noi lungo le infinite miglia che hanno definito i confini settentrionali della cultura enologica europea per molti secoli. Sede di alcuni dei vigneti più famosi del mondo, che hanno accolto la famiglia Villebois a braccia aperte. Villebois Wines è stata fondata su un terreno comune di passione e visione. La vera passione per i veri vini Sauvignon Blanc della regione della Loira e la visione di produrre questi vini prestigiosi utilizzando le più recenti tecniche e tecnologie. Combinati, questi valori hanno portato alla creazione di una gamma eccezionale di vini Sauvignon Blanc, ognuno dei quali è riconosciuto a livello internazionale per la loro alta qualità. Tutto è iniziato nel 2004, quando Joost de Willebois ha avvistato una piccola cantina locale ben gestita nella regione della Touraine. Il proprietario in quel momento si è affermato con una lunga tradizione nella produzione dei migliori vini locali del Sauvignon Blanc, ma a lui mancava un successore. Joost ha riconosciuto che questa è un'occasione d'oro per trasformare la piccola azienda in un più ampio produttore di vini Sauvignon Blanc di qualità della regione della Loira; Sancerre, Pouilly-Fumé e Touraine. Con il sostegno di sua moglie Miguela e insieme a un piccolo gruppo di amici intimi, Joost ha iniziato l'avventura dei Villebois. Fin dalla sua nascita, Villebois è cresciuta anno dopo anno per quello che è diventato oggi. Gestito da un team di esperti professionisti internazionali senza perdere gli aspetti preziosi di un'azienda vinicola familiare. Per oltre un decennio, il team, sotto la guida ispiratrice di Joost, si è concentrato sulla costruzione della reputazione dei Villebois come produttore di distintivi vini Sauvignon Blanc.

Il nostro grande amore per la Francia e la Valle della Loira in particolare può essere facilmente spiegato. Per anni Joost ha lavorato in varie parti della Francia, da qui la sua passione per la cultura, la storia e, naturalmente, i suoi vini. Inoltre, il suo cognome "de Willebois" è in origine francese. La storia della famiglia de Villebois risale a 900 anni quando i suoi antenati vivevano in Francia. Nel 1630, Louys de Villebois, il figlio maggiore di Jean de Villebois ereditò una famiglia nel nord della Francia e vi si stabilì. Joost è un discendente di lui. La nostra etichetta, J de Villebois, è quindi un omaggio al suo antenato. Nel corso del tempo, la singola V di Villebois si trasformò in una doppia V o W, quindi il nome divenne Willebois. Il viaggio è ormai al punto di partenza quando la famiglia torna in Francia con Villebois Wines come lo specialista della Sauvignon Blanc della Loira.



Brut Methode Traditionnelle - Collection 1180 -

VIL001



Vitigno

60% Chenin Blanc
35% Chardonnay
5% Cabernet Franc

Vinificazione

24 mesi sui lieviti

La vendemmia è rigorosamente manuale, in cassette di al massimo 10 kg. La prima fermentazione avviene in modo classico, nell'acciaio, mentre la seconda avviene in bottiglia.

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Color giallo paglierino con riflessi dorati.

Naso

Profumo intenso, marcato dai fiori gialli, la pera, la mela matura e dalle note tipiche della pasticceria francese (macaron, creme caramel).

Bocca

Perlage preciso, corpo soffice e acidità delicata.

Formato

0,75 l

Touraine Sauvignon Blanc

VIL002



Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per 3-6 mesi

Aspetto

Color verdolino con riflessi dorati.

Naso

Emergono subito i sentori tipici del Sauvignon bianco come il pompelmo e il mandarino, mentre sublimano piano i frutti esotici come la papaya e il mango. In seguito si sprigionano gli aromi di frutta secca (ananas, canditi e zenzero), di spezie e di erbe aromatiche come la salvia, il timo e il pepe.

Bocca

Piacevolmente fresco e pulito, possiede una struttura seducente ed un finale minerale.

Formato

0,75 l

Pouilly-Fumé

VIL003

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per almeno 3 mesi.

Aspetto

Color giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Naso

Elegante, dominato da note “fumé” e di frutta a bacca gialla.

Bocca

Piuttosto generoso, untuoso, ai sentori di ananas, pesca e mango; tipica acidità che nasconde le inimitabili note di pietra focaia e zolfo.



Formato

0,75 l

Sancerre Blanc

VIL004

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per almeno 3 mesi.

Aspetto

Color giallo paglierino con riflessi verdi.

