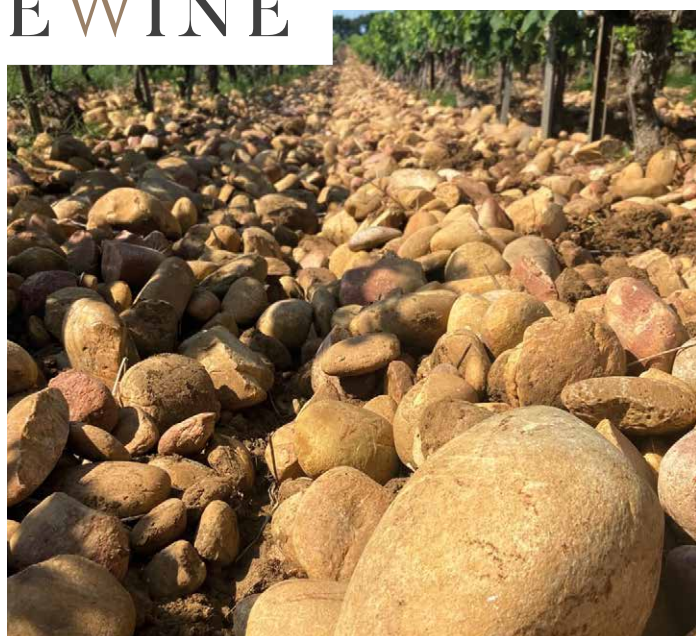
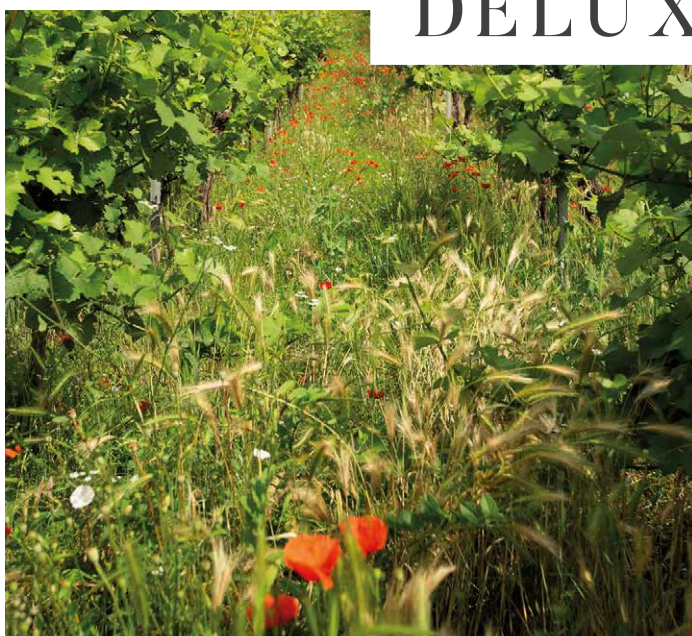




DELUXEWINE



Vini Fini e Pregiati

Marzo 2025 - seconda tappa

Catalogo Prodotti

2025



Dopo tanto girovagare per l'Europa, conoscere centinaia di vignaioli con culture e visioni differenti, assaggiare e far diventare miei certi concetti, è arrivato il momento di fare una selezione delle esperienze accumulate in 30 anni di sana e pura passione per il mondo del vino estero.

Sono sempre stato un malsano fan della viticoltura internazionale, curioso, studioso e dedito alla ricerca maniacale del vignaiolo più sperduto sulla faccia della terra.

Attraverso questa nuova sezione inglobata dal 2025 al catalogo storico di Deluxe Wine ho il piacere, nonché l'emozione, di condividere il mio ultimo lavoro con coloro che mi hanno dato fiducia negli anni, presentando

una serie di produttori che, ognuno a modo proprio, mi ha regalato momenti speciali umani e professionali, essendo vignaioli di altissimo profilo qualitativo.

Tanti di loro erano lì, nei meandri dei miei appunti e dei miei pensieri, da molto tempo, forse troppo.

Nel tempo libero svilupperò nuove ricerche e ne approfondirò altre, ci sono ancora da scovare tantissime bottiglie emozionanti in giro per il pianeta... alcune sono lì che aspettano... arriverò anche da loro.

Andrea Forestiero

Indice

Francia, Bulles

Maison Salasar	p. 8
Chartron et Trébuchet	p. 10
Marcel Cabelier	p. 12
Arthur Metz	p. 14
Maison du Vigneron	p. 18
Château de Fesles	p. 20
Blanc Foussy	p. 20
Château de Montgueret	p. 21
Louis Couturier	p. 22
Domaine de la Rouviere	p. 22
Castillo de Aresan	p. 22
Neethlingshof	p. 23
Claude Beaufort	p. 24
Del'Oz Art	p. 26
Jacques Busin	p. 28
Gruet et Fils	p. 30

Francia, Borgogna & Beaujolais

Chartron et Trébuchet	p. 34
Louise Dubois	p. 46
Domaine Eugénie Carrion	p. 47
Jean & Sébastien Dauvissat	p. 48
Domaine Marguerite Carillon	p. 50
Domaine Maurice Ecard	p. 52
Domaine Bader Mimeur	p. 54
Alex Gambal	p. 56
Château de Melin	p. 58
Domaine Vaudoisey Creusefond	p. 60
Delorme Andriot	p. 62
Domain Patrick Giboulot	p. 63
Domaine Dubois	p. 64
Domaine Joliet	p. 66
Domaine Ghislaine Khout	p. 68
Domaine Roland Sounit	p. 70
Hospices de Beaune	p. 72
Deluxe Wine Collection	p. 74
Château de Pierreux	p. 76

Francia, Abazia

Domaine André Lorentz	p. 80
-----------------------	-------

Francia, Jura

Marcel Cabelier	p. 84
-----------------	-------

Francia, Loira

Château de Fesles	p. 88
Château de Montgueret	p. 88
Domaine Francois Villon	p. 89
Sauvion	p. 90
Moreux	p. 92

Francia, Rodano - Languedoc - Provenza & Cahors

Victor Berard	p. 96
Château Cabrières	p. 98
Domaine du Pegau	p. 100
Domaine Longue Toque	p. 102
Château Grand Escalion	p. 104
Domaine de la Baume	p. 106
Maison Fortant	p. 108
Domaine de la Rouviere	p. 110
Château de Hauterive	p. 111

Francia, Bordeaux

Vieux Château des Combes	p. 114
Château La Gaffelière	p. 114
Château Petit Faurie de Soutard	p. 114
Château Cantin	p. 115
Clos Beaugard	p. 116
Château La Patache	p. 116
Château La Pointe	p. 116
Château de Cathalogne	p. 117
Château du Tertre	p. 118
Château Marquis de Terme	p. 119

Francia, Bordeaux

Château Lynch Moussas	p. 120
Château Potensac	p. 121
Edmond de Rothschild Heritage	p. 122
Château du Bois Chantant	p. 122
Château Bastor Lamontagne	p. 123
Château Nairac	p. 124
Château d'Yquem	p. 126
Grands Crus Classés en 1855	p. 128

Germania

Hans Baer	p. 136
Abtei Himmerod	p. 137
Erben	p. 138
Weingut Pflüger	p. 140
Weingut Prinz Von Hessen	p. 142
Weingut Bernhard	p. 144
Weingut Kitzer	p. 145

Austria

Weingut Dürnberg	p. 146
Weingut Tegernseerhof	p. 148

Portogallo

Valdouro	p. 150
----------	--------

Ungheria

Danubiana	p. 151
-----------	--------

Spagna

Mas Martinet	p. 152
Venus "la Universal"	p. 154
Dominio de Atauta	p. 156
Bodegas Obalo	p. 158

Spagna

Castillo de Aresan	p. 160
Bodegas Viña Nora	p. 161
Bodegas Alvaro Domecq	p. 162

Australia

Two Hands	p. 164
-----------	--------

Sudafrica

Neethlingshof	p. 166
---------------	--------

Nuova Zelanda

Hans Greyl	p. 166
------------	--------

Cile

Viña Las Niñas	p. 167
----------------	--------

Argentina

Terra Argenta	p. 168
---------------	--------

Stati Uniti

Panamera	p. 169
Raymond	p. 170

Distillati

Samaroli	p. 174
Antidote	p. 192
Compte Joseph	p. 193
Prince D'Arignac	p. 193

Condizioni di vendita

Ordini

La composizione degli imballi è espressa a listino e non è divisibile tranne le referenze sopra gli €20,00, purchè venga rispettato un cartone da 6 bottiglie anche misto.

- I prezzi indicati sono al netto dell'Iva.
- Porto franco ordine minimo €500,00 imponibile oltre Iva o contributo spese di spedizioni €20,00 imponibile oltre Iva.
- Per richiesta di consegna in cantina e/o facchinaggio €10,00 oltre Iva per 100 chilogrammi per piano.
- Per richiesta di preavviso telefonico €3,00 oltre Iva.
- Per mancanze o rotture da parte del trasportatore è indispensabile la riserva in bolla controfirmata dal trasportatore. La dicitura “con riserva di controllo” non ha alcuna valenza. In assenza della suddetta dichiarazione Deluxe Wine s.r.l. non potrà sostituire e/o reintegrare alcuna merce senza deroghe.
- Reclami per bottiglie con sentore di tappo o con altri difetti non sono ammessi dopo i 12 mesi dalla data della fattura.

Pagamenti

Il pagamento è esclusivamente anticipato tramite bonifico.
IBAN: IT 21 X 02008 03039 000105853718



Proprietari viticoltori

Una storia di famiglia

Fondato e gestito dalla famiglia Helfrich, il Gruppo Les Grands Chais de France è produttore e primo esportatore di vino francese nel mondo con più di 170 paesi raggiunti. La storia della famiglia Helfrich è strettamente legata all'Alsazia, una terra fiabesca situata nell'estremità nord-orientale della Francia, al confine con Germania e Svizzera, contesa per anni tra francesi e tedeschi e diventata ufficialmente francese solo nel 1919.

Tutto partì da qui quando, proprio in questa regione, Joseph Helfrich fondò nel 1979 Les Grands Chais de France. Joseph era il maggiore dei 6 figli di Renè Helfrich, produttore di tipici prodotti alsaziani come acquaviti di frutta fatti in casa e vini alsaziani classici. Con un capitale iniziale di soli 5.000 franchi venne fondata Les Grands Chais de France. Iniziò quindi a comprare, imbottigliare e vendere vino alsaziano, soprattutto nelle regioni scandinave. Era il 1981 e da lì iniziò una straordinaria ascesa. Partendo dalla sua terra d'origine, l'Alsazia, passando per regioni come Languedoc, Bordeaux, Jura, Loira, Borgogna e Valle del Reno.

Ovunque si trovavano grandi vigneti e in ogni luogo in cui si custodiva la tradizione vinicola di generazione in generazione, lì arrivò Les Grands Chais de France. Le varie proprietà iniziarono ad accumularsi, ma pur venendo riunite attorno ad una singola identità, venne lasciata piena indipendenza nel metodo di vinificazione. La cosa più importante restava la conservazione delle tipicità e la valorizzazione dei terroir. Il successo consolidato negli anni non è frutto del caso.

Dopo brevi periodi in altre società, Frédéric e Anne-Laure, i figli di Joseph, non hanno saputo resistere al fascino dell'azienda di famiglia e sono entrati a tutti gli effetti nel Gruppo.





La Maison Salasar è stata fondata nel 1890 nella Haute-Vallée de l'Aude à Campagne sur Aude. I suoi vigneti si estendono su 60 ettari di superficie all'interno del perimetro dell'appellazione Blanquette (Mauzac 90%, Chardonnay et Chenin 10%) e Cremant di Limoux (Chardonnay 90%, Chenin et Pinot 10%). I suoi vigneti sono posizionati tra i 300 e i 500 metri di altitudine ai piedi dei Pirenei, beneficiando di un clima migliore che garantisce la qualità del vino. Nel 2017 entra a far parte del gruppo Les Grands Chais de France.



Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Blanquette de Limoux "Carte Blanche"	s.a.	5 gr/lit	12 mesi	Cartone 6
Cremant de Limoux Brut "Carte Azur"	s.a.	7 gr/lit	18 mesi	Cartone 6
Cremant de Limoux Brut Rosè "Carte Rosè"	s.a.	8 gr/lit	18 mesi	Cartone 6
Cremant de Limoux Brut "Revelation"	2020	7 gr/lit	36 mesi	Cartone 6
Blanquette de Limoux "Carte Blanche" Magnum Lt. 1,5	s.a.	5 gr/lit	12 mesi	Cartone 6

Francia

Bulles de Limoux



Blanquette de Limoux "Carte Blanche"
 VITIGNI: 90% Mauzac, 10% Chardonnay e Chenin
 SUOLO: argilla-calcareo e oceanico
 ETÀ VIGNÈ: 25 anni in media
 VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e poste in cassoni da 350 kg. Pressatura a bassa pressione. Fermentazione a temperatura controllata di 16°C. Metodo tradizionale senza aggiunta di CO2.
 AFFINAMENTO: per un minimo di 9 mesi
 DOSAGGIO: 5 grammi litro di zucchero

Cremant de Limoux Brut "Carte Azur"
 VITIGNI: 90% Chardonnay, 10% Chenin e Pinot Nero
 SUOLO: argilla-calcareo e oceanico
 ETÀ VIGNÈ: 25 anni in media
 VINIFICAZIONE: pressatura di uve intere seguita da una vinificazione a 18° C in tini a temperatura controllata.
 AFFINAMENTO: 18 mesi
 DOSAGGIO: 9 grammi litro di zucchero

Cremant de Limoux Brut Rosè "Carte Rosè"
 VITIGNI: Chardonnay, Chenin e Pinot Nero
 SUOLO: argilla-calcareo e oceanico
 ETÀ VIGNÈ: 25 anni in media
 VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e poste in cassoni da 350 kg. Pressatura a bassa pressione. Fermentazione a temperatura controllata di 16° C.
 AFFINAMENTO: 18 mesi
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Cremant de Limoux Brut Millesimè "Revelation"
 VITIGNI: 60% Chardonnay, 30% Chenin e 10% Pinot Nero
 SUOLO: argilla-calcareo, oceanico
 ETÀ VIGNÈ: 25 anni in media
 VINIFICAZIONE: pressatura di uve intere seguita da una vinificazione a 18° C in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
 AFFINAMENTO: 36 mesi
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero





Situata nel cuore del Triangolo d'Oro della Côte de Beaune, la firma Chartron et Trébuchet incarna dal 1984 la sontuosità dei grandi vini di Borgogna. Oggi svela annate complesse, aromatiche, intense, che esprimono la purezza dei terroir della Borgogna in un classicismo rivisitato. Guidato da Serge de Bucy, responsabile acquisti vino ed enologia, la mutazione di Chartron e Trébuchet è una bella rinascita: “Cerchiamo di avere una visione moderna del nostro lavoro di viticoltori, pur rimanendo in contatto con il patrimonio rappresentato dal grande nome della Borgogna. In cantina lavoriamo uve magnifiche che conosciamo molto bene. Vinifichiamo e coltiviamo i vini Chartron e Trébuchet cercando equilibri perfetti. Ci vuole molta pazienza perché il lavoro di vinificazione dei grandi vini è sempre una questione di precisione.”



Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Cremant de Bourgogne Extra-Brut Chardonnay	2022	3 gr/lit	24 mesi	Cartone 6
Cremant de Bourgogne Extra Brut Blanc de Noirs	2022	4 gr/lit	24 mesi	Cartone 6
Cremant de Bourgogne Brut Rosè	2022	7 gr/lit	24 mesi	Cartone 6
Cremant de Bourgogne Extra Brut “Pierre Bleue” 60 mesi	s.a.	4 gr/lit	60 mesi	Cartone 6

Francia

Bulles de Bourgogne



Cremant de Bourgogne Extra-Brut Chardonnay Mille-simè
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: terroir variegati: I suoli sono di natura granitica, con scisti e vene argillose nel Beaujolais, calcare e marna nella Côte Chalonnaise e terreni argillo-calcarei del Kimmeridgiano a Epineuil
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: metodo tradizionale. Le uve vengono pressate appena arrivate in cantina in presse pneumatiche e poi sistemate. Durante la pressatura vengono selezionati i succhi migliori. La prima parte, che scorre naturalmente sotto il peso dell'uva nella pressa, viene tenuta separata. Poi, durante la prima pressatura, viene separato il “coeur de pesse”, la parte più nobile del succo, che viene utilizzato principalmente in questo Crémant. Poi, al termine della pressatura, arrivano le “tailles”, le componenti più erbacee, che vengono vinificate separatamente. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 18°C. I vini base vengono quindi assemblati. Successivamente vengono sottoposti a una seconda fermentazione in bottiglia e invecchiano per un minimo di 15 mesi (“Sur Latte”) prima di essere sboccati. Il liquore di spedizione viene aggiunto prima che il vino venga tappato e sigillato
AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs
VITIGNI: Pinot noir 100%
SUOLO: argillo calcareo
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio
AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Cremant de Bourgogne Brut Rosè Pinot Noir Millesimè
VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay
SUOLO: terroir variegati: I suoli sono di natura granitica, con scisti e vene argillose nel Beaujolais, calcare e marna nella Côte Chalonnaise e terreni argillo-calcarei del Kimmeridgiano a Epineuil
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: metodo tradizionale. Le uve vengono pigiate appena arrivate in cantina in presse pneumatiche e poi sistemate. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 18°C. I vini base vengono poi assemblati. Subiscono poi una seconda fermentazione in bottiglia e invecchiano per un minimo di 12 mesi (“Sur Latte”) prima di essere messi su una paletta girevole e sboccati per eliminare il deposito di lieviti nel collo della bottiglia. Il liquore di spedizione viene aggiunto prima di tappare e sigillare
AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Cremant de Bourgogne Extra Brut “Pierre Bleue”
VITIGNI: Chardonnay 100%
SUOLO: argillo calcareo
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio
AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero





Marcel Cabelier è una piccola cantina attiva nella regione dello Jura, specializzata nella produzione del tradizionale spumante metodo classico dell'area, il Crémant du Jura. La Jura è posta nella parte est della Francia, tra la Borgogna e la vicina Svizzera. Sfruttando i vigneti di proprietà che vedono protagoniste varietà come lo chardonnay e l'autoctono savagnin, Marcel Cabalier è riuscito a fare conoscere i propri vini al pubblico di appassionati.



Francia

Bulles du Jura



Crémant du Jura Extra-Brut "60"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo-argilloso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 60 mesi sugli lieviti minimo
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Crémant du Jura Extra-Brut "60"	2017	4 gr/lt	60 mesi	Cartone 6
Crémant du Jura Extra-Brut "60" Magnum Lt. 1,50	2017	4 gr/lt	60 mesi	Cartone 3



Nel cuore della regione vinicola della “Corona d’oro” a Marlenheim si trova la Maison Arthur Metz, nella parte nord della pittoresca Strada dei Vini d’Alsazia, arteria centrale dei vigneti.

Dal 1904 la Maison sottolinea il carattere e l’espressione del terroir alsaziano, legato al savoir – faire, alla sensibilità e all’esperienza al fine di conferire ai vini alsaziani una personalità profonda.

Dinamica e sempre all’ascolto, la Maison Arthur Metz è oggi un luogo imperdibile nella regione. Negli anni la casa ha vinto diversi premi e medaglie.



Francia

Bulles d'Alsace



Cremant d'Alsace Brut “Prestige”

VITIGNI: Riesling, Pinot blanc, Auxerrois
 SUOLO: calcare marnoso
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
 AFFINAMENTO: 18 mesi
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Millesimé

VITIGNI: Pinot bianco, Chardonnay, Auxerrois, Pinot nero, Pinot grigio
 SUOLO: calcare marnoso
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
 AFFINAMENTO: 30 mesi
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Blanc de Noirs

VITIGNI: Pinot nero
 SUOLO: calcare marnoso
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
 AFFINAMENTO: 18 mesi
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Brut “Reserve de l'Abbaye”

VITIGNI: Auxerrois, Pinot Bianco, Chardonnay, pinot nero e pinot grigio
 SUOLO: calcare marnoso
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
 AFFINAMENTO: 24 mesi
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Blanc de Noirs “Reserve de l'Abbaye”

VITIGNI: Pinot nero
 SUOLO: calcare marnoso
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
 AFFINAMENTO: 24 mesi
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero



Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Cremant d'Alsace Brut “Prestige”	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Millesimé	2020-21	8 gr/lt	30 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Blanc de Noirs	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Brut “Reserve de l'Abbaye”	s.a.	7 gr/lt	24 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Blanc de Noirs “Reserve de l'Abbaye”	s.a.	7 gr/lt	24 mesi	Cartone 6



Cremant d'Alsace Brut "Perlè Noir"

VITIGNI: Auxerrois
SUOLO: calcare marnoso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione malolattica in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 18 mesi
DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Brut "Perlè Rosé"

VITIGNI: Pinot nero
SUOLO: calcare marnoso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione malolattica in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 18 mesi
DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Extra-Brut

VITIGNI: Pinot bianco, Auxerrois e Chardonnay
SUOLO: calcare marnoso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione malolattica in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 18 mesi
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace Brut "110"

VITIGNI: Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay
SUOLO: calcare marnoso
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in botti di rovere per un anno
AFFINAMENTO: 84 mesi
DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Cremant d'Alsace "Grand Terroir Schiste" Lt. 0,75 In tubo

VITIGNI: Riesling, Pinot nero, Pinot grigio
SUOLO: scisto
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 24 mesi
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Cremant d'Alsace Brut "Perlè Noir"	s.a.	7 gr/lt	18 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Brut "Perlè Rosé"	s.a.	7 gr/lt	18 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Extra-Brut	s.a.	4 gr/lt	18 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace Brut "110"	2015	7 gr/lt	84 mesi	Cartone 6
Cremant d'Alsace "Grand Terroir Schiste" Lt. 0,75 In tubo	s.a.	4 gr/lt	24 mesi	Cartone 6 con tubo
Cremant d'Alsace Brut "Prestige" Magnum Lt. 1,50 Cellophane	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cartone 3
Cremant d'Alsace Brut "Prestige" Magnum Lt. 1,50	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cassa legno 1
Cremant d'Alsace Brut "Prestige" Jeroboam Lt. 3,00	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cassa legno 1
Cremant D'Alsace Brut "Prestige" Imperial Lt. 6,00	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cassa legno 1
Cassa legno da 1 bottiglia da 0,750				Cassa legno 1

La Maison du Vigneron ha da sempre prodotto vini nel rispetto della tradizione e del territorio, ma con attenzione all'innovazione. Primo produttore di Crémant nella zona dello Jura, produce anche una gamma completa di vini fermi. La reputazione dei suoi vini è sempre stata basata su una forte immagine del terroir e sulla conservazione delle tradizionali pratiche culturali ed enologiche. Una qualità ottimale di imbottigliamento, l'analisi e la degustazione dei vini in un laboratorio ad alte prestazioni sono essenziali per la nascita di vini eccezionali che esprimono al meglio le qualità e il carattere del terroir.



Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
“Brut Dargent” Blanc de Blancs Méthode traditionnelle	s.a.	8 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Rosé Méthode traditionnelle	s.a.	8 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Extra-Brut Méthode traditionnelle	s.a.	4 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Blanc de Blancs Magnum Lt. 1,50 Cellophane	s.a.	8 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Rosé Magnum Lt. 1,50 Cellophane	s.a.	8 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Blanc de Blancs Demi-Sec ICE	s.a.	42 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Rosé Demi-Sec ICE	s.a.	42 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Blanc de Blancs Demi-Sec ICE Magnum Lt. 1,50	s.a.	42 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
“Brut Dargent” Rosé Demi-Sec ICE Magnum Lt. 1,50	s.a.	42 gr/lt	12 mesi	Cartone 6

Francia

Bulles du Jura



Brut Dargent Blanc de Blancs Méthode traditionnelle
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: vulcanico, limo e argilla
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Brut Dargent Rosé Méthode traditionnelle
VITIGNI: Pinot nero
SUOLO: vulcanico, limo e argilla
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Brut Dargent Extra-Brut Méthode traditionnelle
VITIGNI: Chardonnay, Airén e xare-lo
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Brut Dargent Blanc de Blancs Demi-Sec ICE
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 42 grammi dosaggio specifico “Ice” tenuto segreto per mantenere una bella bolla dopo l’aggiunta di cubetti di ghiaccio

Brut Dargent Rosé Demi-Sec ICE
VITIGNI: Pinot nero
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inossidabile
AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 42 grammi dosaggio specifico “Ice” tenuto segreto per mantenere una bella bolla dopo l’aggiunta di cubetti di ghiaccio



Originariamente lo Château venne costruito con l'intento di produrre il mitico Bonnezeaux, vino dolce bottrizzato. Ora estende la produzione anche a vini secchi a base Chenin Blanc per l'Anjou ed il Cabernet Franc per il rosè. I vigneti dominano la Valle della Loira nell'area del Layon e tutte le lavorazioni sono condotte in biologico e manualmente.