Naso

Si ritrovano i sentori balsamici e vegetali sostenuti da quelli della frutta esotica.

Bocca

Aromatico e strutturato, ma delicato. Buona persistenza; retrogusto di mela matura e piccoli frutti.



Formato

0,75 l

Pinot Noir Vin de France

VIL005



Vitigno

100% Pinot Noir

Affinamento

Lentamente in tini per 1 anno.

Aspetto

Rosso granata.

Naso

Fresco ed elegante offre intensi aromi di ciliegia e lampone sostenuti da note pepate, caratteristiche del vitigno Pinot Nero.

Bocca

Il palato è ricco e morbido, con tannini setosi.

Formato

0,75 l

Domaine MAURICE LECESTRE

La famiglia Lecestre è proprietaria del Domaine da generazioni, lavorando la particolare terra kimmeridgia di Chablis. Una particolare composizione di ciottoli, calcare e argilla risalente al periodo giurassico.

Questo famoso suolo kimmeridgiano, insieme all'influenza del fiume Serein e al microclima di Chablis, offrono la base della reputazione di Chablis: un vino bianco ricco ed elegante con il suo delicato stile minerale.

La forza del Domaine Lecestre :

- 50 ettari;
- 4 diverse Appellazioni di Chablis;
- 17 ettari di Petit Chablis;
- 28 ettari di Chablis;
- 3,5 ettari del prestigioso Chablis Premier Cru Fourchaume;
- mezzo ettaro del famoso Chablis Grand Cru Les Clos.



Chablis

LEC001

Vitigno

100% Chardonnay

Aspetto

Dorato della mela verde con riflessi argentei, brillante e limpido.

Naso

Bouquet minerale con aromi di agrumi.

Bocca

Molto secco, leggermente minerale, con un bel sapore persistente.



Formato

0,75 l

Domaine MICHAUT

I vigneti storici della famiglia si trovano intorno al villaggio di Beine vicino a Chablis, in Borgogna, nella regione dell'Yonne (89).

La tenuta copre 27 ettari di vigneti composti principalmente nelle seguenti denominazioni:

- Petit Chablis;
- Chablis;
- Chablis 1er Cru Beauroy.

Questi vitigni sono situati su terreni in condizioni di crescita perfetta, dove il terroir unico conferisce alle uve l'ultima opportunità di individualità.

La realizzazione delle diverse crescite deriva direttamente dal frutto del lavoro della famiglia in cui il lavoro di squadra è essenziale e associato a ciascun membro della famiglia.

La produzione annuale del Domaine è di circa 100 000 bottiglie, che vengono esportate in tutto il mondo.



Chablis 1er Cru Vaulligneau

MIC001

Vitigno

100% Chardonnay

Aspetto

Color oro pallido con riflessi verdi.

Naso

Pieno di note e fiori di agrumi.

Bocca

Pieno e rotondo con un buon equilibrio tra potenza e finezza, morbidezza e freschezza.



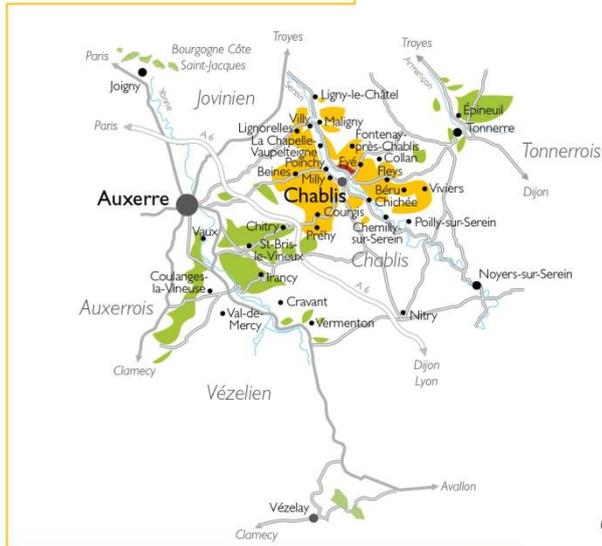
Formato

0,75 l

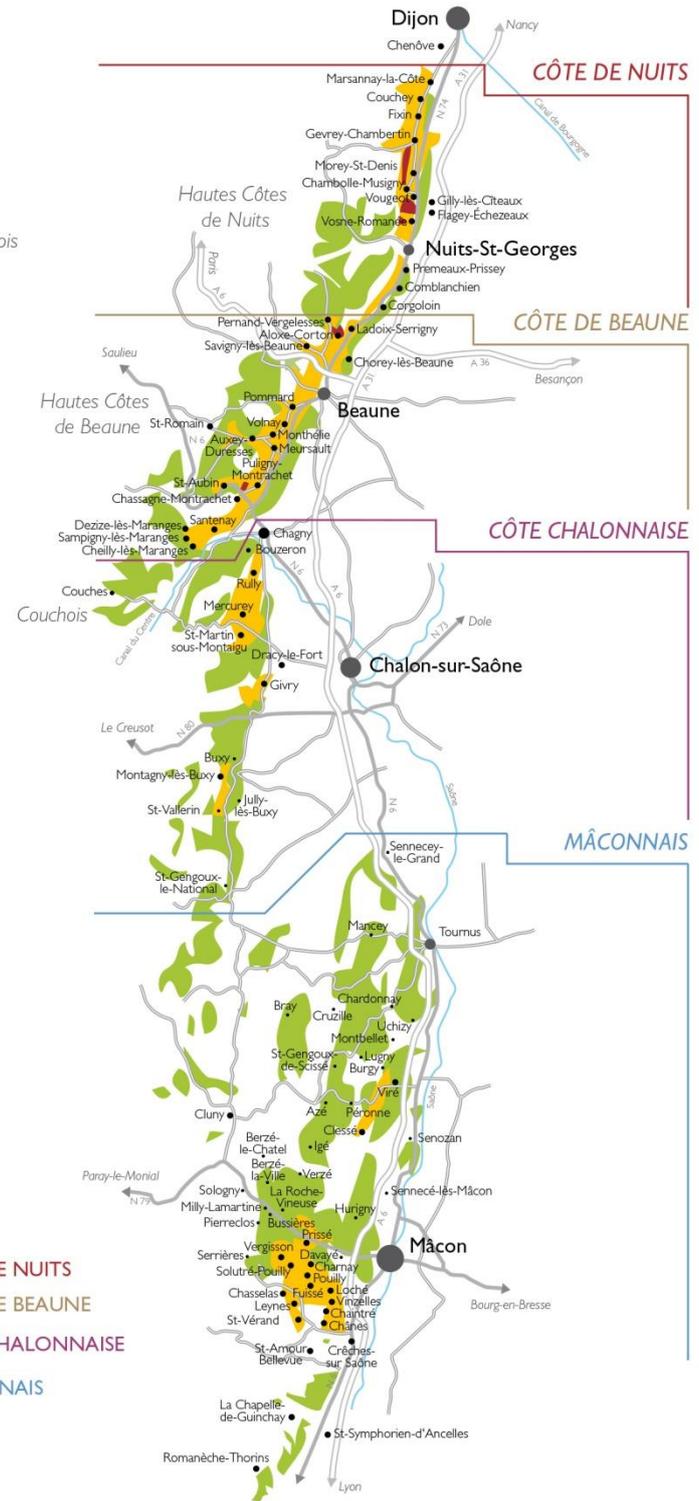
Bourgogne and its five wine-producing regions

La Bourgogne et ses cinq régions viticoles

CHABLIS & GRAND AUXERROIS



CHÂTILLONNAIS



BOURGOGNES

www.bourgogne-wines.com

- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages and Premiers Crus
- Appellations Régionales



COMTE DE LANGERON

de Bourgogne à Mercurey

Nel 1892 Nelly Langeron, donna di carattere e borgognona di nascita, fondò la sua casa a Mercurey. Questa vedova, che visse fino a 98 anni, si affidò fin dall'inizio a :

- Cantine scavate nella roccia che permettono l'invecchiamento di diverse centinaia di migliaia di bottiglie.
- Vigneti di famiglia che vanno dalle denominazioni di Mercurey ai prestigiosi Grands Crus di Borgogna.

La sua famiglia continua a perpetuare una passione che risale a più di un secolo fa.

Sono orgogliosi dei numerosi riconoscimenti ottenuti in diversi concorsi internazionali, che sono la migliore garanzia di qualità ed eccellenza.

I loro vini, selezionati nei principali concorsi enologici internazionali, sono i migliori ambasciatori e la prova della qualità nella produzione di vini di eccellenza.

VINIFICAZIONE

Un know-how tramandato di generazione in generazione nella vinificazione di uve Pinot Nero e Chardonnay e un team presente da molti anni, permettono a Langeron di offrire vini eccezionali ai suoi clienti in Francia ma anche in Europa, nelle Americhe e in Asia.

I vini vengono degustati dal maître di cantina per selezionarne i migliori.