Francia, Spagna, Sudafrica

Bulles de Loire



Lo Château de Montgueret, eretto nel 1880, si trova nella Valle della Loira. Dal 1987, quando la proprietà è stata acquistata dalla società Lachetua, sono stati portati avanti investimenti significativi. Le vecchie vigne sono state conservate, ma i proprietari hanno aggiunto un cuore moderno ai 25 ettari della tenuta.



Château de Fesles - Cremant de Loire "La Soriniere"

VITIGNI: 50% Chenin e 50% Cabernet Franc
SUOLO: scisti e faniiti
ETÀ VIGNE: 27 anni
VINIFICAZIONE: raccolta a mano a maturazione ottimale. Prima fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox. Seconda fermentazione in bottiglia
AFFINAMENTO: invecchiato sugli lieviti per 24 mesi
DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Château de Fesles -Cremant de Loire "La Chapelle"

VITIGNI: Chenin
SUOLO: scisto
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: il 50% del vino base viene affinato in botti e il 25% di queste botti sono nuove. Dopo un anno di affinamento in botte, si procede all'assemblaggio e poi si lascia il vino sugli lieviti per 3 anni
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 6 grammi litro di zucchero

Blanc Foussy - Vouvray Methode Traditionnelle Brut "Cuvée Ronsard"

VITIGNI: Chenin Blanc
SUOLO: Argillo-calcareo e argillo-siliceo
ETÀ VIGNE: 36 anni
VINIFICAZIONE: Metodo tradizionale con una seconda fermentazione in bottiglia per la presa di spuma
AFFINAMENTO: 18 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 9 grammi di zucchero

Blanc Foussy - Vouvray Methode Traditionnelle Brut "Cuvée Félicien Brou"

VITIGNI: Chenin Blanc
SUOLO: argilloso
ETÀ VIGNE: 36 anni
VINIFICAZIONE: Metodo tradizionale con una seconda fermentazione in bottiglia per la presa di spuma
AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
DOSAGGIO: 9 grammi di zucchero

Château de Montgueret - Saumur Brut Methode Traditionnelle

VITIGNI: 60% Chenin, 20% Chardonnay e 20% Grolleau
SUOLO: scisto di Angers e argille calcaree della regione di Saumur
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: il vino base viene fatto fermentare in tini a temperatura controllata e poi affinato sulle fecce fini per 6 mesi
AFFINAMENTO: la seconda fermentazione avviene in bottiglia e il vino viene invecchiato sui lieviti per 18 mesi
DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Château de Fesles - Cremant de Loire "La Soriniere"	s.a.	7 gr/lt	24 mesi	Cartone 6
Château de Fesles - Cremant de Loire "La Chapelle"	s.a.	6 gr/lt	36 mesi	Cartone 6 con tubo
Blanc Foussy - Vouvray Methode Traditionnelle Brut "Cuvée Ronsard"	s.a.	9 gr/lt	18 mesi	Cartone 6
Blanc Foussy - Vouvray Methode Traditionnelle Brut "Cuvée Félicien Brou"	s.a.	9 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
Château de Montgueret - Saumur Brut Methode Traditionnelle	s.a.	7 gr/lt	18 mesi	Cartone 6



Francia, Spagna, Sudafrica

Bulle

Domaine de la Rouvière si trova nel cuore della regione della Provenza, a Puget-ville, a solo un'ora di macchina da St Tropez.

Nel luglio 2017 questa proprietà è stata acquisita dal gruppo francese Les Grands Chais de France possiede 160 ettari di vigneti. 85% varietà rosse e 15% varietà bianche. L'età media delle viti è di 15-20 anni.



Neethlingshof si trova nella regione di Stellenbosch che ha condizioni naturali ideali: suoli, pendii, altitudini e clima mediterraneo. Il vigneto copre 100 ettari e comprende 8 terroir distinguibili.



Louis Couturier - Cremant de Bordeaux

VITIGNI: 80% Merlot e 20% Sémillon
 SUOLO: argilla e calcare
 ETÀ VIGNÈ: 12 anni
 VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette, pigiate e sistemate. La vinificazione segue il metodo tradizionale: prima il succo viene fatto fermentare a bassa temperatura per preservare la freschezza dello spumante. Poi, quando il vino viene imbottigliato, inizia la seconda fermentazione che dura 12 mesi. Questa fase trasforma il vino in spumante
 AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Domaine de la Rouvière - Methode Traditionnelle Rosè Mediterranée

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache Noir
 SUOLO: argillo calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 20-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 9 mesi sui lieviti
 DOSAGGIO: 9 grammi di zucchero

Castillo de Aresan - Cava "Pétalos de Aresan" metodo classico

VITIGNI: Xarel-lo 40%, Macabeo 30% e Parellada 30%
 SUOLO: principalmente calcareo, con una miscela di argilla e sabbia
 ETÀ VIGNÈ: 20/25 anni
 VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte intorno a settembre, nella prima metà del mese per il Macabeo e lo Xarel.lo, e nella seconda metà per il Parellada. Per essere certificati Cava, i vini devono essere affinati sui lieviti per un minimo di 12 mesi
 AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
 DOSAGGIO: 11 grammi litro di zucchero

Neethlingshof - Brut metodo classico

VITIGNI: 70% Chardonnay, 30% Pinot nero
 SUOLO: Stellenbosch è composta da un terreno prevalentemente collinare e da un clima mediterraneo con stagioni di crescita calde e secche.
 ETÀ VIGNÈ: 20/25 anni
 VINIFICAZIONE: le uve sane e leggermente acerbe vengono raccolte a mano all'inizio della stagione. I grappoli interi vengono depositati direttamente nelle presse (pneumatiche) e pressati molto delicatamente secondo un programma di pressatura dello Champagne. Solo la cuvee (il succo di migliore qualità) viene utilizzata nell'assemblaggio. Dopo l'assemblaggio, vengono aggiunti lieviti e zucchero per una fermentazione secondaria in bottiglia che dura 6 settimane e produce la magia bollicina. Infine, lo spumante viene affinato a contatto con i lieviti per una media di 18 mesi
 AFFINAMENTO: affinato a contatto con i lieviti per una media di 18 mesi
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Referenza	Anno	Dosaggio	Sui lieviti	Confezione
Louis Couturier - Cremant de Bordeaux	s.a.	8 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
Domaine de la Rouvière - Methode Traditionnelle Rosè Mediterranée	s.a.	9 gr/lt	9 mesi	Cartone 6
Castillo de Aresan - Cava "Pétalos de Aresan" metodo classico	s.a.	11 gr/lt	12 mesi	Cartone 6
Neethlingshof - Brut metodo classico	s.a.	8 gr/lt	18 mesi	Cartone 6



La Maison è stata fondata nel 1908, rappresenta una storia di famiglia che dura ormai da quattro generazioni. Oggi è Arnaud che gestisce l'azienda e produce il suo Champagne con il nome di suo padre, Claude. Generazioni di viticoltori appassionati che perpetuano i segreti viticoli ed enologici, preziosi per lo sviluppo delle cuvée. In un terroir Grand Cru come il rinomato Ambonnay, si adotta una cultura ragionata, scandita dal rispetto della biodiversità, del lavoro dei terreni e dell'inerbimento degli appezzamenti al fine di garantire una produzione qualitativa e rispettosa dell'ambiente. La missione è garantire l'equilibrio gustativo tra i due vitigni: il Pinot Nero, noto per dare struttura agli uvaggi, in particolare grazie agli aromi di frutti rossi, e lo Chardonnay per la sua mineralità e gli aromi delicati



Codice	Referenza	Anno	Confezione
BEA001	Champagne Brut Tradition Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA002	Champagne Brut Nature Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA003	Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA005	Champagne Blanc de Blancs Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA006	Champagne Brut Rosè Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA004	Champagne Extra-Brut Prestige Millésimé Ambonnay Grand Cru	2018	Cartone 6
BEA007	Champagne Brut Tradition Ambonnay Grand Cru Magnum Lt. 1,50	s.a.	Cartone 6
BEA008	Champagne Blanc de Blancs Ambonnay Grand Cru Magnum Lt. 1,50	s.a.	Cartone 6

Francia

Champagne



Champagne Brut Tradition Ambonnay Grand Cru
 VITIGNI: 78% Pinot noir, 22% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 25 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Nature Ambonnay Grand Cru
 VITIGNI: 80% Pinot noir, 20% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: non dosato

Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru
 VITIGNI: 100% Pinot noir
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 25 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Prestige Millésimé Ambonnay Grand Cru
 VITIGNI: 50% Pinot noir, 50% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 96 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 5 grammi litro di zucchero

Champagne Blanc de Blancs Ambonnay Grand Cru
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 44 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: sui lieviti 24 mesi
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Rosè Ambonnay Grand Cru
 VITIGNI: 49% Chardonnay - 37% Pinot Noir - 14% Ambonnay Rouge
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 34 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: sui lieviti 24 mesi
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero





Francia

Champagne

L'azienda agricola si trova a Vincelles, nel cuore della valle della Marna. Tutti gli appezzamenti, per un totale di circa 8,6 ettari, sono certificati HVE VDC e la metà sono biologici. Il marchio Del'OZ ART viene da: "Del" la particella del nome di famiglia, "OZ" l'unità di misura del volume, "ART" quello artistico e artigianale. Tenuta a misura d'uomo e nona generazione a rilevare questa tenuta di famiglia. Micro produzioni sapienti ed al passo coi tempi.



Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs
 VITIGNI: 100% Pinot Meunier
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Codice	Referenza	Anno	Confezione
DEL001	Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs	s.a	Cartone 6
DEL002	Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs	s.a	Cartone 6

Da quattro generazioni, la Maison Jacques Busin ha lavorato con il massimo rispetto per le tradizioni ancestrali.

Dal 1902 elaborano le loro cuvées a Verzenay, villaggio classificato nel Grand Cru al 100%. I vigneti si trovano principalmente a Verzenay, ma anche a Verzy, Sillery e Ambonnay. Questi quattro prestigiosi villaggi sono nella Montagne de Reims e sono tutti classificati come Grands Crus al 100% per l'eccezionale qualità del terroir. Grazie al gesso del basamento che gioca il ruolo di regolatore dell'acqua e l'esposizione dei pendii, il Pinot Nero rivela la sua forza e lo Chardonnay la sua finezza.

C'è la massima cura nella cultura del vigneto, quindi ogni appezzamento è strettamente monitorato dalla pratica della viticoltura sostenibile, rispettosa del suolo e dell'ambiente.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
BUS001	Champagne Brut Tradition Verzenay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BUS009	Champagne Extra-Brut "Marthe Deligny" Verzenay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BUS010	Champagne Brut Rosé Verzenay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BUS004	Champagne Brut Millésimé Verzenay Grand Cru	2018	Cartone 6
BUS002	Champagne Brut Tradition Verzenay Grand Cru Magnum Lt. 1,50	s.a.	Cartone 6

Francia

Champagne



Champagne Brut Tradition Verzenay Grand Cru
 VITIGNI: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
 SUOLO: calcareo-argilloso
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut "Marthe Deligny" Verzenay Grand Cru
 VITIGNI: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 48 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Rosé Verzenay Grand Cru
 VITIGNI: 100% Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Millésime Verzenay Grand Cru
 VITIGNI: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero



Champagne G.Gruet & Fils è una casa fondata nel 1967 a Bethon. Oggi è una cooperativa governata da un consiglio di amministrazione. Il villaggio si trova nel sud-ovest della Marna, a 15 km dalla città di Sézanne. Il terroir è essenzialmente gessoso, il che permette di coltivare i diversi vitigni dello Champagne, tra cui uno in particolare: lo Chardonnay, che rappresenta circa l'80% dei vigneti. Un viaggio con il vitigno solare della denominazione, sapientemente elaborato dalla storica chef de cave aziendale. Tutte le uve provengono da vigneti situati nelle vicinanze della cooperativa il che ci permette di produrre uno champagne locale. Tutte le fasi della produzione si svolgono nella cave della cooperativa, consentendo di controllare l'intero processo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
GRU001	Champagne Brut Grande Reserve	s.a	Cartone 6
GRU002	Champagne Brut Blanc de Blancs	s.a	Cartone 6
GRU003	Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs	s.a	Cartone 6
GRU004	Champagne Brut Blanc de Blancs Millésimé	2016	Cartone 6
GRU005	Champagne Brut Blanc de Blancs Magnum Lt. 1,50	s.a	Cartone 3
GRU006	Champagne Brut Blanc de Blancs Jeroboam Lt. 3,00	s.a	Cassa legno 1

Francia

Champagne



Champagne Brut Grande Reserve
 VITIGNI: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Blanc de Blancs
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Blanc de Blancs Millésimé
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 45 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero



BORGOGNA E BEAUJOLAIS



Chartron et Trébuchet

MEURSAULT CÔTE-D'OR FRANCE



Situato nel cuore del Triangolo d'Oro della Côte de Beaune, la firma Chartron et Trébuchet incarna dal 1984 la sontuosità dei grande chardonnay di Borgogna.

Appellation Regionalés



Referenza	Anno	Confezione
Bourgogne Aligoté	2022-23	Cartone 6
Bourgogne Chardonnay	2022-23	Cartone 6
Bourgogne Chardonnay "en fute de chene"	2022-23	Cartone 6
Bourgogne Pinot Noir	2022-23	Cartone 6
Bourgogne Pinot Noir "en fute de chene"	2022	Cartone 6
Chablis	2023	Cartone 6
Chablis 1er Cru "Beuroy"	2023	Cartone 6
Chablis Grand Cru "Bougros"	2021-22	Cartone 6
Rully Blanc	2020-22	Cartone 6
Macon Village Chardonnay	2023	Cartone 6
Pouilly-Fuissé	2022-23	Cartone 6

Francia

Borgogna

Chablis, Maconnaise, Côte Chalonnaise



Bourgogne Aligoté
 VITIGNI: Aligoté
 SUOLO: argilla e calcare
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: sulle fecce in acciaio per 8-12 mesi batonnage

Bourgogne Chardonnay
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: terreni argillosi e calcarei derivanti dall'erosione del substrato calcareo e marnoso.
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in botti di rovere utilizzate da 1 a 5 volte per 10 mesi

Bourgogne Chardonnay "en fute de chene"
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: calcare ricco di calcio
 ETÀ VIGNE: 15 a 40 anni
 VINIFICAZIONE: la fermentazione alcolica avviene in barrique
 AFFINAMENTO: in barrique per 10 mesi di cui il 25% nuove

Bourgogne Pinot Noir
 VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: calcare, marna e argilla.
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 10 mesi in botti di rovere

Bourgogne Pinot Noir "en fute de chene"
 VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: calcare, marna e argilla
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio per 5-7 giorni, in botti di rovere da 228 litri
 AFFINAMENTO: da 12 a 15 mesi in botti di rovere

Chablis
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: altipiano calcareo attraversato da valli
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio per 10 mesi e batonnage sulle fecce

Chablis 1er Cru "Beuroy"
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: strato risalente al Kimmeridgiano (155 milioni di anni a.c.) marna, calcare e fossili
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio e in piccola parte legno
 AFFINAMENTO: sulle fecce fini per 10 mesi e batonnage

Chablis Grand Cru "Bougros"
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: marne e calcari kimmeridgiani con ostriche fossili
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: fermentazione avviene in botti di rovere
 AFFINAMENTO: sulle fecce fini per 8-10 mesi in botti di rovere

Rully Blanc
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: sottosuolo di argilla e calcare, coperto da un terreno superiore molto sassoso
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio e botti di rovere
 AFFINAMENTO: per 8-10 mesi in botti di rovere

Macon Village Chardonnay
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: argillo-calcareo
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio e barrique
 AFFINAMENTO: in bottiglia

Pouilly-Fuissé
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: calcare e argilla-calcareo
 ETÀ VIGNE: 25-30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 10 mesi in barrique



Oggi svela annate complesse, aromatiche, intense, che esprimono la purezza dei terroir della Borgogna in un classicismo rivisitato. Guidato da Serge de Bucy, responsabile acquisti vino ed enologia, la mutazione di Chartron e Trébuchet è una bella rinascita.

Côte de Beaune



<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Ladoix Blanc	2022-23	Cartone 6
Chassagne-Montrachet	2021-22	Cartone 6
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Ebazees"	2018-20-22	Cartone 6
Puligny-Montrachet	2022-23	Cartone 6
Meursault	2021-22	Cartone 6
Meursault 1er Cru "Les Charmes"	2016-22	Cartone 6
Corton-Charlemagne Grand Cru	2020-21	Cartone 6

Ladoix Blanc
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare roccioso e marna
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere
AFFINAMENTO: per 10 mesi in botti di rovere con agitazioni regolari per acquisire profondità e complessità

Chassagne-Montrachet
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare e pietra.
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale: le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. Decantazione, conservazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in barrique a bassa temperatura, 16/20° per preservare gli aromi
AFFINAMENTO: in barrique per un totale di 8-16 mesi (30% di botti nuove)

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Ebazees"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare e pietra
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, 40% di rovere nuovo
AFFINAMENTO: il vino viene affinato per 18 mesi in botti di rovere per acquisire profondità e complessità

Puligny-Montrachet
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare e marna.
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere
AFFINAMENTO: per 10 mesi in botti di rovere, per acquisire profondità e complessità

Meursault
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare e marna.
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. Decantazione, conservazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in barrique a bassa temperatura, 16/20° per preservare gli aromi
AFFINAMENTO: in barrique per un totale di 8-16 mesi, per acquisire profondità e complessità

Meursault 1er Cru "Les Charmes"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare e pietra.
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere
AFFINAMENTO: per 12 mesi in botti di rovere per acquisire profondità e complessità

Corton-Charlemagne Grand Cru
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare, marna con alto contenuto di potassio
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica si svolge in botti di rovere, per il 50% nuove
AFFINAMENTO: per 18 mesi in botti di rovere per acquisire profondità e complessità



“Cerchiamo di avere una visione moderna del nostro lavoro di viticoltori, pur rimanendo in contatto con il patrimonio rappresentato dal grande nome della Borgogna. In cantina lavoriamo uve magnifiche che conosciamo molto bene. Vinifichiamo e coltiviamo i vini Chartron e Trébuchet cercando equilibri perfetti. Ci vuole molta pazienza perché il lavoro di vinificazione dei grandi vini è sempre una questione di precisione.”

Côte de Beaune



<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Maranges 1er Cru “Clos des Rois”	2020	Cartone 6
Pommard	2019-20	Cartone 6
Pommard 1er Cru “Les Grands Epenots”	2018	Cartone 6
Volnay	2020-22	Cartone 6
Corton Rouge “Les Renardes” Grand Cru	2019	Cartone 6

Maranges 1er Cru “Clos des Rois”

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: le colline non seguono l’allineamento della Côte de Beaune, ma hanno la stessa origine e natura geologica. Un tessuto di colline e pendii variegati. L’esposizione più comune è quella sud/sud-est, a un’altitudine compresa tra 240 e 400 metri
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in tini da 8 a 12 mesi con fermentazione malolattica

Pommard

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: argillo-calcareo e ghiaioso
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio inox termoregolato. Pre-fermentazione e macerazione a freddo. Lunga fermentazione durante la quale vengono effettuati pigeages e remontages. Post-fermentazione e macerazione a 30°C per 5 giorni
AFFINAMENTO: in botti di rovere tra gli 8 e i 12 mesi. 40% di rovere nuovo e 60% di botti di rovere utilizzate da 1 a 3 volte. Il rovere proviene principalmente dalla regione delle Vosges

Pommard 1er Cru “Les Grands Epenots”

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: terreni argillo-calcarei ben drenati con detriti rocciosi
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione pre-fermentativa a freddo, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano in modo ottimale la follatura e i remontage. Macerazione post-fermentativa a 30°C per 5 giorni
AFFINAMENTO: in botti di rovere per 12-15 mesi. 40% di botti nuove e 60% di botti da 1 a 3 vini

Volnay

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: argillo-calcareo e roccioso
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox termoregolati per un periodo di 3 settimane. Macerazione pre-fermentativa a freddo intorno agli 8°C. Pigeages e remontages per estrarre colore e struttura. Fermentazione con picco di temperatura intorno ai 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in botti di rovere da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti di rovere nuove

Corton Rouge “Les Renardes” Grand Cru

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: terreno calcareo rossastro, ricco di marna e con un alto contenuto di potassio, in leggera pendenza
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 70-80% di barrique nuove





Côte de Nuits



<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Morey Saint Denis	2022	Cartone 6
Morey Saint Denis 1er Cru "Millandes"	2022	Cartone 6
Gevrey-Chambertin	2020-2021	Cartone 6
Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux St Jacques"	2022	Cartone 6
Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Champeaux"	2017-18	Cartone 6
Chambolle Musigny	2020-22	Cartone 6
Chambolle Musigny 1er Cru "Les Noirots"	2022	Cartone 6

Morey Saint Denis
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcareo e argillo-calcareo
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione pre-fermentativa a freddo per una decina di giorni. Macerazione post-fermentativa a 30°C per 5 giorni
AFFINAMENTO: affinamento in botti di rovere per 16 mesi. 30% botti nuove e 70% botti da 1 a 3 vini

Morey Saint Denis 1er Cru "Millandes"
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcareo e argillo-calcareo
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 3 settimane. Macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: affinamento in barrique per 10-12 mesi con fermentazione malolattica (25% di botti nuove)

Gevrey-Chambertin
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: suoli calcarei e calcarei bruni, che beneficiano di marne ricoperte da ghiaia e limo rosso proveniente dall'altopiano
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigiatura dei tappi e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove
AFFINAMENTO: inamento in botti di rovere per 16 mesi. 30% botti nuove e 70% botti da 1 a 3 vini

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux St Jacques"
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: situato a nord della Côte de Nuits, il villaggio di Gevrey-Chambertin è la porta degli "Champs-Elysées della Borgogna" e vanta alcuni dei Grands Crus più favolosi, tra cui Lavaux St Jacques
ETÀ VIGNE: 25 - 30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in barrique da 8 a 16 mesi di cui il 40% nuove

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Champeaux"
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: suoli calcarei e calcarei bruni, che beneficiano di marne ricoperte di ciottoli e limi rossi provenienti dall'altopiano. ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e rimontaggio per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in botti di rovere da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 50% di botti di rovere nuove

Chambolle Musigny
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcareo, roccioso e ghiaioso
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox termoregolati. Pre-fermentazione a temperatura controllata. Macerazione a freddo per 10 giorni
AFFINAMENTO: lunga fermentazione durante la quale si effettuano pigeages e remontages. Il vino viene affinato in botti di rovere per 10 mesi (30% di rovere nuovo)

Chambolle Musigny 1er Cru "Les Noirots"
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: terreno argillo-calcareo con prevalenza di calcare, spesso ben drenato
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica (50% di barrique nuove)

Côte de Nuits



Referenza	Anno	Confezione
Vosne Romanée	2022	Cartone 6
Vosne Romanée 1er Cru "Aux Brûlées"	2020	Cartone 6
Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots"	2019	Cartone 6
Nuits-Saint-Georges	2020-2022	Cartone 6
Clos de la Roche Grand Cru	2022	Cartone 6
Charmes-Chambertin Grand Cru	2019	Cartone 6
Bonnes-Mares Grand Cru	2016	Cartone 6
Clos de Vougeot Grand Cru	2016	Cartone 6

Vosne Romanée

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare misto a marna argillosa
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in botti di rovere per 10-12 mesi

Vosne Romanée 1er Cru "Aux Brûlées"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare misto a marna argillosa
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 50% nuove da 8 a 16 mesi

Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare misto a marna argillosa
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 50% nuove da 8 a 16 mesi

Nuits-Saint-George

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: ghiaia e limo
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 20% nuove da 8 a 16 mesi

Clos de La Roche Grand Cru

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: situato sopra il villaggio di Flagey-Echezeaux, in pianura, questo vigneto si trova tra Vougeot e Vosne-Romanée nella Côte de Nuits.
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di 3 settimane; macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: affinamento in botti di rovere da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica (50% di botti di rovere nuove)

Charmes-Chambertin Grand Cru

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: roccia dura: poche decine di centimetri di terra bruna
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 70% nuove da 8 a 16 mesi

Bonnes-Mares Grand Cru

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: il sottosuolo è costituito da lastre di calcare e marna bianca
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in botti di rovere per 8 mesi di cui il 30% nuove

Clos de Vougeot Grand Cru

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: profondo solo 40 cm, a grana grossa e ghiaioso su una base calcarea
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 70% nuove da 8 a 16 mesi

Magnum Lt. 1,50



<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Chablis Magnum Lt. 1,50	2023	Cassa legno 1
Chablis Magnum Lt. 1,50	2023	Cartone 6
Meursault Magnum Lt. 1,50	2018-19	Cassa legno 1
Puligny-Montrachet Magnum Lt. 1,50	2020	Cassa legno 1
Corton Charlemagne Grand Cru Magnum Lt. 1,50	2016	Cassa legno 1
Pommard Magnum Lt. 1,50	2019	Cassa legno 1
Nuits-Saint-Georges Magnum Lt. 1,50	2019	Cassa legno 1
Chambolle Musigny Magnum Lt. 1,50	2020	Cassa legno 1
Clos de Vougeot Grand Cru Magnum Lt. 1,50	2019	Cassa legno 1



Dopo la Rivoluzione francese, fu introdotta la messa all'asta delle proprietà dei vigneti, che cambiò radicalmente il paesaggio viticolo francese.