Vengono poi fatti maturare in cantina e imbottigliati in linee che includono le più recenti tecnologie in questo campo.



Pinot Noir Premium VDF

LAN002

Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Rosso profondo.

Naso

Intensi aromi di frutta rossa e nera come il lampone e la mora.

Bocca

La morbidezza è l'impressione dominante, con tannini fini e un lungo finale di frutta.



Formato

0,75 l

Bourgogne Rouge

LAN003



Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Colore rubino.

Naso

Fruttato.

Bocca

Attacco fruttato.

Di medio corpo, con un buon equilibrio e rotondità.

Finale fruttato.

Formato

0,75 l

Borgogna DOMAINE DE LA BELOUSE

Il Domaine de la Belouse si trova nel cuore del Mâconnais, tra Mâcon e Cluny, nel villaggio di Berzé al confine con la Roche Vineuse e Milly Lamartine, nel sud della Borgogna.

Dal 1973, il Domaine lavora su una superficie di 30 ettari per una produzione annuale di 2.000 ettolitri.

Il Domaine produce vini che lasciano esprimere il terroir, freschezza e autenticità.

Le denominazioni prodotte sono : Mâcon La Roche Vineuse, Mâcon-Milly Lamartine, Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chardonnay.



Domaine de la Belouse

Bourgogne Blanc

BEL001

Vitigno

Chardonnay

Aspetto

Limpido color oro brillante.

Naso

Fruttato; sentori di fiori bianchi.

Bocca

Aromi morbidi di pera, frutta e fiori con note di rovere. Questo Borgogna bianco è ottimo in accompagnamento a portate di pesce, pollame o anche vitello.

Potenziale di invecchiamento

Pronto per essere degustato subito oppure può essere conservato per circa 3 anni.



Formato

0,75 l

La Compagnie des Vins D'AUTREFOIS

Oltre 40 anni di esperienza

Fondata nel 1975 da Jean Pierre Nié, presidente e comproprietario, la Compagnie des Vins d'Autrefois (CVA) ha introdotto nel 1981 un'innovativa strategia di commercializzazione del vino, offrendo una gamma completa di vini provenienti da tenute e châteaux del Beaujolais e della Borgogna.

Dagli anni '90, l'attività di commercianti di vini si è ampliata con la successiva integrazione di diverse case storiche della Borgogna: Louis Chavy, Louis Violland, Pierre Ponelle, Jaffelin e Dufouleur Père et fils. Allo stesso tempo, la gamma di vini si è ampliata per includere vini varietali e spumanti (mousseux, Crémant de Bourgogne).

Questi sviluppi hanno permesso all'azienda di acquisire un portafoglio di vini molto completo e di espandersi sul mercato francese e nei 5 continenti.



La Vigne aux Alouettes BIO

Brut

JAF008



Vitigno

Chardonnay, Airen, Ugni Blanc, Colombard, Macabeu

Metodo

Charmat lungo.

Dosaggio

8g/l

Aspetto

Color oro pallido.

Naso

Fruttato, con sentori di mela e pera; sentori di fiori bianchi.

Bocca

Delicato, con note fruttate molto belle e aromi floreali.

Formato

0,75 l

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Extra Brut

JAF009



Vitigno

100% Chardonnay

Dosaggio

4 gr/l

Vinificazione

Metodo tradizionale con un invecchiamento di 18 mesi minimo.

Aspetto

Colore giallo con riflessi dorati.

Naso

Al naso sentori minerali, di gesso e di pietra focaia, note di frutti gialli come pesca e susina della vigna.

Bocca

Acidità accompagnata da note di spezie e cannella.

Formato

0,75 l

Crémant Du Jura

Brut

COM001



Vitigno

60% Pinot nero
40% Chardonnay

Dosaggio

8 gr/l

Vinificazione

Affinamento inferiore a 12 mesi. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, la prima in vasche d'acciaio.

Aspetto

Giallo dorato.

Naso

Fresco con bollicine cremose e sentori di frutta bianca e secca.

Bocca

Attacco pulito e festoso, con bollicine delicate e un equilibrio sottile e fruttato.

Formato

0,75 l

Crémant de Bourgogne Rosé

Brut

COM002



Vitigno

Chardonnay, Pinot nero, Gamay, Aligoté

Vinificazione

La vinificazione avviene in vasche d'acciaio, l'affinamento per almeno 16 mesi in bottiglia.

Aspetto

Rosa pallido.

Naso

Fine ed elegante di frutti rossi.

Bocca

Fresco, complesso ed elegante, il frutto è ben bilanciato con l'acidità.

Formato

0,75 l

Chardonnay Vin de France

COM003



Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

Un quarto è invecchiato in barrique, i restanti tre quarti sono invecchiati in vasche d'acciaio.

Aspetto

Giallo pallido.

Naso

Aromi di agrumi e di frutta esotica con frutta secca.

Bocca

Vino con grasso e freschezza, persistente fruttato. Buon equilibrio al palato.

Formato

0,75 l

Pinot Noir Vin de France

COM004

Vitigno

100% Pinot Nero

Vinificazione

Invecchiamento di 4 mesi sulle fecce fini. Una parte viene affinata in botti di rovere francese, un'altra parte in vasche d'acciaio.

Aspetto

Rosso porpora, limpido e brillante.

Naso

Molti aromi fruttati (mora, fragola, ribes nero) con note speziate.

Bocca

Ampio con predominanza di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Varietà di grande finezza con tannini bassi.



Formato

0,75 l

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

COM005



Vitigno

100% Pinot Nero

Aspetto

Rosso rubino intenso.

Naso

Naso aromatico di ciliegia, viola e liquirizia.

Bocca

Un vino pieno e ben bilanciato tra frutta e tannini.
Finale di spezie.

Formato

0,75 l

Chorey-Les-Beaune Vieilles Vignes

COM006



Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Vino di media luminosità.

Naso

Aromi di mirtillo rosso e lampone. L'evoluzione in botti conferisce al vino una nota tostata.

Bocca

L'attacco è morbido e delicato. Questa denominazione è più elegante che forte, con anche un retrogusto di una piccola nota di pepe.

Formato

0,75 l

Santenay "Comme Dessus"

COM007



Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Raccolta a mano, la vendemmia viene portata in cantina, poi maturato in modo tradizionale in botti di rovere dove rimane per un periodo che va dai 12 mesi.

Aspetto

Colore rubino brillante.

Naso

Sincero, con note di frutta rossa fresca e il rovere rimane discreto.

Bocca

L'attacco è morbido e fine. Il vino mostra una buona struttura e aromi di frutta rossa fresca e spezie.

Formato

0,75 l

Domaine LA GORCE



ieri

Château la Gorce si trova a Blaignan-Prignac, nel nord della denominazione Medoc, non lontano da Saint-Estèphe. Fu fondata all'inizio degli anni '20 del XIX secolo e si è dedicata alla viticoltura fin dall'inizio. Dopo l'epidemia di fillossera che devastò l'intero vigneto francese alla fine del XIX secolo, la proprietaria dell'epoca, Madame Gorce, decise di reimpiantare la maggior parte dei vigneti con Merlot e il resto con Cabernet Sauvignon. Una scelta audace e un po' insolita per la regione. Questa particolarità è rimasta fino ad oggi poiché il terreno della tenuta, composto da argilla fredda e calcare, la sua vicinanza all'estuario della Gironda e il suo clima particolare, spazzato dai venti dell'oceano, permettono alle uve Merlot di fiorire pienamente e di offrire la pienezza al palato che ha reso i vini di La Gorce così caratteristici e che sta conquistando ogni giorno sempre più appassionati di vino.

Oggi e domani

Nel 2018, hanno acquistato la tenuta e l'abbiamo convertita interamente all'agricoltura biologica, oltre a introdurre innovazioni sia in vigna che in cantina. Nel 2022, hanno anche deciso di piantare un ettaro di Petit Verdot e un ettaro di varietà di uva bianca, per far rivivere la tradizione secolare e dimenticata dei vini bianchi del Médoc, che un tempo deliziavano i più grandi degustatori. Ora stanno collaborando con il talentuoso Thomas Duclos, rinomato enologo di Saint-Émilion. Specialista delle nuove problematiche legate al riscaldamento globale, è convinto che, con il giusto terroir, il Merlot sia un vitigno per il futuro. Sviluppano costantemente le pratiche viticole, con l'obiettivo finale di eliminare ogni forma di aratura, per preservare il prezioso terroir e produrre vini che riflettano perfettamente l'identità di questi terreni ancestrali.



Médoc

La Bonne Résolution

GOR001



Vitigno

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Vinificazione

La cuvée viene prima lavorata in vasche di acciaio inossidabile e successivamente una parte viene trasferita in botti di rovere francese.

Note di degustazione

Vino di grande complessità, corposo e strutturato ma di facile beva.

Aspetto

Colore rubino brillante ed intenso.