Nel 1805, la famiglia Dubois di Parigi decise di investire nei vigneti e divenne una delle prime grandi famiglie ad acquistarli. Dopo anni di coltivazione della vite e di trasmissione generazionale, la famiglia Dubois ha fatto una svolta.

Nel 1885 una nuova pagina si aggiunge alla storia della casa: la nascita di Louise Dubois. Una donna moderna e lungimirante che ha sviluppato e fatto il nome della casa, sia attraverso il suo lavoro sulla vite che attraverso il marketing dei vini.



Referenza	Anno	Confezione
Louise Dubois - Chardonnay "1885"	2023	Cartone 6
Louise Dubois - Pinot Noir "1885"	2023	Cartone 6
Domaine Carrion - Chablis	2023	Cartone 6
Domaine Carrion - Chablis 1er Cru "Montmains"	2023	Cartone 6

Francia

Borgogna Chablis



DOMAINE CARRION *L*e vignoble de Chablis, situata all'estremo nord della Borgogna è immersa nel cuore di una valle tortuosa. Il vigneto beneficia di un microclima di influenza continentale e di un terroir eccezionale, dove lo Chardonnay si esprime al meglio, e che rende i vini Chablis rinomati in tutto il mondo. I vigneti di Chablis sono noti per la loro freschezza e mineralità che permette di produrre vini eleganti ed espressivi. Il terreno è calcareo dell'epoca "kimmeridgia", contiene molti fossili, è ricco e poroso e garantisce al vigneto la profonda radicazione delle viti e una regolare fornitura di acqua. Un grande terroir che dà vita a vini di carattere, puri, che esprimono una bella mineralità. Storicamente, questa tenuta apparteneva a un appassionato di vino di origine bretone, che si è stabilito a Chablis negli anni '70. Per quasi trent'anni, ha dedicato tutto il suo tempo a questa proprietà e decise di chiamarla "Domaine Carrion", in omaggio al nome di sua nonna, originaria della Borgogna.



Louise Dubois - Chardonnay "1885"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: terreni argillosi e calcarei
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale borgognona. Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate a 16°C
AFFINAMENTO: NO

Louise Dubois - Pinot Noir "1885"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: terreni argillosi e calcarei
ETÀ VIGNE: 25-30 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale borgognona in vasche termoregolate. Pre-fermentazione - macerazione a freddo, controllo delle temperature. Lunga fermentazione durante la quale vengono effettuati pigeages e remontages
AFFINAMENTO: NO

Domaine Carrion - Chablis

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: la regione di Chablis è un altipiano calcareo attraversato da valli
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale: Le uve vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina in presse pneumatiche. Decantazione, conservazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati a 16/20°C per preservare gli aromi. preservare gli aromi
AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio inox dura complessivamente dagli 8 ai 10 mesi per acquisire profondità e complessità

Domaine Carrion - Chablis 1er Cru "Montmains"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: altipiano calcareo tagliato da valli. I Premiers Crus sono situati su uno strato risalente al periodo Kimmeridgiano, 155 milioni di anni fa (depositi di piccole ostriche nella roccia, che ricordano il mare caldo e poco profondo che copriva la Borgogna all'epoca), con alternanza di marna e calcare
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Le uve vengono pressate in presse pneumatiche all'arrivo in cantina. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 16°C per una parte del vino, mentre il resto viene vinificato direttamente in barrique
AFFINAMENTO: i vini vengono poi fatti maturare sulle fecce fini per 10 mesi, con agitazione regolare delle fecce, prima di essere assemblati

La famiglia Dauvissat è proprietaria della tenuta dal 1899. Questo vigneto di famiglia si estende su più di 11 ettari, coltivati con viti di età media compresa tra 40 e 70 anni (70 anni per la Cuvée “Vieilles Vignes”). Le cantine, che si trovano sotto una casa del XVII secolo (ex canonica del Petit Pontigny), sono state ampliate nel 1980 e conservano i vini ad una temperatura media di 10-15°C sia in estate che in inverno. Le vigne sono piantate su terreni sassosi e argillosi-calcarei che apportano molta mineralità ai vini. Particolarità determinante per il Domaine, i vini non vengono mai venduti se non almeno 18/24 mesi di affinamento. Si avranno sempre annate più mature e pronte per essere godute.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
JSD001	Chablis “Saint Pierre”	2023	Cartone 6
JSD003	Chablis 1er Cru “Vaillons”	2020	Cartone 6
JSD004	Chablis 1er Cru “Vaillons” Vieilles Vignes (70 anni)	2020	Cartone 6
JSD005	Chablis Grand Cru “Les Preuses”	2020	Cartone 6
JSD006	Chablis 1er Cru “Vaillons” Magnum Lt. 1,50	2015	Cassa legno 1
JSD007	Chablis Grand Cru “Les Preuses” Magnum Lt. 1,50	2019	Cassa legno 1

Francia

Borgogna Chablis



Chablis “Saint Pierre”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini per 18 mesi

Chablis 1er Cru “Vaillons”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio per 24 mesi sulle fecce fini

Chablis 1er Cru “Vaillons” Vieilles Vignes
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: oltre 70 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno vecchio
AFFINAMENTO: in acciaio e legno vecchio per 24 mesi

Chablis Grand Cru “Les Preuses”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 55 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno vecchio
AFFINAMENTO: in acciaio e legno vecchio per 24 mesi



Domaine Marguerite Carillon, situato nel cuore della Côte de Beaune, sulle alture dell'incantevole villaggio di Meursault, è stato fondato nel 1988. Questa tenuta simboleggia ricchezza e diversità di grandi vini della Borgogna attraverso una bellissima selezione di denominazioni regionali, Villages e 1er Crus. Il Domaine è condotto in viticoltura sostenibile.



Referenza	Anno	Confezione
Santenay Blanc	2023	Cartone 6
Bourgogne Chardonnay	2020	Cartone 6
Corton Charlemagne Grand Cru	2021-22	Cartone 6
Pommard	2022	Cartone 6
Santenay Rouge	2021-22	Cartone 6
Bourgogne Pinot Noir	2022-2023	Cartone 6
Chorey Les Beaune Rouge	2022	Cartone 6
Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Lavieres"	2020	Cartone 6
Volnay 1er Cru "Les Santenots"	2018	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Beaune

Bourgogne Chardonnay

VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: terreni argillo-calcarei
 ETÀ VIGNE: 13 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in bottiglia

Bourgogne Pinot Noir

VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: marna contenente calcare e argilla
 ETÀ VIGNE: 25 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: sulle fecce fini in botti di rovere per 10-12 mesi

Chorey Les Beaune Rouge

VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: calcare, marna e pietra
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in botti di rovere per 12 mesi

Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Lavieres"

VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: calcare e argilla.
 ETÀ VIGNE: 60 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in botti di rovere per 15 mesi di cui il 40% nuove

Volnay 1er Cru "Les Santenots"

VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: calcare e argilla
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in botti di rovere per 18 mesi di cui il 50% nuovo

Marguerite Carillon - Santenay Blanc

VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: marna contenente calcare e argilla
 ETÀ VIGNE: 15 anni
 VINIFICAZIONE: in botti di rovere, di cui dal 20% al 60% nuove
 AFFINAMENTO: tra gli 8 e i 15 mesi in botti di rovere

Marguerite Carillon - Santenay Rouge

VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: il sottosuolo argilloso-calcareo è ricoperto da un terreno molto pietroso
 ETÀ VIGNE: 10 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in botti di rovere per 8-12 mesi

Marguerite Carillon - Corton Charlemagne

VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: terreno calcareo roccioso marrone rossastro
 ETÀ VIGNE: 32 anni
 VINIFICAZIONE: botti di rovere, di cui il 50% nuove
 AFFINAMENTO: per 18 mesi in botti di rovere con batonnage

Marguerite Carillon - Pommard

VITIGNI: Pinot Nero
 SUOLO: terreni argillo-calcarei ben drenati con detriti rocciosi
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in botti di rovere 12 mesi di cui il 40% nuove



Domaine Maurice Ecard



Nel nord della Côte de Beaune, il Domaine Maurice Ecard è una delle più antiche tenute di Savigny-Lès-Beaune, risalente alla Rivoluzione francese del 1789.

Questa tenuta è un punto di riferimento nella denominazione Savigny-Lès-Beaune. I suoi Premiers Crus sono tra i migliori: Les Peuillets, Les Narbantons, Les Clous, Les Serpentières.

I vini che portano la firma del Domaine sono caratterizzati da colore intenso, struttura carnosa e notevole predisposizione all'invecchiamento.



Referenza	Anno	Confezione
Savigny Les Beaune	2021-22	Cartone 6
Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Narbantons"	2020-21	Cartone 6
Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Peuillets"	2020-21	Cartone 6
Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Serpentières"	2020-21	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Savigny Les Beaune

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C
AFFINAMENTO: in botti di rovere da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20% di botti di rovere nuove

Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Narbantons"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 48 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione a freddo pre-fermentativa, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano in modo ottimale follature e rimontaggi
AFFINAMENTO: invecchiamento in botti di rovere per 15 mesi. 40% di botti nuove e 60% di botti da 1 a 3 vini. Il rovere proviene principalmente dalla regione delle Vosges

Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Peuillets"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione a freddo pre-fermentativa, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano in modo ottimale follature e remontage
AFFINAMENTO: invecchiamento in botti di rovere per 15 mesi

Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Serpentières"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 46 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione a freddo pre-fermentativa, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano in modo ottimale follature e remontage
AFFINAMENTO: invecchiamento in botti di rovere per 15 mesi

Il Domaine Bader-Mimeur, situato a Chassagne-Montrachet, è stato fondato nel 1919 da Charles Mimeur e suo genero Charles Bader.

Oggi, la giovane quinta generazione, rappresentata da Nathalie BERNARD e suo fratello Sébastien FOSSIER, gestisce un vigneto di 8 ettari che produce vini della denominazione Chassagne-Montrachet (bianco e rosso) e Borgogna.

Il cuore della tenuta è il vigneto "Domaine du Château de Chassagne-Montrachet", di proprietà al 98% della famiglia Bader-Mimeur. Questi 5 ettari nella denominazione Chassagne-Montrachet sono piantati per metà Chardonnay e metà Pinot Nero.

La vigna è condotta secondo la pratica della lotta integrata e i vini vengono invecchiati in splendide cantine a volte nel massimo rispetto del terroir grazie alla lunga e naturale fermentazione alcolica in botti di rovere francese.



Codice	Referenza		Anno	Confezione
BAD001	Bourgogne Chardonnay "Dessous les Mues"	Quantità limitate	2022	Cartone 6
BAD004	Saint'Aubin 1er Cru "En Remilly"	Quantità limitate	2022	Cartone 6
BAD002	Chassagne Montrachet Blanc "Château de Chassagne Montrachet"	Quantità limitate	2022	Cartone 6
BAD005	Chassagne Montrachet Blanc "Les Houillères"	Quantità limitate	2022	Cartone 6
BAD006	Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru "Morgeot"	Quantità limitate	2022	Cartone 6
BAD003	Chassagne Montrachet Rouge "Château de Chassagne Montrachet"	Quantità limitate	2021	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Bourgogne Chardonnay "Dessous les Mues"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio ed in piccola parte legno usato

Saint Aubin 1er Cru "En Remilly"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno piccolo per 10 mesi, di cui il 20% nuovo, poi 4 mesi in acciaio

Chassagne Montrachet Blanc "Château de Chassagne Montrachet"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno di cui il 40% nuovo

Chassagne Montrachet Blanc "Les Houillères"

VITIGNI: Chardonnay selezione Parcelles
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno piccolo per 10 mesi, di cui il 20% nuovo, poi 4 mesi in acciaio

Chassagne Montrachet 1er cru Blanc "Morgeot"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno piccolo per 12 mesi, di cui il 50% nuovo, poi 4 mesi in acciaio

Chassagne Montrachet Rouge "Château de Chassagne Montrachet"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNE: 75 anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno di cui il 40% nuovo



ALEX GAMBAL

Originario di Boston, Alex Gambal è un americano rimasto affascinato dalla Borgogna e dai suoi vini. Nel 1997 fonda l'azienda Alex Gambal, una piccola società commerciale esigente e affidabile che si è presto guadagnata la stima locale grazie a una produzione di grande regolarità, fra le migliori della Côte de Beaune. Alex ha convertito alcune parcelle al biologico, vigila sui rendimenti e vinifica sul posto per controllare l'omogeneità dei vini. Maestro di biodinamica e fanatico, con risultati significativi ed invidiabili, di micro vinificazioni per ogni parcella di vigneto. Vignaiolo stimato e riconosciuto per genialità e perfezione esecutiva. Molte delle sue creature sono grandiosi capisaldi della Borgogna.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
GAM001	Bourgogne Chardonnay	Quantità limitate 2022	Cartone 6
GAM010	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Fin de Pré" Chardonnay	Quantità limitate 2022	Cartone 6
GAM011	Fixin blanc	Quantità limitate 2022	Cartone 6
GAM012	Meursault "Au Murger de Monthélie"	Quantità limitate 2022	Cartone 6
GAM004	Bourgogne Pinot Noir "Cuvée des Deux Papis"	Quantità limitate 2022	Cartone 6
GAM013	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Corvée de Villy" Pinot Noir	Quantità limitate 2023	Cartone 6
GAM005	Beaune 1er Cru "Champs Pimonts"	Quantità limitate 2021-2022	Cartone 6
GAM014	Morey-Saint-Denis	Quantità limitate 2022	Cartone 6
GAM006	Gevrey Chambertin	Quantità limitate 2020-2022	Cartone 6
GAM007	Nuits Saint Georges	Quantità limitate 2021	Cartone 6
GAM008	Vosne Romanée	Quantità limitate 2022-2023	Cartone 6
GAM009	Charmes Chambertin Grand Cru	Quantità limitate 2017	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Bourgogne Chardonnay
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 12 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio a grappolo intero
AFFINAMENTO: in legno per 11 mesi di cui il 25% nuove senza batonnage

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Fin de Pré" Chardonnay
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 38 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 8 mesi con batonnage

Fixin Blanc
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo marnoso
ETÀ VIGNE: 43 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e in legno nuovo per il 20%
AFFINAMENTO: in barrique per 17 mesi

Meursault "Au Murger de Monthélie"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo e argilloso
ETÀ VIGNE: 46 anni
VINIFICAZIONE: in barrique di cui il 40% nuove
AFFINAMENTO: in barrique per 10 mesi con batonnage

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Corvée de Villy" Pinot Noir
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: ciottoli calcarei e ferrosi
ETÀ VIGNE: 44 anni
VINIFICAZIONE: in barrique di cui il 30% nuove
AFFINAMENTO: in barrique per 8 mesi

Morey-Saint-Denis
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 8 mesi

Bourgogne Pinot Noir "Cuvée des Deux Papis"
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno di cui il 25% nuovo per 12 mesi

Beaune 1er Cru "Champs Pimonts"
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: piccoli ciottoli, rocce argillose e calcaree
ETÀ VIGNE: 55 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno di cui il 37% nuovo per 13 mesi

Gevrey Chambertin
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 46 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio a grappolo intero
AFFINAMENTO: in legno di cui il 30% nuovo per 14 mesi

Nuits Saint Georges
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo e limoso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno di cui il 30% nuovo per 12 mesi

Vosne Romanée
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo ciottoloso
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in legno di cui il 45% nuovo
AFFINAMENTO: in legno per 15 mesi

Charmes Chambertin Grand Cru
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo ciottoloso
ETÀ VIGNE: 38 anni
VINIFICAZIONE: in legno di cui il 33% nuovo con la metà dei grappoli interi
AFFINAMENTO: in legno per 15 mesi

Il Domaine du Château de Melin gestisce attualmente 22 ettari di vigneto e produce 22 denominazioni: 20 a Côtes de Beaune e 2 a Côtes de Nuits.

La vinificazione avviene ancora nella tinaia di Sompigny-les-Maranges mentre i vini vengono invecchiati nelle cantine del castello e imbottigliati. Ecco perché nel 2009, dopo alcuni anni di coltivazione sostenibile, si è scelto di convertire l'azienda alla coltivazione biologica. Questa cultura consiste nel coltivare i vigneti nel rispetto dell'ambiente, cioè senza l'utilizzo di pesticidi, erbicidi o prodotti fitosanitari chimici. Ciò significa anche la lavorazione del terreno, poi lo sfalcio dell'erba e l'uso esclusivo di zolfo e rame contro le malattie della vite.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
MEL002	Saint Romain Blanc "Sous Château"	2023	Cartone 6
MEL007	Auxey Duresses Blanc	2023	Cartone 6
MEL003	Puligny Montrachet "La Corvée des Vignes"	Quantità limitate 2023	Cartone 6
MEL008	Meursault "Les Grands Charrons"	Quantità limitate 2023	Cartone 6
MEL005	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir	2023	Cartone 6
MEL009	Gevrey Chambertin	2023	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Auxey Duresses Blanc
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argillo calcareo
ETÀ VIGNÈ: 18 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 25% nuove per 12 mesi

Saint Romain Blanc "Sous Château"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio per l'80% e in legno per il 20%

Puligny Montrachet "La Corvée des Vignes"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 35 anni
VINIFICAZIONE: in legno di cui il 33% nuovo
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno senza batonnage

Meursault "Les Grands Charrons"
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argillo calcareo
ETÀ VIGNÈ: 62 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 15% nuove per 12 mesi

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 70% in acciaio e 30% in legno

Gevrey Chambertin
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: calcare misto a marna argillosa
ETÀ VIGNÈ: 45 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 25% nuove per 12 mesi





VAUDOISEY - CREUSEFOND

La tenuta Vaudoisey-Creusefond è un'azienda familiare che gestisce circa 9 ettari situati a Pommard, sulla Côte de Beaune. La superficie è ripartita su diversi villaggi: Auxey-Duresses, Meursault, Volnay e Pommard.

Il domaine commercializza 40.000 bottiglie di vino all'anno. I lavori nei vigneti sono gestiti manualmente evitando trattamenti con pesticidi e diserbanti. Le vigne sono tutte inerbite e viene praticata la lotta integrata in nome della sostenibilità ambientale. In cantina si usa vinificare anche uve non diraspate, che in alcune annate possono contribuire ad una miglior qualità del Pinot nero. Le fermentazioni partono con lieviti indigeni.



Francia

Borgogna Côte de Beaune



Pommard

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno per 18 mesi

Pommard 1er Cru "Les Charmots"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno per 18 mesi

Pommard 1er Cru "Epenots"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 15 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno per 18 mesi

Codice	Referenza	Anno	Confezione	
VAU003	Pommard	Quantità limitate	2020-23	Cartone da 6
VAU004	Pommard 1er Cru "Charmots"	Quantità limitate	2021-22	Cartone da 6
VAU005	Pommard 1er Cru "Epenots"	Quantità limitate	2022-23	Cartone da 6
VAU006	Pommard Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate	2022-23	Cartone da 6

Creata agli inizi del 1800, la tenuta è stata tramandata di padre in figlio per 6 generazioni.

Il vigneto fu invaso dalla Fillossera verso la fine del 1800 e gran parte delle viti furono distrutte. Le viti vennero ripiantate gradualmente fino alla Seconda Guerra Mondiale. Nel Domaine i metodi di coltivazione sono diversificati.

La vite è una pianta che necessita di costante manutenzione. Su alcuni appezzamenti di difficile accesso si favorisce l'inerbimento naturale a causa del rischio di erosione, mentre su altri appezzamenti si pratica l'aratura.

Il domaine si impegna a preservare l'ambiente praticando una lotta ragionata contro le malattie della vite e gli insetti, nell'ambito di una viticoltura sostenibile.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
AND001	Domaine Delorme Andriot - Santenay Blanc "En Saint Jean"	2018	Cartone 6
AND002	Domaine Delorme Andriot - Santenay Rouge	2016	Cartone 6
GIB001	Domaine Patrick Giboulot - Pernand Vergelesses Blanc "Parcelle La Morand"	2022	Cartone 6
GIB002	Domaine Patrick Giboulot - Pernand Vergelesses Rouge "Parcelle Les Boutières"	2023	Cartone 6



Domaine, situato a cavallo fra la Cote de Nuits e la Cote de Beaune, è attualmente nelle mani della terza generazione di viticoltori. La gestione del terroir, con grande attenzione alla viticoltura naturale, è il primo obiettivo per il giusto equilibrio delle parcelle. Tutti i vini vengono lavorati in legno nuovo ed usato ed i vini rispettano, e talvolta superano, gli standard di viticoltura sostenibile a vantaggio di suoli puliti e di conseguenza vini più puri, sempre in misura di microproduzioni.



Delorme Andriot - Santenay Blanc "En Saint Jean"

VITIGNO: Chardonnay
SUOLO: calcare
ETÀ VIGNE: 10 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique per 12 mesi

Delorme Andriot - Santenay Rouge

VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: argilla e calcare
ETÀ VIGNÈ: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 20 mesi

Patrick Giboulot - Pernand Vergelesses Blanc "Parcelle La Morand"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo, marnoso
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in fusti di rovere usati
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 50% nuovi per 12 mesi

Patrick Giboulot - Pernand Vergelesses Rouge "Parcelle Les Boutières"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: marnoso profondo e ferroso
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in tini aperti
AFFINAMENTO: in barrique di cui il 50% nuovi per 12 mesi



Situato a Premeaux-Prissey, vicino a Nuits Saint Georges, Domaine Dubois produce una gamma di 21 denominazioni su 21 ettari di vigneti.

La sorella e il fratello Béatrice e Raphaël Dubois gestiscono insieme la tenuta dal 2006. Domaine Dubois ha intrapreso una sorta di rivoluzione qualche anno fa, incorporando un uso minimo di pesticidi nell'interesse di una viticoltura sana e sostenibile, una vinificazione complessa, producendo vini delicati e fruttati... uno sviluppo notato da molti degustatori professionisti e acquirenti.



Codice	Referenza	Anno	Confezione	
DUB001	Bourgogne Blanc Côte D'Or "Bonheur de Chardonnay"	2023	Cartone 6	
DUB002	Bourgogne Rouge Côte D'Or "Issu de Vieilles Vignes"	2023	Cartone 6	
DUB003	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Pinot Noir	2022	Cartone 6	
DUB012	Volnay "Les Paux Bois"	Quantità limitate	2022	Cartone 6
DUB005	Beaune 1er Cru "Les Blanches Fleurs"	Quantità limitate	2021	Cartone 6
DUB006	Nuits Saint Georges	2021	Cartone 6	
DUB007	Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos des Argillières"	Quantità limitate	2021	Cartone 6
DUB008	Chambolle Musigny "Aux Combottes"	Quantità limitate	2020	Cartone 6
DUB009	Vosne Romanée "Les Chalandins"	Quantità limitate	2021	Cartone 6
DUB013	Clos de Vougeot Grand Cru	Quantità limitate	2020	Cartone 6
DUB010	Bourgogne Rouge Côte D'Or "Issu de Vieilles Vignes" Magnum Lt. 1,50	2022	Cartone 6	
DUB011	Nuits Saint Georges Magnum Lt. 1,50	2022	Cassa legno 1	

Francia

Borgogna Côte de Nuits



Bourgogne Blanc Côte D'Or "Bonheur de Chardonnay"
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 15 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio

Bourgogne Rouge Côte D'Or "Issu de Vieilles Vignes"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 42 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio e 6 mesi in legno

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Pinot Noir
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio e 6 in legno

Beaune 1er Cru "Les Blanches Fleurs"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 15 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Nuits Saint Georges
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 15 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos des Argillières"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo ciottoloso
 ETÀ VIGNÈ: 60 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Chambolle Musigny "Aux Combottes"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 45 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Vosne Romanée "Les Chalandins"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNÈ: 60 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Volnay "Les Paux Bois"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNÈ: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in barrique per 12 mesi

Clos De Vougeot Grand Cru
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argillo-calcareo e ciottoloso
 ETÀ VIGNÈ: 60 anni
 VINIFICAZIONE: in legno di cui il 33% nuovo
 AFFINAMENTO: in legno per 16 mesi



Nel 1142 i monaci di Cîteaux costruirono il Manoir de la Perrière e piantarono i 5 ettari di vigne che oggi costituiscono il Clos de la Perrière. I Terreni si trovano in un deposito di puro calcare che caratterizza in mineralità e sapidità i suoi vini. Azienda quasi millenaria, la famiglia Joliet perpetua questa tradizione dal 1853. Uno dei rari Clos cistercensi ancora in monopolio, i suoi vini sono vinificati e invecchiati nelle stesse cantine da quasi 900 anni. L'apezzamento, in due parti distinte, produce Fixin Premier Cru Bianco e Rosso. L'azienda si è inoltre diversificata nel corso degli anni con la creazione di un'azienda vinicola Maison Joliet, permettendoci di espandere il nostro know-how ad altre denominazioni. Domaine super esclusivo, ricercato in tutto il mondo per la qualità e l'esiguità dei suoi vini, tutti lavorati in biodinamica.



Codice	Referenza	Quantità	Anno	Confezione
JOI001	Fixin 1er Cru Blanc Monopole "Clos de la Perrière"	limitate	2023	Cartone 6
JOI002	Fixin 1er Cru Rouge Monopole "Clos de la Perrière"	limitate	2022	Cartone 6
JOI006	Bourgogne Chardonnay	limitate	2022	Cartone 6
JOI007	Monthélie Blanc	limitate	2018	Cartone 6
JOI003	Bourgogne Haute-Côte-de-Beaune Rouge	limitate	2022	Cartone 6
JOI004	Gevrey Chambertin 1er Cru "Les Cazetiers"	limitate	2019	Cartone 6
JOI005	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Fuées"	limitate	2017	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Nuits



Bourgogne Chardonnay

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo roccioso
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 8 mesi di cui il 40% nuove

Monthélie Blanc

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 70 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 16 mesi di cui il 60% nuove

Fixin 1er Cru Blanc Monopole "Clos de la Perrière"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in legno usato
AFFINAMENTO: in legno usato 12 mesi

Fixin 1er Cru Rouge Monopole "Clos de la Perrière"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in legno nuovo e usato a grappolo intero
AFFINAMENTO: in legno nuovo per il 20% e usato per 24 mesi

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune Rouge

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno usato 12 mesi

Gevrey Chambertin 1er Cru "Les Cazetiers"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in legno nuovo e usato
AFFINAMENTO: in legno usato 24 mesi

Chambolle Musigny 1er Cru "Les Fuées"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in legno usato
AFFINAMENTO: in legno usato 24 mesi

Nel rispetto del suolo, delle persone e dell'ambiente, Domaine Ghislain Kohut certificato HVE (Alto Valore Ambientale) pratica una vinificazione naturale e lenta. Questo lavoro produce vini di sorprendente finezza e rotondità per un piacere immediato nel bicchiere, ma anche con un grande potenziale di invecchiamento. Ogni vino ha la sua identità: "è una persona a sé stante, con il suo carattere, il suo stato d'animo." Pertanto, Ghislain Kohut invecchia i suoi vini rispettandoli, senza disturbarli e non subisce influenze. Ricerca l'identità e l'autenticità dei vini: in casa, senza lievitazioni o artifici enologici, senza filtraggi. Il suo unico desiderio è presentare i vini nei loro giorni migliori! li vinifica in modo scrupolosamente identico e si assicura che vengano imbottigliati lo stesso giorno, per dimostrare l'identità e il carattere di ciascun terroir; è il caso del Marsannay "Champ Perdrix", il vino più rappresentativo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
KHO001	Marsannay Blanc	2021-22	Cartone 6
KHO002	Marsannay Rouge	2022	Cartone 6
KHO003	Marsannay Rouge " Champs-Perdrix "	2021-22	Cartone 6
KHO004	Gevrey Chambertin	Quantità limitate 2021-22	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Nuits



Marsannay Blanc
VITIGNO: Chardonnay
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: 50% in acciaio e 50% in barrique
AFFINAMENTO: 50% in acciaio e 50% in barrique per 18 mesi

Marsannay Rouge
VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 24 mesi in acciaio

Marsannay Rouge "Champ Pedrix"
VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in barrique nuove ed usate
AFFINAMENTO: in barrique nuove ed usate per 24 mesi



Gevrey Chambertin
VITIGNO: Pinot Noir
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique per 24 mesi

DOMAINE
ROLAND SOUNIT



Il Domaine Roland Sounit si trova a Rully, nel cuore della Côte Chalonnaise, nel sud della Côte d'Or. I suoi vigneti godono di un clima più soleggiato e caldo rispetto a quello della Côte d'Or e sono rinomati per la produzione di vini aromatici, piacevoli e ricchi.

Nel Domaine Roland Sounit si coltivano 16 ettari di vigne nei comuni di Rully e Mercurey, facendo dell'azienda un'ultra-specialista della Côte Chalonnaise.



<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Rully Blanc	2020	Cartone 6
Rully Rouge	2022-23	Cartone 6
Mercurey Rouge	2022	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte Chalonnaise



Rully blanc

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: il sottosuolo argilloso-calcareo è ricoperto da un terreno molto pietroso
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Le uve vengono pressate in presse pneumatiche non appena arrivano in cantina. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, di cui il 20% nuove
AFFINAMENTO: invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere con rimescolamento regolare delle fecce per aggiungere profondità e complessità

Rully rouge

VITIGNI: Pinot nero
SUOLO: il sottosuolo argilloso-calcareo è ricoperto da un terreno molto pietroso
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in vasche a temperatura controllata. Macerazione a freddo pre-fermentativa, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano in modo ottimale follature e rimontaggi
AFFINAMENTO: invecchiamento in botti di rovere per 8-12 mesi

Mercurey

VITIGNI: Pinot nero
SUOLO: il terreno è composto da marna contenente calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 27 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione a freddo pre-fermentativa, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano in modo ottimale follature e remontage
AFFINAMENTO: invecchiamento in botti di rovere per 8-12 mesi



La più celebre asta benefica vinicola del mondo, che si svolge ogni anno il 3° weekend di novembre, agli Hospices di Beaune, si accompagna a tre giorni di festeggiamenti nella più pura tradizione borgognona nella città d'Arte celebre per il suo Hôtel Dieu dalle tegole smaltate. Millesimati rari, denominazioni di tutta la Borgogna è la celebre asta dei Vini degli Hospices di Beaune, accompagnata da degustazioni prestigiose e tematiche.



Referenza	Anno	Confezione
Mersault 1er Cru "Genevrières"	2019	Cassa legno 6
Mersault 1er Cru "Les Charmes"	2019	Cassa legno 6
Pouilly Fuissé "Cuvée Francois Posard"	2021	Cassa legno 6
Volnay 1er Cru "Santenots"	2019	Cassa legno 6
Savigny Les Beaune 1er Cru "Cuvée Arthur Girard"	2020	Cassa legno 6
Monthelie "Les Dureses"	2020	Cassa legno 6

Francia

Borgogna



Mersault 1er cru "Genevrières"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: marna calcarea
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate in presse pneumatiche non appena arrivano in cantina. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, di cui il 20% nuove
AFFINAMENTO: il vino viene poi affinato per altri 14 mesi in botti di rovere, con agitazione regolare delle fecce per aggiungere profondità e complessità

Mersault 1er cru "Les Charmes"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: marna calcarea
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate in presse pneumatiche non appena arrivano in cantina. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, di cui il 20% nuove
AFFINAMENTO: il vino viene poi affinato per altri 14 mesi in botti di rovere, con agitazione regolare delle fecce per aggiungere profondità e complessità

Beaune Blanc 1er Cru "Les Montrevenots"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcare roccioso e rossastro e marna
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Pressatura diretta al ricevimento delle uve in pressa pneumatica, decantazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in botte, a bassa temperatura 16/20° per preservare gli aromi
AFFINAMENTO: invecchiamento sui lieviti in botti per 8-16 mesi (40-50% di botti nuove)

Pouilly Fuissé "Cuvée Francois Posard"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: terreni sassosi, rossastri, calcarei e piuttosto marnosi: ideali per grandi vini bianchi
ETÀ VIGNE: queste viti, situate a Chaintré nel sud della denominazione, hanno un'età compresa tra i 35 e i 90 anni e sono distribuite in 3 parcelle: Les Plessys, che produce vini rotondi e potenti, e Les Robées e Les Chevrières, che producono vini fruttati e minerali
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate appena raccolte, in presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, di cui il 50% nuove
AFFINAMENTO: l'invecchiamento prosegue per 16 mesi in botti di rovere per acquisire profondità e complessità

Volnay 1er Cru "Santenots"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: argilla e calcare
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio termoregolato
AFFINAMENTO: in botti di rovere per 18 mesi

Savigny Les Beaune 1er Cru "Cuvée Arthur Girard"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: questa cuvée è composta da due climats: Les Peuillets e Les Bas Marconnets. I due climats si susseguono lungo il pendio della collina e sono separati solo da un sentiero. Questi climats confinano con il comune di Beaune. Grazie all'argilla rossa profonda e molto sassosa, il vino ha un carattere corposo che deve essere domato e il frutto lavorato. Una bella cuvée per un Savigny de garde che a volte deve aspettare
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Le doghe vengono lasciate essiccare per un minimo di 36 mesi. Il 100% del legno utilizzato deve provenire da foreste statali francesi
AFFINAMENTO: invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese nuove al 100%

Monthelie "Les Dureses"

VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: marna calcarea e argilla profonda, omogenea e ben amalgamata.
ETÀ VIGNE: 50% del 1950 e 50% piantate fra il 1951 e il 1976
VINIFICAZIONE: in acciaio con lunga permanenza in vasca durante la quale si effettuano follature e remontage
AFFINAMENTO: invecchiato in botti di rovere per 15 mesi (40% di botti nuove e 60% di botti da 1 a 3 vini). Il rovere proviene principalmente dalla regione delle Vosges

Deluxe
Wine collection



Casse Deluxe Wine Collection 2025.
Consultare catalogo dedicato. Gli esempi sono da intendersi a titolo esplicativo.

Deluxe
Wine collection



Casse Deluxe Wine Collection 2025.
Consultare catalogo dedicato. Gli esempi sono da intendersi a titolo esplicativo.



Francia

Beaujolais

Il vigneto si estende su 110 ettari nella denominazione Brouilly con più di 110 appezzamenti, radicati su terreni granitici che mescolano sabbia, porfido, scisto e silice. Piantato a Gamay, il favoloso potenziale del terroir dello Château de Pierreux si esprime nell'autenticità e nell'individualità dei suoi vini.

Per fare un buon vino ci vuole buona uva... Questo è il credo del buon vignaiolo! Dal 2003, l'intera tenuta di Pierreux è gestita in viticoltura sostenibile. Ciò implica considerare la tutela fitosanitaria del vigneto.

Tutto viene analizzato attentamente: la pressione delle malattie, il numero di insetti parassiti e ausiliari presenti nell'agrosistema degli appezzamenti, la dimensione e il numero dei grappoli, la nocività delle erbe infestanti, lo stato della chioma e delle viti.



Brouilly “Réserve du Château”
 VITIGNI: Gamay
 SUOLO: granito rosa, scisti e silice
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in cemento
 AFFINAMENTO: in legno grande per 6 mesi

Brouilly “Grande Réserve”
 VITIGNI: Gamay
 SUOLO: granito rosa, scisti e silice
 ETÀ VIGNE: 10 anni
 VINIFICAZIONE: in cemento
 AFFINAMENTO: 6 mesi in legno piccolo

Brouilly “Lieu-dit Pierreux”
 VITIGNI: Gamay
 SUOLO: granito rosa, scisti e silice
 ETÀ VIGNE: 10 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 6 mesi in legno piccolo

Codice	Referenza	Anno	Confezione
PIE001	Brouilly “Réserve du Château”	2022	Cartone 6
PIE002	Brouilly “Grande Réserve”	2021	Cartone 6
PIE003	Brouilly “Lieu-dit Pierreux”	2022	Cartone 6

ALSAZIA





Originario del Sud dell'Alsazia, André Lorentz ha rinunciato al suo proprio domaine per raggiungere il suo grande amore: Andrée ereditiera della Maison Klipfel a Barr. Una scelta dettata dal cuore per questo migrante nel Basso Reno che ha deciso di mettere tutta la sua esperienza a disposizione di un altro nome, il tutto negli anni '50. Tuttavia, ha avuto cura di riporre le sue etichette Lorentz su bottiglie provenienti dalla zona di Barr, come gli aveva consigliato suo padre.

Unico in Alsazia, un vero e proprio museo, la sua collezione privata raggruppa tutti i materiali dei vigneron di una volta e tracciano l'evoluzione del mestiere in vigna attraverso i secoli. Questo grande collezionista lascia dietro di lui un'eredità ricca di storia e d'amore.



Alsace Pinot Gris
VITIGNI: Pinot grigio
SUOLO: calcare e ghiaia
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: 5 mesi

Alsace Riesling
VITIGNI: Riesling
SUOLO: calcare e ghiaia
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: 5 mesi

Alsace Gewürztraminer
VITIGNI: Gewürztraminer
SUOLO: calcare e ghiaia
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: 4 mesi

Alsace Pinot Gris Grand Cru "Kirch Clos Zisser"
VITIGNI: Pinot grigio
SUOLO: calcare e marna
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: da 3 a 4 anni

Alsace Riesling Grand Cru "Kirchberg de Barr"
VITIGNI: Riesling
SUOLO: calcare e marna
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: da 3 a 4 anni

Alsace Gewürztraminer Grand Cru "Kirch Clos Zisser"
VITIGNI: Gewürztraminer
SUOLO: calcare e marna
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: da 3 a 4 anni

Referenza	Anno	Confezione
Alsace Pinot Gris	2020	Cartone 6
Alsace Riesling	2022	Cartone 6
Alsace Gewürztraminer	2021	Cartone 6
Alsace Pinot Gris Grand Cru "Kirch Clos Zisser"	2022	Cartone 6
Alsace Riesling Grand Cru "Kirchberg de Barr"	2019-20	Cartone 6
Alsace Gewürztraminer Grand Cru "Kirch Clos Zisser"	2020-21	Cartone 6

JURA





Marcel Cabelier è una piccola cantina attiva nella regione dello Jura, specializzata nella produzione del tradizionale spumante metodo classico dell'area, il Crémant du Jura. La Jura è posta nella parte est della Francia, tra la Borgogna e la vicina Svizzera. Sfruttando i vigneti di proprietà che vedono protagoniste varietà come lo chardonnay e l'autoctono savagnin, Marcel Cabalier è riuscito a fare conoscere i propri vini al pubblico di appassionati.



Francia

Jura



Côtes du Jura Chardonnay
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso e calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio

Côtes du Jura Savagnin
VITIGNI: Savagnin
SUOLO: argilloso e calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e 2 anni in barrique

Côtes du Jura Pinot Noir "Vieilles Vignes"
VITIGNI: Pinot Nero
SUOLO: argilloso e calcareo
ETÀ VIGNÈ: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique dai 9 ai 12 mesi

<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Côtes du Jura Chardonnay	2021	Cartone 6
Côtes du Jura Savagnin	2020	Cartone 6
Côtes du Jura Pinot Noir "Vieilles Vignes"	2022	Cartone 6

LOIRA





CHÂTEAU DE FESLES



Originariamente lo Château venne costruito con l'intento di produrre il mitico Bonnezeaux, vino dolce bottrizzato. Ora estende la produzione anche a vini secchi a base Chenin Blanc per l'Anjou ed il Cabernet Franc per il rosè. I vigneti dominano la Valle della Loira nell'area del Layon e tutte le lavorazioni sono condotte in biologico e manualmente.



CHÂTEAU DE MONTGUERET



La proprietà è stata acquistata nel 1987 dalla società Lachetua. Le vecchie vigne sono state conservate, ma i proprietari hanno aggiunto un cuore moderno ai 25 ettari della tenuta.



Francia
Loira

FRANÇOIS VILLON



Château de Fesles - Anjou Blanc "Vicilles Vignes"

VITIGNI: Chenin
SUOLO: argilloso con scisto e fthanite
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte a mano una o due volte e poi vinificate in botti di rovere e acacia da 400 litri, di età compresa tra 1 e 5 anni, per 12 mesi
AFFINAMENTO: 6 mesi minimo

Château de Fesles - Rosè d'Anjou

VITIGNI: Gamay e Grolleau
SUOLO: collina argillosa silicea con una magnifica esposizione a sud, sud-ovest
ETÀ VIGNÈ: 30 anni
VINIFICAZIONE: agricoltura biologica. Il 100% delle uve viene diraspato, poi macerato per alcune ore in pressa. Vinificazione a 18°C in tini di acciaio inox
AFFINAMENTO: 3 mesi in vasche di acciaio inox

Château de Fesles - Bonnezeaux

VITIGNI: Chenin
SUOLO: argilla gessosa con fthaniti
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: vengono effettuate diverse cernite rigorose in vigna per ottenere uve molto concentrate. Dopo una pressatura lenta (fino a 8 ore), si procede alla vinificazione tradizionale
AFFINAMENTO: maturazione in botti nuove di rovere da 400 litri per 10-15 mesi

Château de Montgueret - Saumur Blanc

VITIGNI: Chenin
SUOLO: argilloso e calcareo.
ETÀ VIGNÈ: 30 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione a bassa temperatura per esaltare l'espressione degli aromi naturali
AFFINAMENTO: 8 mesi

Domaine Francois Villon - Vouvray sec

VITIGNI: Chenin Blanc
SUOLO: silex
ETÀ VIGNÈ: 34 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini per 8 mesi

Referenza

Château de Fesles - Anjou Blanc "Vicilles Vignes"

Anno

2020-21

Confezione

Cartone 6

Château de Fesles - Rosè d'Anjou

2022-23

Cartone 6

Château de Fesles - Bonnezeaux da Lt. 0,50 (Botrytis Cinerea)

2015

Cartone 3

Château de Montgueret - Saumur Blanc

2022-23

Cartone 6

Domaine Francois Villon - Vouvray sec

2023-24

Cartone 6



Nato nel 1935 a Vallet, Château du Cleray è dove nascono i vini Sauvion. Nel 1935 Ernest Sauvion creò questa proprietà che si estende su circa 40 ettari di vigna quotidianamente attraversati dai venti oceanici. Siamo in Eolie, il paese dei venti, qui si producono vini rinomati per la loro eleganza e finezza. Un'attenzione particolare alle proprietà di Haut Poitou a nord di Poitiers nel dipartimento di Vienne, un terroir di Sauvignon, calcareo molto simile al più conosciuto Sancerre. Un Sauvignon secco e fresco caratterizzato da persistenti note aromatiche. Grazie al suo approccio poetico, ogni vino è caratterizzato da una storia e un fascino unico.



Haut - Poitou Sauvignon Blanc
VITIGNI: Sauvignon
SUOLO: terreni argillo-calcarei del Cretaceo (argilla su gesso tufaceo) e del Giurassico (terreno groie)
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: raccolte a maturazione aromatica, le uve Sauvignon vengono accuratamente pressate, con la massima protezione dall'ossigeno attraverso l'inertizzazione. Dopo la decantazione del mosto, già molto aromatico, si procede alla fermentazione a bassa temperatura (14/16°C). Al termine della fermentazione, i vini vengono conservati sulle fecce, che vengono agitate regolarmente per favorire l'autolisi dei lieviti e conferire al vino maggiore corpo e complessità durante l'inverno
AFFINAMENTO: 3 mesi in vasche di acciaio inox

Sancerre "Les Fondettes"
VITIGNI: Sauvignon
SUOLO: sassoso con calcare e selce
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale. Le uve vengono pressate appena raccolte e la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata (circa 20°C). Il vino viene rapidamente travasato, filtrato e imbottigliato.
AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di acciaio inox

Pouilly Fumé "Les Ombelles"
VITIGNI: Sauvignon
SUOLO: marna e calcare
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: fermentato per 20 giorni in vasche di acciaio inox a basse temperature, poi maturato sulle fecce fini per diversi mesi
AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di acciaio inox

Sauvion Du Cleray - Muscadet Sevre et Maine
VITIGNI: Melon de Bourgogne
SUOLO: argilla e scisto
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura con massima protezione dall'ossidazione
AFFINAMENTO: invecchiamento sui lieviti per 4-6 mesi

Saint Nicolas de Bourgueil "Le Puy Bel Abord"
VITIGNI: Cabernet Franc
SUOLO: argilla e Scisti
ETÀ VIGNE: 16 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio per 4 mesi e 3 mesi di legno usato

Saumur Champigny "Les Gravières du Roy"
VITIGNI: Cabernet Franc
SUOLO: argilla e Scisti
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno usato
AFFINAMENTO: in legno usato per 4 mesi

Chinon "Les Roches Cachées"
VITIGNI: Cabernet Franc
SUOLO: argilla e Scisti
ETÀ VIGNE: 70 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno di cui il 20% nuovo per 6 mesi

Referenza	Anno	Confezione
Haut - Poitou Sauvignon Blanc	2023-24	Cartone 6
Sancerre "Les Fondettes"	2022-23	Cartone 6
Pouilly Fumé "Les Ombelles"	2022-23	Cartone 6
Sauvion Du Cleray - Muscadet Sevre et Maine (Melon de Bourgogne 100%)	2023-24	Cartone 6
Saint Nicolas de Bourgueil "Le Puy Bel Abord"	2024	Cartone 6
Saumur Champigny "Les Gravières du Roy"	2023-24	Cartone 6
Chinon "Les Roches Cachées"	2023-24	Cartone 6

MOREUX

L'origine di questo Domaine risale al 1677 a Pouilly, Andre Moreux acquistò le sue prime vigne nel 1702, ma dall'altra parte della Loira, a Sancerre. Il loro amore per il vino attraversa 300 anni di storia e discende attraverso 14 generazioni! Queste origini spiegano che il Vignobles Moreux si trova nella denominazione Pouilly-Fume a Les Loges e in Sancerre a Chavignol. Sostenibilità e non interventismo portano ad un risultato di estrema tipicità e territorialità.