Naso

Al naso inizialmente note di frutti di bosco che poi si uniscono a spezie e frutta matura.

Bocca

In bocca il finale risulta leggermente tostato, conferendo al vino la persistenza delle note gustative.

Formato

0,75 l

Médoc

Château La Gorce

GOR002



Vitigno

55% Merlot
45% Cabernet Sauvignon

Vinificazione

Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inossidabile con un preciso controllo della temperatura per 20-30 giorni. Il vino viene trasferito in botti di rovere francese in un'antica cantina, dove matura per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Aspetto

Colore granata scuro con riflessi borgogna.

Naso

Si avvertono note mature di frutta rossa che si intrecciano con marcate note speziate. La complessità del vino viene realizzata attraverso l'utilizzo del rovere tostato che sottolinea delicatamente il frutto.

Bocca

Al palato il vino è fresco con una struttura tannica setosa ed una buona persistenza.

Formato

0,75 l

Médoc Château Canteloup

GOR003



Vitigno

55% Merlot
45% Cabernet Sauvignon

Vinificazione

Le uve vengono raccolte nelle prime settimane d'autunno e poi diraspate, selezionate, leggermente pigiate; infine vengono fatte fermentare in tini di acciaio inox con un preciso controllo della temperatura per 20-30 giorni.

Aspetto

Colore rosso granato.

Naso

Molto promettente di frutti di bosco, spezie e liquirizia.

Bocca

Al palato è fresco e ben strutturato; ricco, corposo e persistente.

Formato

0,75 l

Domaine PY



Vin Biologique du Languedoc à Douzens

A Douzens, nel cuore del Paese carcassone, i vigneti del Domaine Py si estendono su 140 ettari ai piedi della Montagna di Alarico, tra i vigneti del Domaine Py e i vigneti del Domaine Py, tra il Mar Mediterraneo e i Pirenei.

Cullati dai venti di ponente e di mare, ancorati a terreni argillosi, i vigneti del Domaine Py godono di una posizione ideale.

L'autenticità si ritrova non solo nella scelta delle varietà nei vini AOP Corbières (Carignan, Grenache, Syrah e Cinsault) ma anche nelle varietà del Vin de Pays (Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, ...). Hanno scelto l'autenticità anche nei metodi di vinificazione e di invecchiamento che coniugano tradizione e modernità. Il terroir è il loro patrimonio e la loro forza. Lo rispettano e credono nella sua conservazione. Si impegnano a questa responsabilità che li ha portati a coltivare i vigneti e i campi in modo biologico dal 2008. Hanno riunito tutte le condizioni necessarie per creare vini di alta qualità.

I vini del Domaine Py sono tra i più pregiati delle Corbières. I riconoscimenti ottenuti grazie al lavoro e alla determinazione riflettono i loro sforzi che hanno portato il Domaine Py a un altro livello. Il frutto di questi sforzi si trova ora tra i vini pregiati delle Corbières.



Chardonnay IGP d'OC

DPY001

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

Raccolta meccanica notturna.

Pressatura pneumatica con selezione del succo.
Vinificazione dopo 48 ore di decantazione a freddo,
il vino viene fatto fermentare in tini alla
temperatura di 16°C.

Affinamento sulle fecce fini per due mesi.
Plenitudine tra 1 e 2 anni.



Formato

0,75 l

Vin Orange

DPY004

Vitigno

100% Grenache blanc

Vinificazione

Raccolta manuale con selezione delle uve mature.

Vinificazione senza diraspatura e pigiatura con macerazione di 12 giorni. Affinamento sulle fecce fini in vasi di terracotta.

Età di consumo ottimale: 1-2 anni.



Formato

0,75 l

Pinot Noir IGP d'OC

DPY002



Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

La raccolta è meccanica a maturazione ottimale.
Vinificazione con diraspatura e pigiatura dell'uva.

Macerazione pre-fermentativa a freddo
per 72 ore.

Fermentazione a 25°C con rimontaggio e
rimontaggi e follature.

Tempo di maturazione in vasca 12 giorni.