<i>Codice</i>	<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
PAT001	Pouilly Fumé	2024	Cartone 6
PAT002	Sancerre	2024	Cartone 6

Francia

Loira



Pouilly Fumé

VITIGNI: Sauvignon Blanc
SUOLO: ciottoli calcarei, selce, calcare-argilla
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con lieviti naturali, il ciclo lunare guida il processo di vinificazione
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Sancerre

VITIGNI: Sauvignon Blanc
SUOLO: argilla calcarea
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con lieviti naturali, il ciclo lunare guida il processo di vinificazione
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

RODANO, LANGUEDOC, PROVENZA & CAHORS





Il nome Bérard è di origine germanica. Molto comune nelle Alpi significa solitario, montanaro, orso. La famiglia Bérard lasciò la montagna e si stabilì nella Bassa Borgogna. Il primo signore di Beajeu, nel 957, portava il cognome Bérard. Nel 1078 anche l'abate di Savigny en Lyonnais si chiamava Bérard. Diverse generazioni si susseguono fino alla nascita di Victor nel 1874. Durante la sua carriera Victor è stato decorato con la "légion d'honneur" per la sua azione alla Camera di Commercio e al sindacato che ha presieduto. Morto nel 1938, lasciò un'azienda rispettabile che oggi porta il nome di V. Bérard et fils. L'azienda è stata una delle prime in Francia a effettuare consegne vino in bottiglia anziché in botte.



Referenza	Anno	Confezione
Condrieu	2023	Cartone 6
Côte du Rhône	2023	Cartone 6
Crozes Hermitage	2023	Cartone 6
Cornas	2021	Cartone 6
Côte Rôtie	2022	Cartone 6
Hermitage	2021	Cartone 6

Francia

Rodano



Condrieu

VITIGNI: Viognier
SUOLO: pendii di granito e fratture argillose molto ripidi, con terrazze composte da alluvioni.
ETÀ VIGNÈ: 20-50 anni di media
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, pressatura dell'uva intera.
Decantazione a freddo per 48 ore. Fermentazioni in botti e tini a bassa temperatura con lieviti indigeni per circa 4 mesi.
AFFINAMENTO: 9 mesi sui lieviti in tini e botti di rovere francese.

Côte du Rhône

VITIGNI: Syrah, Grenache, Mourvèdre
SUOLO: di natura argillo-calcareo o, in certe zone, ciottoloso con i tipici galets roulés.
ETÀ VIGNÈ: 12 anni
VINIFICAZIONE: uve raccolte raggiunta la perfetta maturità, sgranellate, pressate poi messe in fermentazione da 6 a 12 giorni a temperatura controllata (intorno ai 30° C). Per ottenere questa qualità di vino vengono selezionati i migliori territori e cantine. Il vino viene poi travasato, filtrato ed imbottigliato.
AFFINAMENTO: in bottiglia per due mesi

Crozes-Hermitage rouge

VITIGNI: Syrah 95%, Marsanne 2%, Roussanne 3%
SUOLO: granitico
ETÀ VIGNÈ: 20 anni
VINIFICAZIONE: processo tradizionale che include una cuvée lunga. Le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a una fermentazione principalmente con lieviti autoctoni, un passaggio che conferisce al vino una notevole espressività territoriale.
AFFINAMENTO: dopo la fermentazione, il vino viene maturato in grandi fusti di legno (foudres) per circa 16 mesi, il che permette un affinamento delicato e l'integrazione dei sapori, senza che il legno sovrasti il frutto. Questo processo consente di preservare la freschezza e la purezza della varietà Syrah, che è dominante in questo vino.

Cornas

VITIGNI: Syrah
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: prevede un processo tradizionale. La fermentazione avviene con lieviti naturali e un lungo affinamento che dura circa 18 mesi in botti di legno, principalmente rovere. Le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a una selezione rigorosa. La fermentazione avviene su interi grappoli, una tecnica che aiuta a mantenere i sentori freschi e fruttati, mentre l'affinamento in legno contribuisce a donare struttura e complessità al vino.
AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere

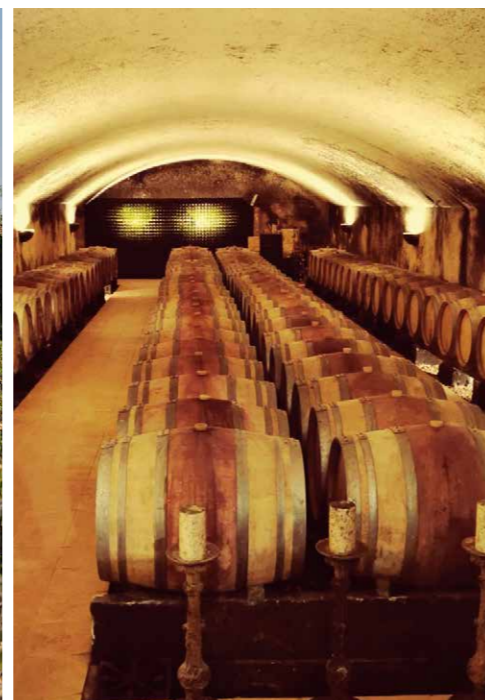
Côte Rôtie

VITIGNI: Syrah
SUOLO: situato su rocce metamorfiche. La roccia madre presenta numerose fratture che consentono alle radici delle viti di assorbire acqua ed elementi nutritivi.
ETÀ VIGNÈ: 30 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, con parziale diraspatura. Vinificazione tradizionale di 2-3 settimane, con fermentazione tramite lieviti indigeni.
AFFINAMENTO: 16 mesi in barrique di rovere francese.

Hermitage

VITIGNI: Syrah
SUOLO: terreno granitico con la presenza di ciottoli arrotondati
ETÀ VIGNÈ: 65 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale delle uve a piena maturità. Macerazione tradizionale in tino di cemento a 28°C con metodi dolci di estrazione, con rimontaggi regolari utilizzando un irrigatore di vinacce e delestaggi all'inizio della macerazione. Mantenimento delle cuve a 30°C in macerazione post-fermentativa per diversi giorni. Degustazioni regolari per decidere la data di svinatura.
AFFINAMENTO: in botti borgognone da 228 litri di diverse età.

Château Cabrières si trova a Châteauneuf-du-Pape, nel dipartimento del Vaucluse, nel sud della valle del Rodano. La proprietà risale ad un'epoca lontana, il cui taglio della pietra ricorda la tecnica dei secoli XIV e XV, testimoniando l'antichità del castello. La tenuta si trova sull'altopiano di Châteauneuf-du-Pape, 3 km a nord del villaggio e 7 km a sud di Orange. L'azienda agricola è composta da 28,5 ettari di AOC Châteauneuf-du-Pape, 4 ettari di AOC Côtes du Rhône e 5 ettari di Vin de Table nei comuni di Châteauneuf-du-Pape e Orange. La denominazione è rinomata in tutto il mondo per il suo terroir unico e per i suoi vini ottenuti da 13 vitigni. Il terroir di Châteauneuf-du-Pape è molto caratteristico e unico. La stragrande maggioranza del terroir è costituita da terrazzi alluvionali o ciottoli di quarzite, rotolati dal Rodano, incastrati in una matrice rossa di argilla decomposta.



Châteauneuf du Pape "Les Silex de Cabrières"

VITIGNI: Grenache 80%, Syrah 20%
 TERRENO: suolo argilo-calcareo, ciottoli rotondi
 ETÀ DEI VIGNETI: 15 anni
 VINIFICAZIONE: per vitigno e appezzamento. Dopo vinature per 2-3 settimane, con rimontaggi, svinatura e follature, seguite dalla fermentazione malolattica
 AFFINAMENTO: i vini vengono assemblati e leggermente filtrati prima di maturare per 6 mesi in vasche di acciaio inox

Châteauneuf du Pape "Tradition"

VITIGNI: Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%, Cinsault 10%
 TERRENO: ciottoloso
 ETÀ DEI VIGNETI: 50 anni
 VINIFICAZIONE: separatamente per ciascun vitigno in vasche di cemento con rivestimento in ceramica. Macerazione a freddo per 2 giorni poi fermentazione per 4 settimane (25/30°C). 2 rimontaggi al giorno prima e durante la fermentazione. Microossigenazione durante la fermentazione
 AFFINAMENTO: per 12 mesi in tini di cemento rivestito in ceramica o in vasche d'acciaio per Grenache e Cinsault e in botti di rovere francese per Syrah e Mourvèdre

Châteauneuf du Pape "L'Esprit"

VITIGNI: Grenache 50%, Syrah 15%, Mourvèdre 15%, Cinsault 10% e il 10% restante: Vaccarèse, Cunoise, Muscardin, Picpoul, Picardan, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, et Terret Noir
 TERRENO: suolo argilo-calcareo, ciottoli
 ETÀ DEI VIGNETI: 85 anni
 VINIFICAZIONE: i 13 vitigni vengono vinificati insieme. Dopo un lungo periodo di vnaizzazione con rimontaggi, delestage e follature, avviene la fermentazione malolattica. Grande vino da invecchiamento prodotto solo nelle annate buone
 AFFINAMENTO: i vini vengono assemblati e leggermente filtrati prima di invecchiare per 18 mesi. Affinato in botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, è conservato in cataste per diversi anni prima di essere messo in commercio

Codice	Referenza	Anno	Confezione
CAB003	Châteauneuf du Pape "Les Silex de Cabrières"	2022	Cartone 6
CAB004	Châteauneuf du Pape "Tradition"	Quantità limitate	2016
CAB005	Châteauneuf du Pape "L'Esprit"	Quantità limitate	2012

La tenuta Pegau si inserisce nella più pura tradizione dei vini Chateaneuf con vinificazione senza diraspatura, coltivazione di tredici vitigni piantati e invecchiamento in vecchi tini tradizionali.

La tenuta di famiglia a Châteaneuf du Pape, ereditata da diverse generazioni, si è ampliata nel 2012 con Château Pegau dove producono i Côtes du Rhône rossi e bianchi, il Vin de France Rosé Pink e alcuni dei Plans Pegau rossi.

Il prestigioso Domaine è presente in 50 paesi di tutto il mondo e nelle loro carte vini più quotate, grazie anche ai costanti elevati punteggi delle migliori guide internazionali.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
PEG001	Chateaneuf du Pape Blanc "Cuvée Reserve"	2023	Cartone 6
PEG002	Chateaneuf du Pape Blanc "Cuvée A Tempo"	2021-22	Cassa legno 6
PEG003	Rosè "Pink Pegau"	2023-24	Cartone 12
PEG004	Cote du Rhone Rouge "Cuvée Maclura"	2022	Cartone 12
PEG005	Chateaneuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve"	2021-22	Cartone 6
PEG006	Chateaneuf du Pape Rouge "Cuvée Da Capo"	2018-20	Cassa legno 6
PEG007	Chateaneuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve" Magnum Lt. 1,50	2021-22	Cartone 3
PEG008	Chateaneuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve" Jeroboam Lt. 3,00	2021-22	Cassa legno 1

Francia

Rodano



Chateaneuf du Pape Blanc "Cuvée Reserve"
VITIGNI: Clairette 60%, Grenache blanc 20%, Roussanne 10%, Bourboulenc 10%
SUOLO: ciottoloso e argille rosse
ETÀ VIGNE: 70 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, pressatura diretta e vinificazione a bassa temperatura in tini di acciaio inox
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

Chateaneuf du Pape Blanc "Cuvée A Tempo"
VITIGNI: Clairette 33%, Grenache blanc 33% e Roussanne 33%
SUOLO: ciottoli, argille e sabbia
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale, pressatura diretta con selezione delle uve. Vinificazione a bassa temperatura in 3 contenitori di cui 1/3 in vasche di acciaio inox, 1/3 in botti di 4 anni e 1/3 in uovo di cemento
AFFINAMENTO: 20 mesi in 3 contenitori, uova in cemento, botti e vasca in acciaio inox

Rosè "Pink Pegau"
VITIGNI: Grenache 50% e Cinsault 50%
SUOLO: limo profondo coperto di ciottoli
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, pressatura diretta e vinificazione a basse temperature in tini di acciaio inox
AFFINAMENTO: il vino viene conservato per 2 mesi in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento

Cote du Rhone Rouge "Cuvée Maclura"
VITIGNI: Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 10% e Cinsault 10%
SUOLO: limo profondo coperto di ciottoli
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale, macerazione a grappolo intero senza diraspatura. Fermentazioni spontanee con lievito naturale in tini smaltati
AFFINAMENTO: 20 mesi in vasche smaltate

Chateaneuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve"
VITIGNI: Grenache 80%, Syrah 6%, Mourvèdre 4%, altri vitigni 10%
SUOLO: argillo-calcareo ricoperto di sassi rotondi
ETÀ VIGNE: 70 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, macerazione a grappolo intero senza diraspatura. Fermentazione con lieviti naturali in cemento
AFFINAMENTO: in vecchie botti grandi per due anni

Chateaneuf du Pape Rouge "Cuvée Da Capo"
VITIGNI: Grenache 70%, Syrah 7%, Mourvèdre 3%, altri vitigni 20%
SUOLO: sabbie de "La Crau", ciottoli rotondi e Argille rosse di "Escondudes" e di "Montpertuis"
ETÀ VIGNE: 80 anni ed oltre (La Crau venne piantata nel 1905)
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, macerazione a grappolo intero senza diraspatura. Fermentazione con lieviti naturali in cemento
AFFINAMENTO: in vecchie botti grandi per due anni

Di proprietà della Maison Gabriel Meffre dal 1999, il Domaine de Longue Toque è immerso nel cuore dei vigneti di Gigondas, ai piedi delle maestose Dentelles de Montmirail dal 1918.

Prende il nome dai lunghi boschetti, “touque” in provenzale, che delimitavano gli appezzamenti e li proteggevano dal vento.

Si trova in un ambiente eccezionale, su un mosaico di terroir, ognuno dei quali trae la sua originalità da strati geologici, altitudini e orientamenti particolari.

I vigneti si estendono su 43 ettari su diversi terroir e producono 6 denominazioni: Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Rasteau, Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Côtes du Rhône rosso e bianco.

Dopo 20 anni in Terra Vitis (viticoltura sostenibile), il 2020 segna il primo anno di certificazione per l'agricoltura biologica del Domaine. Una continuità nella voglia di lavorare la terra e il vino nel rispetto della natura e delle persone.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
TOQ001	Côtes-du-Rhône Blanc	2021	Cartone 6
TOQ002	Côtes-du-Rhône Village Rouge “Plan de Dieu”	2022	Cartone 6
TOQ004	Gigondas	2018	Cartone 6
TOQ005	Gigondas Lieu-Dit “Les Trois Yeux”	Quantità limitate 2018	Cartone 6

Francia

Rodano



Côtes-du-Rhône Blanc
VITIGNI: 30% Clairette, 20% Grenache blanc, 10% Roussanne, 10% Marsanne
SUOLO: ghiaia calcarea e marne
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno per 6 mesi

Côtes-du-Rhône Villages “Plan de Dieu”
VITIGNI: 50% Grenache, 50% Syrah
SUOLO: ciottoli, ghiaia e pietra focaia
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Gigondas
VITIGNI: 51% Grenache, 41% Syrah, 8% Mourvèdre
SUOLO: marne e ciottoli del quaternario
ETÀ VIGNE: 55 anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno per 16 mesi

Gigondas Lieu-Dit “Les Trois Yeux”
VITIGNI: 95% Grenache et 5% Syrah,
SUOLO: marne e ciottoli del quaternario
ETÀ VIGNE: 15 anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno per 16 mesi





Château Grand Escalion è una tenuta risalente al 1884, situata a Gènérac, a sud della città romana di Nîmes. Dal 2002 è gestito dalla Maison Gabriel Meffre. I 44 ettari di vigneto si trovano in un unico corpo attorno alla tenuta e si estendono su dolci pendii. Il castello deve loro il suo nome perché “Escalion” significa “salita” in provenzale. Le viti prosperano su antichi terrazzi alluvionali del Rodano ricoperti di ciottoli e da uno spesso strato di argilla rossa che poggia, a seconda della posizione, su un profondo substrato roccioso di marne blu del Pliocene. Dal 2015 la nutrizione della vite proviene esclusivamente da prodotti di origine biologica.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
ESC001	Costières de Nîmes Blanc “Romane” Selection Parcelnaires	2023-24	Cartone 6
ESC002	Costières de Nîmes Rosè “Amoureuse” Selection Parcelnaires	2023-24	Cartone 6
ESC003	Costières de Nîmes Rouge “Safranée” Selection Parcelnaires	2023	Cartone 6

Francia

Rodano



Costières de Nîmes Blanc “Romane”
 VITIGNI: 40% Grenache Blanc, 40% Roussanne, 20% Rolle
 SUOLO: argilla e marne
 ETÀ VIGNE: 42 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno usato per 5 mesi con batonnage

Costières de Nîmes Rosè “Amoureuse”
 VITIGNI: 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Cinsault
 SUOLO: ciottolosa
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio

Costières de Nîmes Rouge “Safranée”
 VITIGNI: 100% Syrah
 SUOLO: ciottolosa su argille rosse
 ETÀ VIGNE: 24 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno usato per 8 mesi

Da oltre un secolo il Domaine de la Baume porta avanti una tradizione vitivinicola e firma vini accattivanti con forte potenziale aromatico. Ancorato nel cuore della Languedoc-Roussillon tra Béziers e la città medievale di Pézenas, il Domaine è un rifugio tranquillo, immerso nella natura, che incarna il calore del Sud, la convivialità, la condivisione e l'amore per la terra. La proprietà ha una serie di vitigni molto diversificati, che con la loro particolarità e ricchezza danno vita a vini con una bella base aromatica. Negli ultimi 10 anni il vigneto è stato ammodernato, ora copre 170 ettari e gode di una cantina con una capacità di 500 botti.



Referenza	Anno	Confezione
Viognier	2024	Cartone 6
Sauvignon Blanc	2024	Cartone 6
Syrah	2023	Cartone 6
Merlot	2023	Cartone 6
Petit Verdot	2022	Cartone 6
Viognier "Terres"	2020-22	Cassa legno 6
Syrah "Terres"	2021-22	Cassa legno 6
Merlot Magnum Lt. 1,50	2022-23	Cassa legno 1
Merlot Jeroboam Lt. 3,00	2023	Cassa legno 1
Merlot Imperial Lt. 6,00	2023	Cassa legno 1

Francia

Languedoc



Viognier
VITIGNI: Viognier
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: valorizzare l'espressione dei vitigni attraverso una rigorosa selezione degli appezzamenti. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a bassa temperatura per preservare gli aromi naturali delle uve e conservare tutto il fruttato. Il vino viene poi affinato sui lieviti per 3 settimane per esaltarne la rotondità e sublimare gli aromi
AFFINAMENTO: invecchiato sui lieviti per 3 settimane

Sauvignon Blanc
VITIGNI: Sauvignon Bianco
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia notturna per preservare tutti gli aromi delle uve raccolte a perfetta maturazione. Selezione parcella per parcella dalla raccolta alla vinificazione per esaltare il meglio di ogni varietà d'uva. Fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura per preservare gli aromi naturali delle uve e mantenere le note fruttate. Macerazione sui lieviti per 1 mese prima della fermentazione alcolica: per estrarre il massimo degli aromi varietali dal Sauvignon Blanc
AFFINAMENTO: invecchiato sui lieviti per 1 mese

Syrah
VITIGNI: Syrah
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione alcolica (25°C), pressatura, fermentazione malolattica, affinamento in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: fermentazione malolattica e affinamento in vasche di acciaio inox

Merlot
VITIGNI: Merlot 100%
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: raccolta notturna. Macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica, affinamento in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: fermentazione malolattica e affinamento in vasche di acciaio inox

Petit Verdot
VITIGNI: Petit Verdot
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia tardiva, che fa emergere tutti i ricchi tannini e gli aromi del vino. La vinificazione è tradizionale, con svinatura, in piccoli tini di cemento per preservare la naturale espressione del vitigno. Il vino viene poi affinato in vasche per 6 mesi per conservare tutta l'intensità del frutto
AFFINAMENTO: invecchiato 6 mesi in vasche d'acciaio inox

Viognier "Terres"
VITIGNI: Viognier
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in botti nuove. Battonage sui lieviti per 2 mesi. Affinamento in barrique per 1 anno
AFFINAMENTO: battonnage sui lieviti per 2 mesi e affinamento di 1 anno in botti di rovere

Syrah "Terres"
VITIGNI: Syrah
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: le tecniche di vinificazione consistono nell'estrarre colore e struttura tannica esprimendo l'eleganza del frutto e la concentrazione aromatica delle uve. Fermentazione malolattica e la maturazione per 12 mesi in botti di rovere francese hanno permesso lo sviluppo della complessità del palato e del suo equilibrio. Dopo una rigorosa selezione prima dell'assemblaggio, sono state conservate solo le botti migliori.
AFFINAMENTO: invecchiato 70% in botti di rovere e 30% in vasche di acciaio inox

Il vigneto Languedoc-Roussillon è il più grande vigneto certificato al mondo con 243.000 ettari. Fortant ha selezionato 4000 ha. Sono anche 2000 anni di storia legati al vigneto e al vino e Fortant è lì da 100 anni.

Monitoraggio sul campo per regolare un raccolto con precisione selettiva. 15.000 appezzamenti monitorati. Piccoli lotti da 0,75 ettari fino a 5 ettari.

Ogni terroir è associato al suo vitigno.

Gestione quotidiana della data di vendemmia per ogni appezzamento. Gli appezzamenti vengono vendemmiati individualmente e poi assemblati. Un lavoro chirurgico con vecchissime vigne nei migliori siti per una qualità molto importante.



Francia

Languedoc-Roussillon

Viognier “Sélection Parcelles Collines Calcaires”

VITIGNI: Viognier
SUOLO: Calcare e ciottoli
ETÀ VIGNE: 28 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno usato per 6 mesi con batonnage

Chardonnay “Sélection Parcelles Monts Calcaires”

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: Calcare e ciottoli, scisti e roccia madre
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno usato per 10 mesi con batonnage

Malbec “Sélection Parcelles Collines Calcaires”

VITIGNI: Malbec
SUOLO: Calcare e ciottoli, sabbie e roccia
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno usato per 4 mesi

Pinot Noir “Sélection Parcelles Collines Calcaires”

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: Calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno usato per 4 mesi

Cabernet Sauvignon “Sélection Parcelles Collines du Jurassique”

VITIGNI: Cabernet Sauvignon
SUOLO: Calcare e marne argillose
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Saint Chinian “Sélection Parcelles”

VITIGNI: Syrah, Grenache, Mourvèdre
SUOLO: scisti e calcare
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento 6 mesi

Minervois “Sélection Parcelles”

VITIGNI: Grenache, Syrah
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento per 6 mesi

Codice	Referenza	Anno	Confezione
PAR004	Viognier “Sélection Parcelles Collines Calcaires”	2023	Cartone 6
PAR005	Chardonnay “Sélection Parcelles Monts Calcaires”	2023	Cartone 6
PAR006	Malbec “Sélection Parcelles Collines Calcaires”	2022	Cartone 6
PAR007	Pinot Noir “Sélection Parcelles Collines Calcaires”	2023	Cartone 6
PAR008	Cabernet Sauvignon “Sélection Parcelles Collines du Jurassique”	2022	Cartone 6
PAR001	Saint Chinian “Sélection Parcelles”	2021	Cartone 6
PAR002	Minervois “Sélection Parcelles”	2020	Cartone 6



Domaine de la Rouvière si trova nel cuore della regione della Provenza, a Puget-ville, a solo un'ora di macchina da St Tropez. Il vigneto è piantato sulla Côtes de Provence AOP di cui 4 ettari di Côtes de Provence PIERREFEU AOP, che è uno dei migliori 4 terroir della Provenza. Il vigneto è soleggiato per oltre 300 giorni all'anno. Solange Dremière è l'enologa incaricata della vinificazione del Domaine. Padroneggia bene il processo di vinificazione per dare vita a vini rosati di Provenza rosa pallido, freschi e aromatici.



Referenza

Domaine de La Rouvière - Côte de Provence Rosé

Anno

2024

Confezione

Cartone 6

Domaine de La Rouvière - Côte de Provence Rosé "Parcelle La Camargue"

2023/24

Cartone 6

Château de Hauterive - Cahors "Cuvée H" Malbec

2022

Cartone 6

Francia
Provenza & Cahors

Château de Hauterive
VINS DE CAHORS

Nel sud-ovest della Francia, nella valle del Lot, si trova la regione vinicola del Malbec di Cahors. Costituisce un collegamento tra Bordeaux e la Linguadoca. I vigneti sono situati nella parte superiore delle terrazze di ghiaia all'interno dei meandri formati dal Lot e sull'altopiano calcareo chiamato Causse. La famiglia Gilles & Dominique Filhol è la quinta generazione a gestire la tenuta di 20 ettari.



Domaine de La Rouvière - Côte de Provence Rosé
VITIGNI: 25% Cinsault, 20% Grenache Noir, 15% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Rolle, 10% Tibouren, 5% Clairette, 5% Carignan
SUOLO: argillo-calcareo
ETÀ VIGNÈ: 18 anni
VINIFICAZIONE: la vendemmia meccanica viene effettuata di notte, per raccogliere le uve a una temperatura più fresca. Appena arrivate in cantina, le uve vengono fatte macerare per alcune ore prima della pressatura, per amplificare il loro potenziale aromatico. La fermentazione in tini di acciaio inox avviene a bassa temperatura
AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox

Domaine de La Rouvière - Côte de Provence Rosé "Parcelle La Camargue"
VITIGNI: Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah
SUOLO: argillo calcareo
ETÀ VIGNÈ: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Château de Hauterive - Cahors "Cuvée H" Malbec
VITIGNI: 70% Malbec, Merlot 30%
SUOLO: ghiaia calcarea
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio per 9 mesi

BORDEAUX





CHATEAU
LA GAFFELIÈRE
SAINT-EMILION

Château
PETIT FAURIE DE SOUTARD
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION GRAND CRU



Francia
Bordeaux



CHATEAU CANTIN

2nd vin du Château Cantin

Grand Cru Saint'Emilion è un vino rosso di grande pregio. Nasce prevalentemente da uve Merlot, raccolte a mano e selezionate solo in base alla sanità del grappolo e al perfetto stato di maturazione. La vinificazione è rigorosa e avviene principalmente in vasche di acciaio. Segue poi una lunga maturazione in legno, barrique da 225 litri, che garantisce al vino di raggiungere un elevato livello di eleganza, con un tannino setoso e nobile. Un vino piacevolmente ricco che non ha paura di invecchiare a lungo in cantina.

Il Grand Cru 1er Grand Cru Classé B è prodotto da Château La Gaffelière, uno dei più antichi Château di Bordeaux, risalente al 1400. Le uve Merlot e Cabernet Sauvignon sono vinificate per parcella a bacca integra in tini termoregolati di acciaio, mentre la fermentazione malolattica si svolge in botti di rovere francese. Il vino affina in tini e botti di rovere francese per 15 mesi, per il 60% nuove.

L'azienda vinicola si trova nel comune di Saint-Émilion di cui Faurie è un antico nome. Faceva parte del vicino Château Soutard, ma ne fu separato nel 1850. Fino al 1936 la tenuta appartenne alla famiglia Corbière poi fu venduta alla coppia Aberlen. La loro figlia Françoise sposò nel 1964 Jacques Capdemourlin, proprietario di Château Balestard La Tonnelle, Château Cap-de-Mourlin e Château Roudier. L'azienda è classificata come "Grand Cru Classé", confermata l'ultima volta nel 2012. Il vino rosso di lunga durata matura dai 15 ai 18 mesi in barriques nuove al 50%.

Château Cantin è situata in uno dei Grand Crus più rinomati dell'area di Bordeaux: Saint-Émilion. Il merlot domina tra i filari. Lo spazio rimanente si divide fra cabernet franc e sauvignon. Si pratica la lotta integrata per portare a vendemmia solo grappoli sani e maturi pronti per esprimersi al meglio delle proprie possibilità. Le vinificazioni sono separate per ciascuna parcella, così da avere una chiara visione di ciascun appezzamento, spesso lavorate anche con legni diversi così da sperimentare varie combinazioni nel taglio finale. Ogni anno le richieste superano le bottiglie prodotte a testimonianza di un livello alto.

Vieux Château des Combes - Saint Emilion Grand Cru
VITIGNI: 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% cabernet sauvignon.
SUOLO: argilla-calcareo
ETÀ VIGNE: 23 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale selezionata, vinificazione tradizionale.
AFFINAMENTO: 11 mesi in legno

Château La Gaffelière - Clos la Gaffelière
VITIGNI: 90% Merlot, 10% % Cabernet Sauvignon
SUOLO: collinare argilloso
ETÀ VIGNE: 28 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di cui il 50% nuove

Château Petit Faurie de Soutard - St Emilion Grand Cru Classé
VITIGNI: 65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
SUOLO: argillo-calcareo e sabbioso
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: vasche in acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO: 50% botti nuove e 50% botti da un solo uso

Château Cantin - Saint Emilion Grand Cru
VITIGNI: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
SUOLO: sabbia, ghiaia, argilla e limo.
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale in fusti per 12/14 mesi, raccolta a mano
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di cui un 50% nuove.



Referenza	Anno	Confezione
Vieux Château des Combes - Saint Emilion Grand Cru	2019-20	Cassa legno 6
Château la Gaffelière - Clos la Gaffelière Saint'Emilion Grand Cru	2022	Cassa legno 6
Château Petit Faurie de Soutard – Saint-Emilion Grand Cru Classé	2011	Cassa legno 6
Château Cantin - Saint Emilion Grand Cru	2021	Cassa legno 6
Château Cantin - Saint Emilion Grand Cru Magnum Lt. 1,50	2019-21	Cassa legno 1
Château Cantin - Saint Emilion Grand Cru Jeroboam Lt. 3,00	2018-21	Cassa legno 1

CLOS BEAUREGARD

POMEROL
Appellation d'Origine Protégée



CHATEAU
LA PATACHE

Château
La Pointe
GRAND VIN DE POMEROL

6 ettari di vigneto della proprietà Clos Beauregard si trovano nella parte bassa di Château Beauregard. Il vigneto è impiantato solo uva Merlot su terreno sabbioso argilloso con vene di "ferro" e una densità di 6666 ceppi per ettaro. Il lavoro in vigna è meticoloso, con la precisione che i più grandi vini richiedono. Tutti gli appezzamenti sono spogliati sul lato ascendente per consentire all'uva di fiorire al massimo. Durante la vendemmia i grappoli, giunti alla maturità ottimale, vengono raccolti a mano. Clos Beauregard è una proprietà seguita dall'illustre consulente Michel Rolland che porta la sua esperienza del terroir Pomerol.

La proprietà si trova a Pomerol, in località La Patache, ed è composta da 3,18 ettari distribuiti su nove appezzamenti. Gli appezzamenti sono situati su terreni di grande varietà e complessità, terreno composto da ghiaie fini con crasse de fer e argilla nel sottosuolo. L'intento è quello di parcellizzare tutto il vigneto per estrarre sempre il miglior frutto a favore di grandi vini destinati a durare nei decenni.

Considerata una delle più antiche proprietà di Pomerol, Château La Pointe si occupa di un vigneto di 23 ettari. All'interno della denominazione è una delle proprietà più antiche e uno dei vigneti più grandi. L'unicità risiede nel mosaico di terreni che ha conferito ai vini finezza e qualità unanimemente riconosciute fin dal XIX secolo. I vigneti sono piantati su terreni di origine alluvionale (sabbia, ghiaia e ciottoli) e sedimentaria (ghiaia, argilla sabbiosa e argilla). Rinomati per la loro finezza e precisione, i vini combinano armoniosamente l'equilibrio del Merlot con la freschezza del Cabernet Franc.

Francia
Bordeaux



CHATEAU
DE
CATHALOGNE

Château de Cathalogne
è di proprietà della famiglia

Despagne. Il vigneto dove si produce il vino rosso e fruttato si trova nella regione di Entre-Deux-Mers, tra i fiumi Garonne e Dordogne fino alla foce della Gironda. Grazie ai due fiumi, le viti non risentono degli sbalzi di temperatura e queste condizioni naturali sono molto favorevoli per la viticoltura.

Il terreno dello Château de Cathalogne è argilloso, sabbioso e fangoso, ideale per la coltivazione di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La famiglia Despagne è dedita alla produzione di vini di alta qualità, ha firmato nel 1997 la "Charter of Quality and Integrated Farm Management, Sustainable Viticulture" e ha ottenuto la certificazione ufficiale. Da allora il loro lavoro è stato gratificato con numerosi premi.



Clos Beauregard - Pomerol

VITIGNI: 100 % Merlot
SUOLO: sabbia
ETÀ VIGNE: 18 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 50% nuovo e 50% vecchio di 1 anno

Château La Patache - Badine de la Patache Pomerol

VITIGNI: 90 % Merlot - 10 % Cabernet Franc
SUOLO: Ghiaioso e argilloso
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique

Château La Pointe - Ballade de la Pointe Pomerol

VITIGNI: 84 % Merlot - 16 % Cabernet Franc
SUOLO: sabbioso e ghiaioso
ETÀ VIGNE: da 35 a 78 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique

Château de Cathalogne - Bordeaux Rouge

VITIGNI: 68% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon
SUOLO: argillo-calcareo e sabbioso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale
AFFINAMENTO: affinamento in vasche di acciaio o cemento per circa 6-12 mesi

Referenza

Anno

Confezione

Clos Beauregard - Pomerol

2019

Cassa legno 6

Château La Patache - Badine de la Patache Pomerol

2019

Cartone 6

Château La Pointe - Ballade de la Pointe Pomerol

2021

Cartone 6

Château de Cathalogne - Bordeaux Rouge

2021-22

Cartone 6



Château du Tertre è una proprietà millenaria i cui 52 ettari di vigneto sono rimasti immutati dal 1855. Fu nel XIX secolo che i vini dello Château du Tertre acquisirono fama mondiale, in particolare grazie alla classificazione del 1855 che rese Château du Tertre a Grand Cru Classé Margaux. Dal marzo 2021 la famiglia Helfrich scrive una nuova pagina nella storia del castello del Tertre. Un cambiamento nella continuità della ricerca dell'eccellenza, una tradizione in movimento.

I terroir di Margaux sono unici ed inimitabili. La luce e il sole che bagnano le viti le proteggono dalle gelate tardive primaverili. Un ruscello che funge da drenaggio naturale separa le due creste. La vite trae da essa la freschezza essenziale per il suo sviluppo, al riparo da acqua in eccesso e siccità. Château du Tertre è riconosciuto fra i più grandi e blasonati nomi mondiali.



Referenza	Anno	Confezione
Château du Tertre - "Les Hauts du Tertre" 2nd Vin	2018	Cassa legno 12
Château du Tertre - Grand Cru Classé - Margaux	2016	Cassa legno 6
Château Marquis de Terme - Cuvée 1762 Margaux	2019	Cartone 6

Francia

Bordeaux

MARQUIS DE TERME

Grazie al suo matrimonio nel 1762, François de Peuguilhan, il Marchese di Terme, diventa proprietario dello château che da allora porterà il suo nome, grazie alla dote della sua sposa Ledoux d'Emplet. Lo Château Marquis de Terme, di denominazione Margaux è un 4° Cru classificato nel 1855. Una grande rinnovazione delle cantine è stata messa in atto per esaltare la qualità del terroir di ghiaia tipico della denominazione. Qui si produce un vino ricco, seducente, grasso, dal fruttato generoso e dal bel potenziale di invecchiamento. Uno punto cardine che rientra a pieni meriti nei grandi Médoc



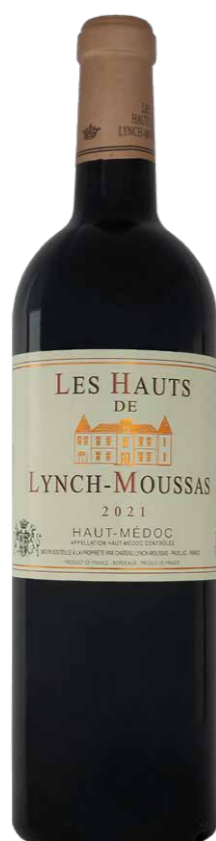
Château du Tertre - Grand Cru Classé - Margaux
 VITIGNI: 43 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 19 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
 SUOLO: ghiaia del Garonnais e sabbia glaciale
 ETÀ VIGNE: da 4 a 10 anni: 15% Da 10 a 25 anni: 50% / +25 anni: 33%
 VINIFICAZIONE: vasche in legno, acciaio inox e cemento - Termoregolazione con controllo della temperatura
 AFFINAMENTO: 100% in botti di rovere francese. 50% delle botti nuove ogni anno. Durata dell'invecchiamento in botte 12-15 mesi

Château du Tertre - "Les Hauts du Tertre" 2nd Vin
 VITIGNI: 43 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 19 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
 SUOLO: ghiaia del Garonnais e sabbia glaciale
 ETÀ VIGNE: da 4 a 10 anni: 15% Da 10 a 25 anni: 50%. +25 anni: 33%
 VINIFICAZIONE: vasche di legno, acciaio inox e cemento
 AFFINAMENTO: 100% in botte di rovere francese. Durata dell'invecchiamento in botte 12-15 mesi. Svinatura a candela

Château Marquis de Terme - Cuvée 1762 Margaux
 VITIGNI: 77% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot
 SUOLO: ghiaioso e argilloso
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique usate e acciaio
 AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique



Lo Château Lynch-Moussas è dal XVIII secolo, come Lynch-Bages, proprietà della famosa famiglia irlandese Lynch. Il vigneto di 62 ettari è coltivato per il 75% a Cabernet Sauvignon e per il 25% a Merlot. La famiglia Castéja, che ha possedimenti a Pauillac dal XVI secolo, ha acquistato questo château all'inizio del XX secolo. Ma è solo nel 1970 che Emile Casteja lo ha ereditato garantendone la gestione. Dal 2001, il figlio, Philippe Castéja, ha preso in mano le redini delle proprietà, situata sulla riva sinistra della Garonna



Referenza	Anno	Confezione
Château Lynch Moussas - Les Hauts de Lynch Moussas Haut Medoc	2021	Cassa legno 6
Château Potensac - Médoc	2018	Cassa legno 6
Château Potensac - Chapelle de Potensac Médoc	2019	Cartone 6

Francia

Bordeaux

Château Potensac

Situato nel nord del Médoc, a ovest della regione di Bordeaux, Château Potensac appartiene alla stessa famiglia da molte generazioni. Questa proprietà è sempre stata tramandata da madre in figlia. Oggi è di Jean-Hubert Delon il compito di garantire l'influenza di questo château, considerato un vero emblema dei vini del Nord Médoc. I 75 ettari di vigneti di Château Potensac beneficiano di un terroir eccezionale. Le viti si trovano infatti su piccoli rilievi con un sottosuolo calcareo coperto da creste ghiaiose-argillose. Questo terroir ha importanti somiglianze con quello della denominazione Saint-Estèphe. I vitigni si distinguono per l'alta percentuale di Merlot (48%), integrata da Cabernet Franc (18%), Cabernet Sauvignon (33%) e Petit Verdot (1%). Se le viti hanno in media 38 anni, alcune hanno più di 80 anni. Dotati di una forte personalità, i vini di Château Potensac attraggono gli amanti del Médoc con la loro ricchezza e brillantezza aromatica, mentre la bocca mostra un sottile equilibrio tra generosità, potenza, freschezza e purezza. I vini di Château Potensac si degustano nella loro giovinezza, pur presentando buone prospettive di evoluzione in cantina.



Château Lynch Moussas - Les Hauts de Lynch Moussas
 VITIGNI: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
 SUOLO: ghiaioso e argilloso
 ETÀ VIGNE: 37 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique usate
 AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di cui il 50% nuove

Château Potensac - Médoc
 VITIGNI: merlot 48%, cabernet sauvignon 33%, cabernet franc 19%
 SUOLO: Ghiaioso e argilloso su placca calcarea
 ETÀ VIGNE: 35 a 80 anni
 VINIFICAZIONE: in cemento
 AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

Château Potensac - La Chapelle de Potensac Médoc
 VITIGNI: Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (25%) e Cabernet Franc (5%)
 SUOLO: Ghiaioso e argilloso su placca calcarea
 ETÀ VIGNE: 35 a 80 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique



EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

L'azienda Rothschild, le cui tradizioni della vinificazione esistono dal 1868, persegue un unico obiettivo: "creare vini di alta qualità a livello mondiale".



CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT
GRAND VIN DE BORDEAUX



L'azienda gestisce un vigneto di circa 36 ettari composto da Merlot 90% e Cabernet-Sauvignon 10%. L'azienda pratica una viticoltura sostenibile. Vinificazione tradizionale (Bordelaise) in tini di acciaio inox termoregolati.



Referenza	Anno	Confezione
Edmond de Rothschild - Puisseguin-Saint-Émilion "L'Enclos"	2016	Cassa legno 6
Château Du Bois Chantant - Bordeaux Blanc	2023	Cartone 6
Château Du Bois Chantant - Bordeaux Supérieur	2023	Cartone 6
Château Du Bois Chantant - Bordeaux Supérieur in cassa legno	2022	Cassa legno 6
Château Du Bois Chantant - Bordeaux Supérieur - Magnum Lt. 1,50	2023	Cassa legno 1
Sauternes Château Bastor Lamontagne Lt. 0,375	2019	Cartone 12
Sauternes Château Bastor Lamontagne Lt. 0,75	2019	Cartone 6
Sauternes "Les Remparts de Bastor Lamontagne" 2nd vin Lt. 0,375	2021-22	Cartone 12
Sauternes "Les Remparts de Bastor Lamontagne" 2nd vin Lt. 0,75	2022	Cartone 6
Sauternes Cofanetto Verticale Bastor Lamontagne Lt. 0,375 (2002 - 2005 - 2011 - 2013 - 2016 - 2017)	s.a.	Cofanetto 6

Francia

Bordeaux



Cinquantasei ettari di splendidi vigneti fanno da cornice allo Château Bastor Lamontagne, situato nel piccolo e piacevole villaggio di Preignac. Una proprietà, dalle radici antiche e importanti, che nel diciassettesimo secolo appartenne addirittura al re di Francia. Oggi porta avanti con serietà e impegno le tradizioni centenarie di questi luoghi, coltivando con cura maniacale sémillon, sauvignon e muscadelle, vitigni che sapientemente assemblati danno origine a Sauternes da sempre contraddistinti da un'innata finezza ed eleganza. Lo Château ha ottenuto la certificazione biologica su tutti i vini.



Edmond de Rothschild - Puisseguin - Saint-Émilion "L'Enclos"

VITIGNI: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
SUOLO: calcare e argilla
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: vasche in acciaio inox
AFFINAMENTO: 60% in botti di secondo passaggio, il resto in vasche. Durata dell'invecchiamento di 12 mesi

Château Du Bois Chantant - Bordeaux Blanc

VITIGNI: Sauvignon Blanc
SUOLO: sabbioso e ghiaioso
ETÀ VIGNE: 10 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

Château Du Bois Chantant - Bordeaux Supérieur

VITIGNI: 84% Merlot, 10% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
SUOLO: sabbioso e ghiaioso
ETÀ VIGNE: 19 anni
VINIFICAZIONE: tradizionale
AFFINAMENTO: in barrique, in genere per un periodo compreso tra 6 e 12 mesi

Château Bastor Lamontagne - Sauternes Château Bastor Lamontagne

VITIGNI: 80 % Sémillon - 20 % Sauvignon
SUOLO: sabbioso, argilloso e ghiaioso.
ETÀ VIGNE: 42 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique con affinamento sulle fecce fini

Château Bastor Lamontagne - Sauternes "Les Remparts de Bastor Lamontagne" 2nd vin

VITIGNI: 98% Semillon, 2% Sauvignon Blanc
SUOLO: sabbie-ghiaiose e argilla clarea
ETÀ VIGNE: 36 anni
VINIFICAZIONE: dopo un periodo di pressatura in una pressa pneumatica e una leggera decantazione del mosto, la vendemmia viene vinificata in vasche
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique

Su una superficie vitata che sfiora i 17 ettari complessivi e su terreni ricchi di ghiaia, calcare e argilla, crescono viti di sémillon, sauvignon blanc e muscadelle, che arrivano a toccare i 40 anni d'età e che soprattutto sono allevate nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema. Piante che regalano uve schiette e pregiate, che in cantina vengono interpretate rispettando precisi passaggi produttivi: la vinificazione è svolta in botti di rovere francese e l'invecchiamento si protrae, sempre in botti di rovere, per almeno trenta mesi prima dell'imbottigliamento. Con una produzione annua che sfiora le 5mila bottiglie, quelli etichettati "Château Nairac" sono vini dolci complessi e aromatici, armonici e bilanciati alla perfezione in ogni loro più piccola sfumatura.



Francia

Barsac



Barsac 2ème Grand Cru

VITIGNI: 90% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle
 SUOLO: sabbioso e ghiaioso
 ETÀ VIGNE: da 30 a 40 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique
 AFFINAMENTO: 30 mesi in barrique sulle fecce fini

Sauternes "Esquisse de Nairac"

VITIGNI: 98% Sémillon, 2% Muscadelle
 SUOLO: sabbia, grave e calcare
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Codice	Referenza	Anno	Confezione
NAI010	Barsac 2ème Cru Classé Lt. 0,750	2014	Cassa legno 6
NAI011	Barsac 2ème Cru Classé Lt. 0,375	2018	Cassa legno 12
NAI012	Barsac 2ème Cru Classé Magnum Lt. 1,50	2014	Cassa legno 1
NAI013	Sauternes "Esquisse de Nairac" Lt. 0,750	2020	Cartone 6
NAI014	Sauternes "Esquisse de Nairac" Lt. 0,375	2020	Cartone 12

Quattro secoli di storia sono alle spalle di Château d'Yquem. La conduzione, passata nel tempo dalla famiglia Sauvage ai Lur-Saluces, con Bertrand de Lur-Saluces che senza figli e ansioso di proteggere il futuro di Château d'Yquem, nel 1966 designò come erede uno dei suoi fratelli, Alexandre de Lur-Saluces, passandogli così in consegna la gestione della prestigiosa tenuta.

A partire dal 2004 la conduzione è stata affidata al manager Pierre Lurton, per volontà del gruppo LVMH, azionista di maggioranza dal 1999. Il Castello si trova a Sauternes, territorio privilegiato nelle Graves, a sud-ovest di Bordeaux. Lo Château d'Yquem è il Sauternes AOC che ha fatto la storia della denominazione essendo l'unico vino dolce bianco ad ottenere il riconoscimento di "Premier Cru Supérieur" in occasione della storica Classificazione di Bordeaux del 1855.