Formato

0,75 l

Merlot IGP d'OC

DPY003

Vitigno

100% Merlot

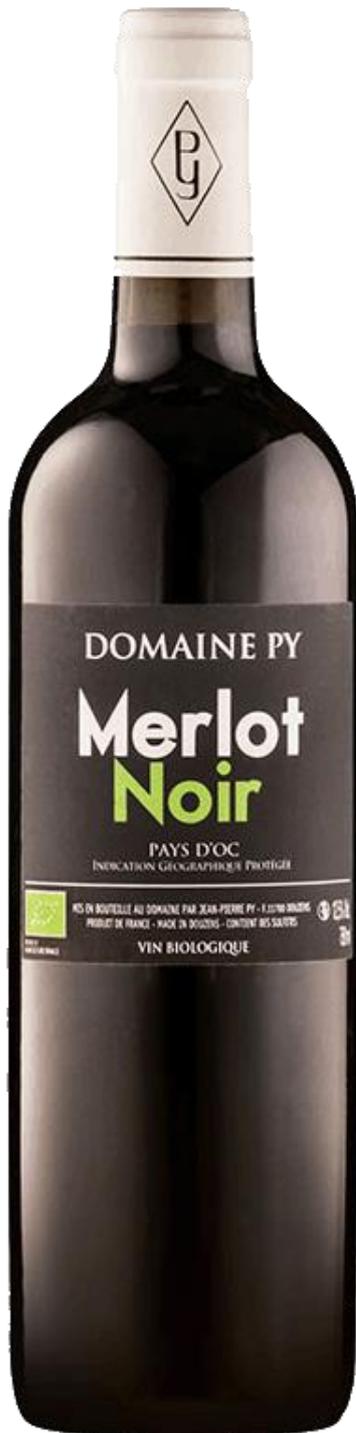
Vinificazione

La raccolta è meccanica a maturazione ottimale.
Vinificazione tradizionale con diraspatura e pigiatura delle uve, controllo della temperatura.

Fermentazione a 25°C.

Vaschetta di 18 giorni.

Pompaggio e follatura del tappo.



Formato

0,75 l

Domaine LAFFITTE

Vegan

«Siamo due fratelli che vivono in Guascogna. La nostra famiglia LAFFITTE vive in queste terre fin dal Medioevo! Nel municipio di Ayzieu (il nostro paese) ci sono archivi che riportano tracce della nostra famiglia fin dal XV secolo!

"La Fitte" in guascone significava "Pietra".

Nella nostra famiglia c'è sempre stato un solo figlio. Ecco perché la proprietà è stata tramandata di padre in figlio per secoli...

Oggi, per la prima volta, ci sono due figli, ovvero i due fratelli Laffitte (Christophe e Sébastien).

La nostra famiglia ha sempre prodotto Armagnac. I nostri genitori hanno iniziato a produrre vino. Abbiamo continuato il lavoro dei nostri antenati e abbiamo progettato e sviluppato i nostri 5 marchi di vino: Le Petit Gascoûn, Domaine Laffitte, Domaine de Plaisance, Domaine des Frères Laffitte e Domaine du Cerf!

Inizialmente, la striscia da marinaio e il berretto erano due simboli della Francia e della nostra regione (Sud Ovest). La gente era solita indossare berretti rossi e cappotti da marinaio in occasione delle feste paesane estive, molto diffuse in Guascogna.

Poi c'è il Domaine Laffitte, sempre di buon umore, proprio come i Gascons! L'oca è Sébastien, grande, forte e rustica. L'anatra è Christophe, più piccolo ma intelligente e anche lui molto importante in Guascogna.

I due fratelli lavorano insieme. Da qui è nata l'idea del tandem.

Coltiviamo diversi vitigni: Sauvignon blanc e gris, Colombard, Gros e Petit Manseng, ecc.

In una sola generazione, la nostra azienda è passata da 18 a 150 ettari di vigneto! Grazie a questa stretta collaborazione.

Cordiali saluti,

Christophe e Sébastien LAFFITTE»



White Dry

LAF001

Vitigno

80% Colombard
20% Sauvignon

Aspetto

Colore giallo chiaro brillante.

Naso

Bella complessità con aromi di albicocca, pesca bianca e agrumi.

Bocca

L'attacco è fresco e aromatico. Compaiono anche note di kiwi e pompelmo. La lunghezza è media.



Formato

0,75 l

Rosé

LAF002

Vitigno

50% Malbec
50% Merlot

Aspetto

Colore rosa pallido brillante.

Bocca

Aromi e sapori di bacche rosse, mirtilli e fiori.
Acidità equilibrata, finale medio.



Formato

0,75 l



Red

LAF003

Vitigno

100% Malbec

Vinificazione

Questo vino si concentra chiaramente su un solo vitigno, il Malbec. Solo le uve migliori sono state utilizzate per questo vino monovitigno eccezionalmente elegante. Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente portate in pressaia. Qui vengono selezionate e pigiate con cura. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Una volta terminata la fermentazione, il Malbec Rouge può continuare ad armonizzarsi sulle fecce fini per alcuni mesi.