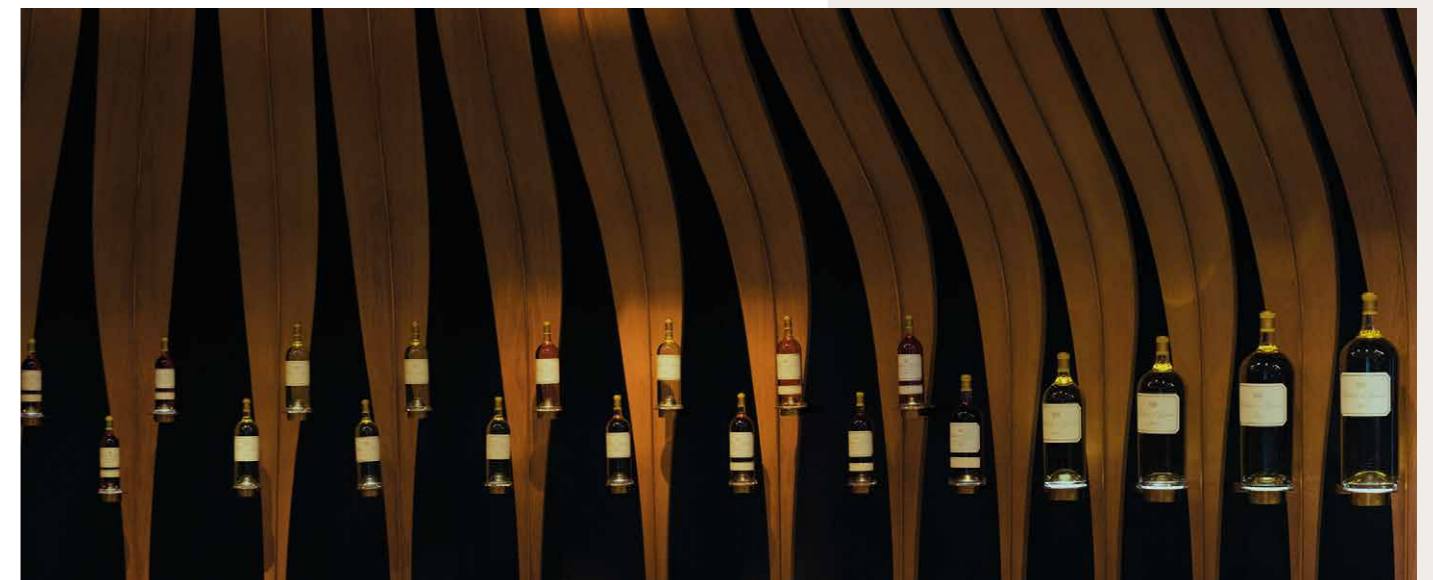
I 113 ettari di vigneti sono coltivati per l'80% con sémillon e per il 20% con sauvignon blanc, in un'area unica dal punto di vista pedoclimatico, capace di creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della muffa nobile, la Botrytis Cinerea. Le due uve sapientemente assemblate formano un blend magico dove al sémillon è affidato il compito di apportare aromi, corpo e dolcezza, mentre al sauvignon il contributo in acidità, che consente a questi nettari di sfidare decenni in cantina. Il vino mitico di questa cantina è frutto di un lungo e paziente lavoro: conduzione ancestrale della vigna, vendemmia eseguita in più passaggi - localmente definiti "tries" - e raccolta a mano di acini minuziosamente selezionati solo tra quelli migliori e perfettamente disidratati, infine una lenta maturazione in cantina.



<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
Château d'Yquem - Sauternes 1er Cru Superieur Lt. 0,75	2019	Cassa legno 6
Château d'Yquem - Sauternes 1er Cru Superieur Lt. 0,75	2008	Cassa legno 6
Château d'Yquem - Sauternes 1er Cru Superieur Lt. 0,75	2005	Cassa legno 6



Château d'Yquem - Sauternes 1er Cru Supérieur
VITIGNI: 55 % Sémillon - 45 % Sauvignon
SUOLO: sabbioso e ghiaioso
ETÀ VIGNE: da 40 a 70 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: 20 mesi in barrique con sulle fecce fini



Grands Crus Classés en 1855

Condizioni di vendita

Il listino viene aggiornato settimanalmente in base alle disponibilità, annate e prezzi ed è scaricabile dal nostro link.

Attendere la proforma prima di confermare l'ordine al cliente.

Il pagamento è esclusivamente in anticipato con bonifico bancario.

L'ordine può essere assortito a piacimento anche a singola bottiglia.

I Prezzi sono al netto dell'Iva 22%.

La spesa dei documenti doganali è fissa ad €30.00 + Iva per ogni singolo ordine, indistintamente dalle quantità.

Il trasporto è escluso e viene riportato di seguito con tabella prezzi DHL alla quale va aggiunta l'Iva al 22%.

Le consegne con DHL mediamente vengono recapitate da Bordeaux in una settimana dalla data di spedizione.

Francia

Bordeaux - Pomerol



Francia

Bordeaux - Saint Emilion & Sauternes et Barsac



Francia

Bordeaux - Haut Medoc, Moulis & Saint Estephe



Francia

Bordeaux - Margaux & Pessac Léognan



Francia

Bordeaux - Pauillac & Saint-Julien







Situata nella zona del grande fiume Reno, Hans Baer è l'icona del bere giovane. Vini estremamente varietali nell'approccio e mai banali. Ogni vitigno regala la sua immediatezza, mineralità ed un grande rapporto qualità-prezzo.



Referenza	Anno	Confezione
Hans Baer - Rheinhessen Weiss Burgunder Troken	2023	Cartone 6
Hans Baer - Rheinhessen Riesling Troken	2023	Cartone 6
Hans Baer - Rheinhessen Gewürztraminer Feinherb	2022-23	Cartone 6
Abtei Himmerod - Mosel Riesling Troken	2023	Cartone 6
Abtei Himmerod - Mosel Riesling Spätlese	2022-23	Cartone 6

Germania

Reno & Mosella



EDITION ABTEI HIMMEROD

Himmerod è un luogo dove i monaci cistercensi hanno servito Dio in preghiera e lavorano secondo la regola di San Benedetto per quasi 900 anni. Grazie alle profonde radici delle vigne di oltre 30 anni, il vigneto viene rifornito di nutrienti particolarmente importanti e profondi. Allo stesso tempo, la resa diminuisce e la qualità delle uve aumenta.



Hans Baer - Rheinhessen Weiss Burgunder Troken

VITIGNI: Pinot Bianco
 SUOLO: i terreni sono prevalentemente calcarei, con presenza di quarzite e argilla
 ETÀ VIGNE: 20/25 anni
 VINIFICAZIONE: pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura con massima protezione dall'ossidazione per esaltare l'espressione degli aromi naturali
 AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 mesi

Hans Baer - Rheinhessen Riesling Troken

VITIGNI: Riesling
 SUOLO: i terreni sono prevalentemente calcarei, con presenza di quarzite e argilla.
 ETÀ VIGNE: 20-25 anni
 VINIFICAZIONE: pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura con massima protezione dall'ossidazione per esaltare l'espressione degli aromi naturali
 AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 mesi

Hans Baer - Rheinhessen Gewürztraminer Feinherb

VITIGNI: Gewürztraminer
 SUOLO: i terreni sono prevalentemente calcarei, con presenza di quarzite e argilla.
 ETÀ VIGNE: 20-25 anni
 VINIFICAZIONE: pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura con massima protezione dall'ossidazione per esaltare l'espressione degli aromi naturali
 AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 mesi

Abtei Himmerod - Mosel Riesling Troken

VITIGNI: Riesling
 SUOLO: ardesia scura e minerale.
 ETÀ VIGNE: 50 anni
 VINIFICAZIONE: raccolta a mano dei grappoli d'oro, pressatura delle uve, lavorazione accurata del mosto controllato, fermentazione refrigerata in acciaio inox per vinificare vini fruttati
 AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

Abtei Himmerod - Mosel Riesling Spätlese

VITIGNI: Riesling
 SUOLO: ardesia scura e minerale.
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: raccolta a mano dei grappoli d'oro, pressatura delle uve, lavorazione accurata del mosto controllato, fermentazione refrigerata in acciaio inox per vinificare vini fruttati
 AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio

Erben



L'azienda familiare Erben è stata fondata sul bellissimo fiume Mosella nella città di Traben-Trarbach più di 230 anni fa. Ecologicamente compatibile, socialmente integrata, economicamente sostenibile: questi sono i tre pilastri su cui si basa la sostenibilità presso FW Langguth Erben. La produzione di qualità, in armonia con la natura, è un principio guida al vertice della filosofia aziendale.



Germania

Mosella



Müller-Thurgau
VITIGNI: Müller-Thurgau
SUOLO: ardesia, calcare
ETÀ VIGNE: 13 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Riesling Halbtrocken
VITIGNI: Riesling
SUOLO: ardesia, calcare
ETÀ VIGNE: 18 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Riesling Spätlese
VITIGNI: Riesling
SUOLO: ardesia, calcare
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Riesling Auslese Edelsüss
VITIGNI: Riesling
SUOLO: ardesia, calcare
ETÀ VIGNE: 24 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Beerenauslese Edelsüss
VITIGNI: Silvaner
SUOLO: scisti, roccia calcarea
ETÀ VIGNE: 44 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio e legno usato

Trockenbeerenauslese Edelsüss
VITIGNI: Riesling
SUOLO: scisti, roccia calcarea
ETÀ VIGNE: 58 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio e barrique di cui il 20% nuove

Eiswein Edelsüss
VITIGNI: Riesling
SUOLO: scisti, roccia calcarea e sabbie
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Referenza	Anno	Confezione
Müller-Thurgau	2023	Cartone 6
Riesling Halbtrocken	2023	Cartone 6
Riesling Spätlese	2023	Cartone 6
Riesling Auslese Edelsüss	2023	Cartone 6
Beerenauslese Edelsüss (Silvaner) Lt. 0,375	s.a.	Cartone 6
Trockenbeerenauslese Edelsüss (Riesling) Lt. 0,375	2018	Cartone 6
Eiswein Edelsüss (Riesling) Lt. 0,375	s.a.	Cartone 6



L'azienda vinicola, pioniera dell'agricoltura biologica nel Palatinato, opera con metodo biologico da più di 20 anni. Produceva già vini in armonia con la natura quando pochissimi viticoltori vedevano il loro vigneto come un luogo vivo. Il desiderio di preservare il paesaggio culturale ha spinto nel 2008 a fare un ulteriore passo avanti verso la coltivazione biodinamica. Lavorare terreni diversi è la grande passione di Weingut Pflüger e l'abbondanza di luoghi e terreni nel Palatinato consente di avere una varietà di vitigni. Sono però le varietà locali Riesling e Pinot Nero che rendono grandiose le origini. L'invecchiamento in botti di legno grandi e piccole è un fattore importante per favorire la longevità dei vini.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
PFL001	Pfalz Chardonnay "Vom Quarzit"	2023	Cartone 6
PFL002	Pfalz Riesling "Vom Buntsandstein"	2022-23	Cartone 6
PFL003	Pfalz Sauvignon Blanc "Vom Quarzit"	2023	Cartone 6
PFL007	Pfalz Riesling "Ungsteiner Herremberg" G.L.	2023	Cartone 6
PFL008	Pfalz Pinot Noir "Vom Buntsandstein"	2022-23	Cartone 6
PFL009	Pfalz Pinot Noir "Tradition"	2021-23	Cartone 6
PFL010	Pfalz Pinot Noir "Ungsteiner Herremberg" G.L.	2022-23	Cartone 6

Germania

Palatinato



Pfalz Chardonnay "Vom Quarzit"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: quarzo
ETÀ VIGNE: 15-25 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio e per il 10% in legno
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Riesling "Vom Buntsandstein"

VITIGNI: Riesling
SUOLO: arenaria colorata
ETÀ VIGNE: 15-40 anni. 15% Premier Cru
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Sauvignon Blanc "Vom Quarzit"

VITIGNI: Sauvignon Blanc
SUOLO: quarzo
ETÀ VIGNE: 10-20 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio con 6 ore di macerazione sulle bucce
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Riesling "Ungsteiner Herrenberg"

VITIGNI: Riesling
SUOLO: calcare
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in Tonneau
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Pinot Noir "Vom Buntsandstein"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: arenaria colorata
ETÀ VIGNE: 10-25 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in legno
AFFINAMENTO: 15 mesi in legno

Pfalz Pinot Noir "Tradition"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: arenaria colorata e calcare
ETÀ VIGNE: 10-35 anni. 15-20 anni Premier Cru
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio
AFFINAMENTO: 15 mesi in legno

Pfalz Pinot Noir "Ungsteiner Herremberg"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcare
ETÀ VIGNE: 15 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea
AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique di cui il 30% nuove



La cantina Prinz von Hessen a Johannisberg nel Rheingau è uno dei produttori di Riesling più importanti della Germania ed è membro fin dall'inizio della sua esistenza della VDP, l'Associazione delle cantine tedesche Prädikat. Numerosi riconoscimenti in patria e all'estero testimoniano il livello qualitativo dei vini. I vini Riesling della cantina Prinz von Hessen prosperano nelle migliori località del Rheingau. Tra questi figurano nomi importanti come Johannisberger Klaus, Winkeler Hasensprung e Winkeler Jesuitengarten. Il 90% dei vigneti sono coltivati con vitigni a bacca bianca. L'azienda vinicola Prinz von Hessen è stata fondata dalla famiglia nel 1957. La scelta allora ricadde su Johannisberg nel Rheingau, da secoli famoso in tutto il mondo per i suoi vini bianchi di prima qualità. Situati sulle dolci colline del Taunus, i luoghi a Johannisberg e nei suoi dintorni sono tra i migliori del Rheingau.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
WPRI001	Rheingau Riesling Trocken "Landgraf"	2022-23	Cartone 6
WPRI002	Rheingau Riesling Feinherb Classic	2022-23	Cartone 6
WPRI003	Rheingau Riesling Trocken "Johannisberg"	2022-23	Cartone 6
WPRI004	Rheingau Riesling "Johannisberg Klaus" G.G.	2021-23	Cartone 6

Germania

Rheingau



Rheingau Riesling Secco "Landgraf"

VITIGNI: Riesling
SUOLO: terreno argilloso
ETÀ VIGNE: 15-25 anni
VINIFICAZIONE: naturale con lieviti indigeni e conservazione sulle fecce fini per 6 mesi
AFFINAMENTO: vasca in acciaio inox

Rheingau Riesling Feinherb

VITIGNI: Riesling
SUOLO: terreno argilloso
ETÀ VIGNE: 15-25 anni
VINIFICAZIONE: naturale con lieviti indigeni e conservazione sulle fecce fini per 6 mesi
AFFINAMENTO: vasca in acciaio inox

Rheingau Riesling Secco "Johannisberg"

VITIGNI: Riesling
SUOLO: terreno loess-argilloso
ETÀ VIGNE: 20-30 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea e conservazione sulle fecce fini per 8 mesi
AFFINAMENTO: botte di legno 60%, vasca di acciaio inox 40%

Rheingau Riesling "Johannisberg Klaus" G.G.

VITIGNI: Riesling
SUOLO: terreno loess-argilloso
ETÀ VIGNE: 20+ anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea e conservazione sulle fecce fini per 24 mesi
AFFINAMENTO: botte di legno 70%, vasca di acciaio inox 30%



Martina e Jörg sono convinti che i vini nascano dalla natura. In vigna vengono plasmati dal clima, dal suolo e dall'ecosistema circostante. Entrambi lavorano instancabilmente per migliorare il loro feeling con questi fattori - e quindi anche con i loro vini lavorando secondo i principi della biodinamica. Martina è la giovane viticoltrice curiosa e sperimentale e figlia di Jörg. Martina e Jörg sostengono la vitalità e le difese delle loro viti con ricostituenti come letame di corno, ciottoli di corno e piante da tè, alcune delle quali coltivano da soli. L'obiettivo non è solo preservare l'ambiente, ma rafforzarlo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
WBE001	Weingut Bernhard - Rheinhessen Silvaner Trocken	2022	Cartone 6
WBE003	Weingut Bernhard - Rheinhessen Riesling Trocken	2022	Cartone 6
WBE004	Weingut Bernhard - Rheinhessen Riesling Trocken "Osterberg"	2019	Cartone 6
WBE005	Weingut Bernhard - Rheinhessen Riesling Spatlese "Lieblich"	2020	Cartone 6
	Kitzer - Reinhausen Silvaner Eiswein "Black Night" Lt. 0,375	2020	Cartone 6

Germania

Reno



L'azienda vinicola Kitzer si trova alla periferia dell'idilliaca comunità vinicola di Badenheim, all'estremità occidentale dell'Assia renana. Ora nella sesta generazione, tutto ruota intorno al vino. La produzione dell'Eiswein o Icewine avviene dalla vinificazione di grappoli vendemmiati tardivamente tra dicembre e febbraio, pressati ancora congelati fra i -7° / -8° gradi abitualmente di notte. L'acqua contenuta negli acini è cristallizzata ed una volta pigiata ne deriva un concentrato di zuccheri, acidi, sali.



L'azienda vinicola Kitzer si trova alla periferia dell'idilliaca comunità vinicola di Badenheim, all'estremità occidentale dell'Assia renana. Ora nella sesta generazione, tutto ruota intorno al vino.

La produzione dell'Eiswein o Icewine avviene dalla vinificazione di grappoli vendemmiati tardivamente tra dicembre e febbraio, pressati ancora congelati fra i -7° / -8° gradi abitualmente di notte. L'acqua contenuta negli acini è cristallizzata ed una volta pigiata ne deriva un concentrato di zuccheri, acidi, sali.



Weingut Bernhard - Rheinhessen Silvaner Trocken
 VITIGNI: Silvaner
 SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio

Weingut Bernhard - Rheinhessen Silvaner Trocken "St. Kathrin"
 VITIGNI: Silvaner
 SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
 ETÀ VIGNE: 55 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno

Weingut Bernhard - Rheinhessen Riesling Trocken
 VITIGNI: Riesling
 SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio

Weingut Bernhard - Rheinhessen Riesling Trocken "Osterberg"
 VITIGNI: Riesling
 SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno

Weingut Bernhard - Rheinhessen Riesling Spatlese "Lieblich"
 VITIGNI: Riesling
 SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio

Weingut Bernhard - Rheinhessen Gewürztraminer Bienenreife "Edelsuss"
 VITIGNI: Gewürztraminer
 SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
 ETÀ VIGNE: 50 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio

Kitzer - Reinhausen Silvaner Eiswein "Black Night"
 VITIGNI: Silvaner
 SUOLO: i terreni sono prevalentemente calcarei, con presenza di quarzite e argilla.
 ETÀ VIGNE: 20-25 anni
 VINIFICAZIONE: raccolta a mano dei grappoli d'oro, pressatura delle uve, lavorazione accurata del mosto controllato, fermentazione refrigerata in acciaio inox per vinificare vini fruttati
 AFFINAMENTO: in barrique usate per 6 mesi

La cantina Dürnberg si trova nella tradizionale città vinicola di Falkenstein. Qui la viticoltura è documentata fin dal XII sec. e vi emerge un vino dagli aromi inconfondibili e dalle spezie profonde. Le caratteristiche fresche dei vini sono il risultato di un terroir eccezionale. Grazie ai terreni ricchi di calcare e a un microclima favorevole, le uve raggiungono la maturazione ideale creando vini con aromi fini, frutta pronunciata e acidità vitale. Un rinverdimento mirato favorisce la formazione di humus, la vita e l'allentamento del suolo, prevenendone l'erosione e la compattazione e favorendo la fauna. I vecchi vigneti sono perfettamente sani, con viti fino a 60 anni.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
WDU001	Grüner Veltliner Weinviertel "Falkenstein"	2023	Cartone 6
WDU002	Grüner Veltliner Weinviertel Reserve "Ried Rabenstein"	2020	Cartone 6
WDU003	Riesling "Falkenstein"	2022	Cartone 6
WDU004	Riesling Reserve "Peregrin"	2020	Cartone 6
WDU005	Weissburgunder Reserve "Falkenstein"	2022	Cartone 6
WDU006	Pinot Noir Reserve "Ried Hocheck"	2020	Cartone 6
WDU007	Eiswein Lt. 0,375	2020	Cartone 6

Austria

Weinviertel



Grüner Veltliner Weinviertel "Falkenstein"

VITIGNI: Grüner Veltliner
TERRENO: argilloso con inclusioni di calcare e conchiglie
ETÀ DEI VIGNETI: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: pigiato senza macerazione. Il mosto chiarificato è a fermentazione leggermente raffreddata sotto i 20°C. Maturazione il lievito fine nell'acciaio inox

Grüner Veltliner Weinviertel Reserve "Ried Rabenstein"

VITIGNI: Grüner Veltliner
TERRENO: calcareo ricco di fossili
ETÀ DEI VIGNETI: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno
AFFINAMENTO: in legno nuovo ed usato per due anni a contatto con le fecce fini

Riesling "Falkenstein"

VITIGNI: Riesling
TERRENO: argilloso con inclusioni di calcare e conchiglie
ETÀ DEI VIGNETI: 20 anni
VINIFICAZIONE: uve raccolte selettivamente a mano e pigiate dopo 24 ore di macerazione a freddo. La lenta fermentazione a basse temperature in acciaio inox conserva il caratteristico carattere fruttato
AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi

Riesling Reserve "Peregrin"

VITIGNI: Riesling
TERRENO: argilloso profondo con un'alta percentuale di calcare a conchiglie a vista
ETÀ DEI VIGNETI: 40 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale selettiva di uve sane e completamente mature a fine ottobre; 36 ore di macerazione a freddo prima della pressatura soffice. Fermentazione spontanea e affinamento per 12 mesi sui lieviti in botti di rovere da 1000 litri

Weissburgunder Reserve "Falkenstein"

VITIGNI: Pinot Bianco
TERRENO: argilloso fortemente intervallato da calcari e conchiglie
ETÀ DEI VIGNETI: 25 anni
VINIFICAZIONE: selezione manuale di vecchi vigneti. Macerazione a freddo per 24h prima della pressatura. Maturazione sui lieviti per 6-7 mesi, 2/3 in botti grandi di rovere, un terzo in acciaio inox

Pinot Noir Reserve "Ried Hocheck"

VITIGNI: Pinot Noir
TERRENO: ben drenante e calcareo
ETÀ DEI VIGNETI: 20 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale selettiva, lavorazione a freddo e macerazione prima della fermentazione. Il mosto viene pigiato nella vasca due volte al giorno e pressato dolcemente dopo 2 o 3 settimane. Il vino giovane matura poi per un anno in botti di rovere usate da 1000 litri

Eiswein Grüner Veltliner

VITIGNI: Grüner Veltliner
TERRENO: dominato da argilla profonda calcarea e conchiglie
ETÀ DEI VIGNETI: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: raccolta uve congelate a -11°C a metà gennaio e pigiatura immediata. Mosto riscaldato dolcemente fino all'inizio della fermentazione che dura fino all'inizio di maggio in vasche di acciaio inox



Situato nel villaggio medievale di Unterloiben, Wachau, Tegernseerhof vanta una tradizione che risale all'anno 1002. Fondata nel 1176, i monaci benedettini dell'Abbazia di Tegernsee piantarono vigneti e produssero vini per i primi 650 anni. Oggi, il proprietario ed enologo di sesta generazione - Martin Mittelbach, guida Tegernseerhof 200 anni dopo che la sua famiglia fece della tenuta la propria casa.

Come il nome originale della Tenuta è conservato su ogni bottiglia, così anche le antiche tradizioni e la conoscenza della viticoltura sono state preservate e tramandate di generazione in generazione.

L'obiettivo principale di Martin è preservare l'identità regionale, ciò significa impegno costante, una conoscenza approfondita delle condizioni climatiche e una comprensione delle qualità del terreno e del potenziale dei vigneti, i cosiddetti cru Loibenberg, Steinertal, Schütt, Kellerberg e Höhereck, in assoluto fra i più vocati della regione di Wachau.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
TEG001	Grüner Veltliner Federspiel "Durnstein"	2022-23	Cartone 6
TEG002	Grüner Veltliner Smaragd "Ried Schüttl"	2022-23	Cartone 6
TEG006	Grüner Veltliner Smaragd "Ried Schüttl"	2016	Cartone 6
TEG003	Riesling Federspiel "Durnstein"	2022-23	Cartone 6
TEG004	Riesling Smaragd "Bergdistel"	2023	Cartone 6
TEG005	Riesling Smaragd "Ried Steinertal"	2022-23	Cartone 6
TEG007	Riesling Smaragd "Ried Steinertal"	2016	Cartone 6

Austria

Wachau



Grüner Veltliner Federspiel "Durnstein"

VITIGNI: Grüner Veltliner
SUOLO: sabbia e ghiaia
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio con le fecce fini

Grüner Veltliner Smaragd "Ried Schüttl"

VITIGNI: Grüner Veltliner
SUOLO: roccia primaria
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio con 12 ore di contatto sulle bucce
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma

Riesling Federspiel "Durnstein"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: sabbia e roccia su anfitreato roccioso
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Riesling Smaragd "Bergdistel"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: roccia primaria e ghiaia
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Riesling Smaragd "Ried Steinertal"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: roccioso su terrazzamenti in pietra
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini



PORTO

VALDOURO.



Il porto è un vino liquoroso portoghese. Valdouro ha un design tradizionale e originale al tempo stesso, che evoca il commercio marittimo di un tempo. Offre una gamma completa dal Tawny, Ruby al Tawny 10 anni.