Aspetto

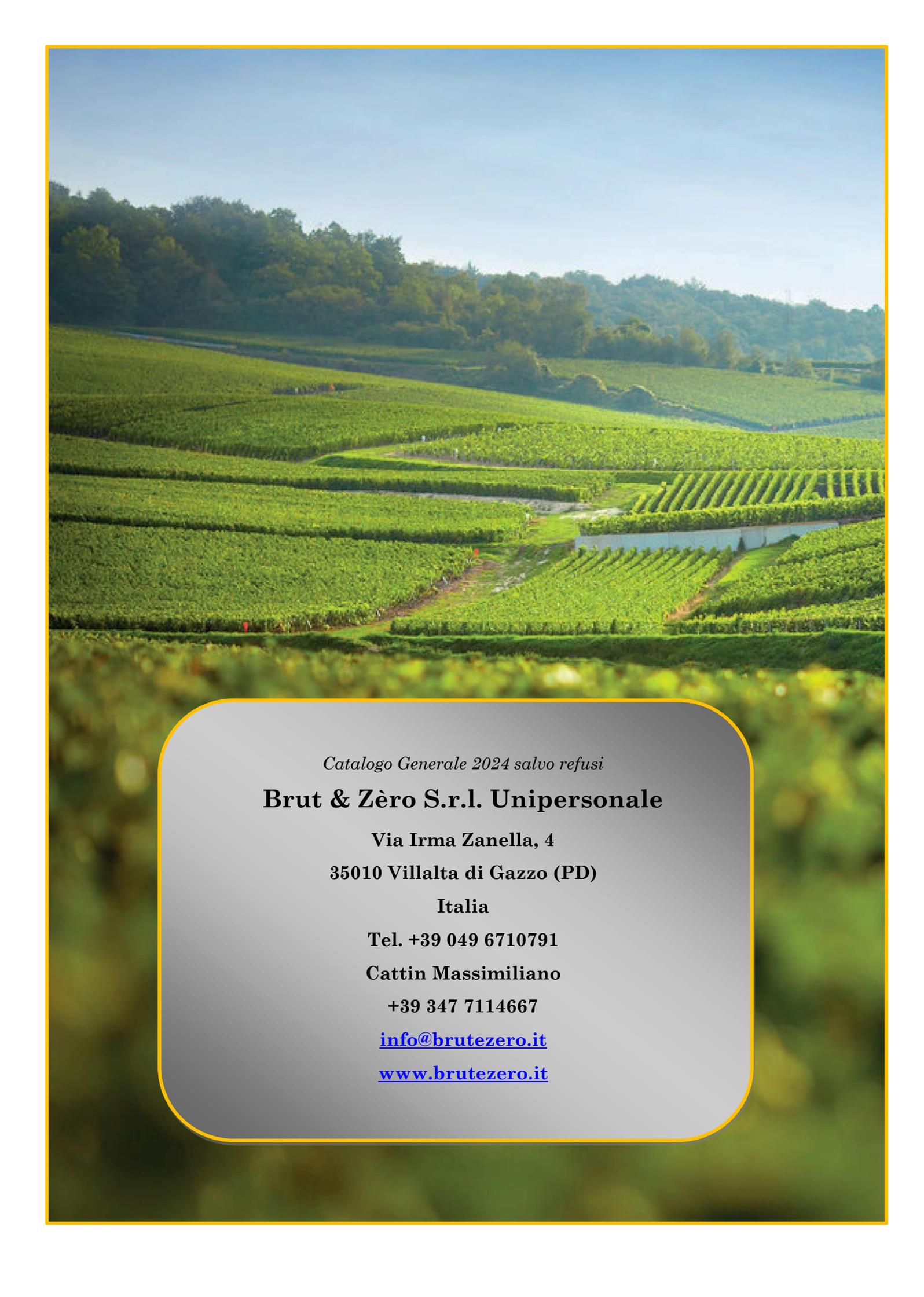
Colore rubino brillante.

Note di degustazione

Aromi e sapori di frutti rossi, cassis e prugna. Tannini morbidi, acidità equilibrata, finale medio.

Formato

0,75 l



Catalogo Generale 2024 salvo refusi

Brut & Zèro S.r.l. Unipersonale

Via Irma Zanella, 4

35010 Villalta di Gazzo (PD)

Italia

Tel. +39 049 6710791

Cattin Massimiliano

+39 347 7114667

info@brutezero.it

www.brutezero.it