- Rotondo e morbido al palato, Tawny è generoso nel suo bouquet di frutta estiva. Una leggera acidità ravviva questo vino fortificato.
- Pieno, ricco e potente il Ruby, affinato in grandi botti di rovere per preservare le caratteristiche originali dei frutti di bosco estivi e della frutta secca, evidenziati da note vanigliate e speziate.
- Invecchiato per un decennio, Tawny 10 Anni è un Porto eccezionale. I tannini si sviluppano nelle botti di rovere, sono levigati e ammorbiditi dal tempo, aggiungendo un'infinita sottigliezza al suo bouquet fruttato.



Referenza	Anno	Confezione
Valdouro - Porto Ruby	s.a.	Cartone 6
Valdouro - Porto Tawny	s.a.	Cartone 6
Valdouro - Porto Tawny 10 anni	s.a.	Cartone 6
Danubiana - Grüner Veltliner "Is This it?"	2023	Cartone 6
Danubiana - Pinot Blanc "Is This it?"	2022-23	Cartone 6

Portogallo & Ungheria



DANUBIANA
Premium Wines of Hungary

Fondata nel 1990 Danubiana è uno dei principali attori dell'industria vinicola ungherese con una reputazione internazionale. Possiede 2 cantine: una a nord-est, in una città chiamata Gyöngyös e una nella regione sud-occidentale dell'Ungheria, in una città chiamata Bonyhád.

L'Ungheria ha una cultura vitivinicola molto antica, perché i vini di Sopron ed Eger erano già conosciuti nel XIII secolo. Il clima è mitteleuropeo, continentale con estati calde e inverni freddi. La latitudine geografica corrisponde alla Borgogna francese, che dà luogo a vini bianchi aromatici.



Valdouro - Porto Ruby

VITIGNI: 20% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa, 20% Tinta Barroca, 20% Tinto Cão
SUOLO: scisto
ETÀ VIGNE: 30-40 anni
VINIFICAZIONE: i vini provengono da uve coltivate in vigneti e altre proprietà di alto livello nelle zone di Cima Corgo e Douro Superior. Le uve sono state pigiate, senza diraspatura. Macerazione e fermentazione in vasca inox (3 o 4 giorni), con le bucce. Temperatura di circa 25°C
AFFINAMENTO: la maturazione avviene in grandi vasche di rovere naturale o in acciaio inox

Valdouro - Porto Tawny

VITIGNI: 20% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa, 20% Tinta Barroca, 20% Tinto Cão
SUOLO: terreno scistoso
ETÀ VIGNE: 30-40 anni
VINIFICAZIONE: macerazione intensa; fermentazione interrotta per aggiungere acquavite di vino
AFFINAMENTO: invecchiamento in grandi tini di rovere naturale per 3-4 anni

Valdouro - Porto Tawny 10 anni

VITIGNI: 20% Touriga Nacional, 20% Touriga Francesa, 20% Tinto Cão, 20% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca
SUOLO: terreno scistoso
ETÀ VIGNE: 30-40 anni
VINIFICAZIONE: macerazione intensa; la fermentazione viene interrotta con l'aggiunta di brandy distillato dal vino. Le uve sono state pigiate, senza diraspatura. Macerazione e fermentazione in lagare di pietra o in vasca inox (3 o 4 giorni), con le bucce. Temperatura di circa 25°C
AFFINAMENTO: invecchiato in piccoli tini di rovere naturale per 10 anni

Danubiana - Grüner Veltliner "Is This it?"

VITIGNI: Grüner Veltliner
SUOLO: suoli di origine vulcanica, composti da tufo, roccia, argilla, loess
ETÀ VIGNE: 19 anni
VINIFICAZIONE: pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura con massima protezione dall'ossidazione per esaltare l'espressione degli aromi naturali
AFFINAMENTO: in acciaio

Danubiana - Pinot Blanc "Is This it?"

VITIGNI: Pinot Bianco
SUOLO: suoli di origine vulcanica, composti da tufo, roccia, argilla, loess
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura con massima protezione dall'ossidazione per esaltare l'espressione degli aromi naturali
AFFINAMENTO: in acciaio

Nel 1981 nasce Mas Martinet, un progetto di vita e un sogno diventato realtà. Frutto della passione di Josep Lluís Pérez e Montse Ovejero. Mas Martinet è trasmissione, sollievo generazionale, continuità, persistenza. Josep Lluís, Montse, Sara, Núria, Adrià, Marc, Jordi, Armando, Pilar... Tutta la famiglia coinvolta nel progetto, insieme a una grande squadra (non per numero, ma per umanità) fanno di Mas Martinet un progetto sostenibile, umano e intrigante.

Sempre alla ricerca di nuove prospettive, con una cultura basata sull'equilibrio, la sostenibilità e l'armonia con la natura. Impegnati per la tradizione, l'ambiente e le persone, recuperano varietà, reinventano processi e materiali secondo i precetti dell'agroecologia e del minimo intervento, ma nel massimo rispetto delle persone che lavorano. Qui la biodinamica, fatta con tutti i crismi, è di casa.

Il Terroir del Priorat è unico al mondo, licorella, altitudini e passione. Mas Martinet rappresenta l'icona del Priorat per tradizione, storia e il consenso della critica di tutto il mondo.



Codice	Referenza		Anno	Confezione
MAS001	Priorat Camí Pesseroles Brisat Blanc macerato in anfora	Quantità limitate	2021-22	Cassa legno 6
MAS002	Priorat Martinet Bru		2022	Cartone 6
MAS003	Priorat Clos Martinet		2021-22	Cassa legno 6
MAS004	Priorat Els Escurons Preflossera	Quantità limitate	2018-22	Cassa legno 6
MAS005	Priorat Camí Pesseroles vigne di 80 anni	Quantità limitate	2021-22	Cassa legno 6
MAS009	Priorat Clos Martinet Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate	2021	Cassa legno 1
MAS010	Priorat Clos Martinet Jeroboam Lt. 3,00	Quantità limitate	2021	Cassa legno 1

Spagna

Priorato



Priorat Camí Pesseroles Brisat Blanc
VITIGNI: Picapoll, Garnatxa Blanca, Pedro Ximenez
SUOLO: argilloso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in tini aperti, pigiatura con i piedi, 90 giorni a contatto con le bucce
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane

Priorat Martinet Bru
VITIGNI: Garnatxa, Carinyena, Sirà
SUOLO: argilloso
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento

Priorat Clos Martinet
VITIGNI: Garnatxa, Carinyena, Sirà
SUOLO: licorella
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane e botti di legno

Priorat Els Escurons
VITIGNI: 100% Garnatxa Preflossera
SUOLO: licorella
ETÀ VIGNE: 120 anni
VINIFICAZIONE: in anfora
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane

Priorat Camí Pesseroles
VITIGNI: Carinyena, Garnatxa
SUOLO: licorella
ETÀ VIGNE: 80 anni
VINIFICAZIONE: in tini aperti di castagno
AFFINAMENTO: in legno di castagno e damigiane



venus
"la Universal"

Spagna
Priorato & Montsant

*V*enus La Universal (DO Montsant)

Come ogni bella storia, la storia di Venus La Universal è iniziata con l'amore. Sara Pérez e René Barbier (figlio) sono i figli di due dei più grandi pionieri del DOQ Priorat: Josep Lluís Pérez de Mas Martinet e René Barbier de Clos Mogador. I loro vini sono eleganti e raffinati, oltre a essere un'espressione sensuale del Montsant, con livelli moderati di alcol e una consistenza piacevole.



Dido Blanc
VITIGNI: Macabeu 50%, Garnatxa blanca 40%, Cartoixà 10%
SUOLO: calcareo e roccioso
ETÀ VIGNE: 75 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento per 9 mesi

Dido
VITIGNI: Garnatxa 65%, Sirà 25%, Carinjena 10%
SUOLO: granito
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane

Venus
VITIGNI: Garnatxa 60%, Carinjena 40%
SUOLO: roccia calcarea
ETÀ VIGNE: 87 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in legno grande per 18 mesi

<i>Codice</i>	<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
VEN001	Montsant "Dido Blanc"	2022	Cartone 6
VEN002	Montsant "Dido"	2022	Cartone 6
VEN003	Montsant "Venus"	2020	Cartone 6

A 1.000 metri di altitudine, nel comune di Atauta (Soria), si trova una valle unica che, con una lunghezza di 4 km e 1 km di larghezza, è un vero e proprio gioiello enologico ed etnografico.

Una valle, dove gli abitanti producono vino da secoli, che ha un'altitudine che la colloca praticamente al limite della coltivazione della vite e dal clima estremo dovuto alle scarse precipitazioni e alle grandi oscillazioni termiche. Un'enorme varietà di suoli sono gli ingredienti che rendono la Valle dell'Atauta un vero e proprio terroir unico. Nei vini di Bodegas Dominio de Atauta si riflettono tutte le peculiarità che la varietà Tinto Fino, da vitigni pre-fillossera oltre che secolari, è in grado di offrire.



Spagna

Ribera del Duero



Ribera del Duero "Parada de Atauta"

VITIGNI: Tinto Fino 100%
SUOLO: selezione di appezzamenti di terreno sabbioso con massi su roccia calcarea
ETÀ VIGNE: 90-120 anni
VINIFICAZIONE: il vino è ottenuto da una selezione di vigneti molto vecchi, cercando viti situate su terreni sabbiosi e con massi, fornendo una migliore maturazione e una maggiore intensità di frutta. Vinificazione per villaggi, è fatta in vasche di cemento e acciaio inox. La fermentazione malolattica avviene in tini di legno e viene poi affinato per 14 mesi in botti di rovere francese
AFFINAMENTO: 14 mesi rovere francese

Ribera del Duero "La Mala"

VITIGNI: Tinto Fino 100%
SUOLO: sabbioso (60cm) e argilloso (10cm) fino alla roccia calcarea, che costringe la radice a scavare nella roccia
ETÀ VIGNE: 130 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette da 11 kg. Doppio tavolo di selezione per grappolo e chicco, diraspata (non pigiata) e vinificata in serbatoi inox da 1.100lt per gravità. Macerazione a freddo (a 10°C) per 7 giorni con follature mattutine e notturne. Vinificazione per parcelle. 100% lieviti indigeni. FML (senza inseminazione) in fusti di secondo utilizzo. Tutta la produzione, la raccolta, la svinatura, l'imbottigliamento avviene seguendo il calendario biodinamico
AFFINAMENTO: 14 mesi rovere francese

Ribera del Duero "La Roza"

VITIGNI: Tinto Fino 100%
SUOLO: 1m di sabbia, sciolta in superficie, con un po' di argilla mentre andiamo più in profondità, seguita da 1m di argilla fino al calcare
ETÀ VIGNE: 165 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale in cassette da 11 kg. Doppio tavolo di selezione per grappolo e chicco, diraspata (non pigiata) e vinificata in vasche inox da 1.000L per gravità. Macerazione a freddo (a 10° C) per 7 giorni con follature mattutine e notturne. Vinificazione per parcelle. 100% lieviti indigeni. FML (senza inseminazione) in botti di rovere francese di secondo passaggio. Tutta la produzione, la raccolta, la svinatura, l'imbottigliamento avviene seguendo il calendario biodinamico
AFFINAMENTO: 14 mesi rovere francese

Codice	Referenza	Anno	Confezione
ATU001	Ribera del Duero "Parada de Atauta"	2020-21	Cartone 6
ATU002	Ribera del Duero "La Mala"	2017-18	Cassa legno 1
ATU003	Ribera del Duero "La Roza"	2017-18	Cassa legno 1

*B*odegas Obalo nasce nel cuore della Sonsierra della Rioja, in un edificio la cui ubicazione e caratteristiche rappresentano una dichiarazione di intenti. Dalla cantina, situata nel comune di Ábalos, è possibile vedere, da un lato, un mare di vigneti da cui storicamente sono stati prodotti i grandi vini della Rioja e, dall'altro, la Sierra Cantabria che funge da rifugio e condiziona il clima della zona.

Si lavora per offrire la personale visione di questa terra storica attraverso una selezione di vecchi vigneti, con diverse altezze, orientamenti e composizioni del terreno con l'obiettivo di raccogliere le diverse personalità che la zona mostra.

Nel corso degli anni sono stati individuati una serie di appezzamenti dalla personalità unica che danno il nome ai vini. Ogni vino è prodotto con le uve di questo appezzamento e di altri della zona che lo completano e lo qualificano, ma prevale sempre il carattere unico del vigneto da cui prende il nome.



Rioja “San Roque”

VITIGNI: Tempranillo 100%

SUOLO: in tutti gli appezzamenti il profilo del suolo predominante è argilloso calcareo con calcare sabbioso e argilloso. Il suolo è grigio brunastro, povero e con scarsa capacità di ritenzione idrica

ETÀ VIGNE: 10% 10 anni, 90% 25 anni

VINIFICAZIONE: questo vino macera per 2 giorni a freddo prima di fermentare in serbatoi di rovere francese. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio inox seguita da 3 mesi di maturazione sui lieviti in barriques nuove di rovere francese al 50%

AFFINAMENTO: 3 mesi rovere francese

Rioja Reserva “Las Arenas”

VITIGNI: Tempranillo 100%

SUOLO: in tutti gli appezzamenti il profilo del suolo predominante è argilloso calcareo con calcare sabbioso e argilloso. Il suolo è grigio brunastro, povero e con scarsa capacità di ritenzione idrica

ETÀ VIGNE: 65-90 anni

VINIFICAZIONE: le uve macerano per 2 giorni a basse temperature prima di fermentare in vasche di rovere francese. La successiva fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese (100% nuove) dove il vino continua ad affinare per 18 mesi

AFFINAMENTO: 18 mesi rovere francese

<i>Codice</i>	<i>Referenza</i>	<i>Anno</i>	<i>Confezione</i>
OBA002	Rioja “San Roque”	2022	Cartone 6
OBA003	Rioja Reserva “Las Arenas”	2017	Cartone 6



Nel luglio 2017 questa proprietà è stata acquisita dal gruppo francese Les Grands Chais de France possiede 160 ettari di vigneti. 85% varietà rosse e 15% varietà bianche. L'età media delle viti è di 15-20 anni.

Dispone delle ultime tecnologie di vinificazione e di un team di enologi con esperienza internazionale: Cile, Argentina, Francia. La proprietà possiede una cantina completamente rinnovata in cui si contano circa 800 botti di rovere francese per i vini rossi dallo stile bordolese, dando così origine ad un blend, il "Terruño", invecchiato 12 mesi.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
	Aresan - Verdejo	2023	Cartone 6
	Aresan - Tempranillo	2023	Cartone 6
	Aresan - Terruño	2021	Cartone 6
NOR001	Bodegas Viña Nora - Rías Baixas Albarino	2022-23	Cartone 6

Spagna

La Mancha & Condado do Tea



viña·nora

Bodegas Viña Nora si trova nel cuore della regione vinicola del Condado do Tea, al confine con il Portogallo.

Questa ubicazione unica, con terreni granitici ricchi di ciottoli e con una piovosità molto inferiore alla media della zona, favorisce una maturazione anticipata e più completa delle uve, che consente una maggiore estrazione del pieno potenziale della varietà e un'assoluta espressione del terreno e il suo paesaggio nel vino.

Viña Nora possiede 16 ettari di vigneto di sua proprietà, impiantati su terreni misti a ghiaie alluvionali e granito decomposto. Questi pavimenti in ciottoli fungono da radiatori che regolano il calore del giorno per evitare un'eccessiva umidità notturna e consentire una migliore maturazione. I vigneti di Viña Nora hanno un'età media di 25 anni e sono piantati su terrazzamenti naturali che scendono sulle gole del fiume Miño, un'orografia capricciosa che impone che ogni vendemmia sia effettuata in modo completamente manuale.



Aresan - Tempranillo

VITIGNI: Tempranillo
 SUOLO: poco profondo. Sabbioso con 70-90cm di pietra gessosa e arenaria
 ETÀ VIGNE: 20-25 anni
 VINIFICAZIONE: macerazione a freddo, fermentazione con frequenti scarichi, micro ossigenazione a fine elaborazione, vasca a temperatura controllata (30 giorni), svinatura, pressatura, separazione del "vino fiore", decantazione delle fecce del vino, utilizzo di legno alternativo per invecchiamento, filtrazione e imbottigliamento
 AFFINAMENTO: per 6 mesi con legno alternativo

Aresan - Terruño

VITIGNI: Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc
 SUOLO: le uve provengono da tre terreni diversi: 1- Terreno argillo-calcareo: elevata percentuale di ghiaia in superficie, terreno argilloso profondo. 2- Terreno argilloso-sabbioso: profondità ridotta con uno strato di calcare (gesso) che blocca le radici. 3- terreno sabbioso-argilloso: terreno profondo e sabbioso che drena ed è sensibile alla siccità
 ETÀ VIGNE: 20 -25 anni
 VINIFICAZIONE: prodotto in piccole quantità, questo vino proviene dalle migliori parcelle della tenuta
 AFFINAMENTO: questo blend rosso Premium è stato invecchiato in botti di rovere francese di alta qualità per dodici mesi e rivela il meglio di La Mancha

Aresan - Verdejo

VITIGNI: Verdejo
 SUOLO: poco profondo. Struttura sabbiosa con gesso e arenaria.
 ETÀ VIGNE: 55 anni
 VINIFICAZIONE: passaggio in pressa (estrazione, macerazione, prefermentazione, fermentazione), chiarificazione e filtrazione, travaso delle fecce.
 AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 mesi

Bodegas Viña Nora - Albarino

VITIGNI: Albarino 100%
 SUOLO: le composizioni del suolo sono varie. Sono generalmente sabbiose o argillo-arrotondate, il tutto su un letto di roccia granitica di diverse profondità
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: l'uva raccolta al suo punto ottimale di maturazione, è sottoposta ad una macerazione pre-fermentativa per 6 ore, a basse temperature, e poi fermentata a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo la fermentazione alcolica, viene affinato sulle fecce fini per 4 mesi utilizzando battonage. Il 10% della produzione destinata a questo vino fermenta in botte di rovere francese, che conferisce maggiore complessità al volume complessivo del vino
 AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

Spagna

Jerez

La storia di quella che oggi è Bodegas Álvaro Domecq SL risale al 1850, anno in cui fu fondata Bodegas Pilar Aranda, che per secoli si affermò come uno dei produttori di altissima qualità nel Marc de Jerez. Nel massimo rispetto di questa tradizione e dell'importante posto che occupava la cantina, nel 1998, Álvaro Domecq Romero, noto rejoneador nato a Jerez e grande appassionato del mondo dei vini della sua terra, ha preso in mano la leggendaria Cantina di Jerez.

Il vino riposa ordinato secondo i suoi diversi gradi di invecchiamento. I barili sono allineati in file di 3 o 4 altezze, ciascuna delle quali costituisce una scala. La fila di botti più vicina al suolo è detta "solera" e contiene il vino più vecchio.

Per i vini invecchiati ossidativamente, Oloroso, Amontillados, Palo Cortados, Cream e Pedro Ximénez, viene effettuata un'unica vendemmia annuale per lasciarli riposare fino a 25 anni prima della messa in commercio.



Pedro Ximenez "Vina 98"

VITIGNO: Pedro Ximenez 100%

SUOLO: sabbia gessosa, rinomata per la sua capacità di trattenere l'umidità e rilasciarla gradualmente. Ugualo a quello usato in Plaza de Toros

VINIFICAZIONE: si raccoglie alla fine di agosto o all'inizio di settembre a seconda dell'annata e lasciato ad appassire in stuoie.

Viene fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: invecchiato per 5 anni in grandi botti di rovere

Pedro Ximenez "1730"

VITIGNO: Pedro Ximenez 100%

SUOLO: sabbia gessosa, rinomata per la sua capacità di trattenere l'umidità e rilasciarla gradualmente. Ugualo a quello usato in Plaza de Toros

VINIFICAZIONE: le uve vengono lasciate ad appassire al sole e quando hanno perso circa il 50% del loro peso, si estrae il succo di queste uve passite a cui viene poi aggiunto alcol vinoso per impedire l'innescio della fermentazione. Sono invecchiati in vecchie botti di rovere americano con una capacità di 500 litri seguendo il tradizionale sistema di invecchiamento di Jerez, soleras e criaderas

AFFINAMENTO: invecchiato per 30 anni

Codice	Referenza	Anno	Confezione
DOM001	Pedro Ximenez "Vina 98"	s.a.	Cartone 6
DOM002	Sherry Pedro Ximenez "1730"	s.a.	Cassa legno 3



TWO HANDS WINES

La qualità senza compromessi è fondamentale per la filosofia di Two Hands e guida tutte le decisioni, dalla selezione di uve e legni per l'affinamento, al confezionamento e alla promozione. L'azienda si impegna a differenziarsi, a essere unica, divertente e innovativa nell'approccio aziendale, mantenendo al contempo un elevato livello di professionalità e integrità. Sin dal primo giorno, l'obiettivo era, ed è tuttora, quello di realizzare i migliori vini possibili a base di Shiraz da regioni di coltivazione pregiate in tutta l'Australia. L'intenzione era quella di rompere gli schemi e mettere in mostra la diversità dello Shiraz australiano evidenziando le caratteristiche regionali e dei vigneti, consentendo alla frutta di essere la caratteristica principale dei vini. Un multi giardino "Parcelaires" in pratica.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
TWO004	Riesling "The Boy" 2024 vigna di 108 anni	2024	Cartone 12
TWO005	Chardonnay Adelaide "Hell Freezes Over"	2022	Cassa legno 6
TWO001	Shiraz "Tenacity"	2022	Cartone 6
TWO002	Shiraz "Angel's Share"	2022	Cartone 6
TWO003	Brave Faces	2021	Cartone 6
TWO006	Cabernet Sauvignon "Sexy Beast"	2023	Cartone 6
TWO007	Syrah "Lily's Garden"	2019	Cartone 6
TWO008	Syrah "Bella's Garden"	2019	Cartone 6
TWO009	Syrah "Yakka Block"	2019	Cartone 6

Australia



Riesling "The Boy"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 108 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Chardonnay Adelaide "Hell Freezes Over"

VITIGNI: 100% Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in barrique aperte con lieviti indigeni
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di vario passaggio

Shiraz "Tenacity"

VITIGNI: 100% Syrah
SUOLO: calcareo sabbioso
ETÀ VIGNE: 70/100 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 9 mesi in legni di varie capacità

Shiraz "Angel's Share"

VITIGNI: 100% Syrah
SUOLO: calcareo sabbioso
ETÀ VIGNE: 80 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 14 mesi

Brave Faces

VITIGNI: Grenache, Mourvedre, Syrah
SUOLO: calcareo sabbioso
ETÀ VIGNE: dai 15 ai 45 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legni di varie capacità nuovi ed usati

Cabernet Sauvignon "Sexy Beast"

VITIGNI: 100% Cabernet Sauvignon
SUOLO: calcareo sabbioso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 12 mesi

Syrah "Lily's Garden"

VITIGNI: 100% Syrah
SUOLO: calcareo sabbioso
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in legno a tini aperti con lieviti indigeni
AFFINAMENTO: in barrique per 18 mesi di cui il 15% nuove

Syrah "Bella's Garden"

VITIGNI: 100% Syrah
SUOLO: calcareo sabbioso
ETÀ VIGNE: 80 anni
VINIFICAZIONE: in legno a tini aperti con lieviti indigeni
AFFINAMENTO: in barrique per 18 mesi di cui il 15% nuove

Syrah "Yakka Block"

VITIGNI: 100% Syrah
SUOLO: roccioso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in legno a tini aperti con lieviti indigeni
AFFINAMENTO: in barrique per 18 mesi di cui il 15% nuove

ESTD 1692
NEETHLINGSHOF
ESTATE WINE



Fondata oltre 300 anni fa, Neethlingshof si trova nella regione di Stellenbosch che ha condizioni naturali ideali: suoli, pendii, altitudini e clima mediterraneo che permette di produrre una varietà di vini la cui reputazione non è seconda a nessuno. Il vigneto copre 100 ettari e comprende 8 terroir distinguibili.



HANS GREYL



Rinomato per la ricchezza naturale e i paesaggi mozzafiato, l'arcipelago neozelandese vanta sublimi terroir. La zona particolarmente collinare non consente lo sviluppo della vite in grandi aree. La viticoltura è una delle più meridionali del mondo. La vicinanza dell'Oceano Pacifico funge da regolatore termico per una viticoltura di qualità. I vigneti sono situati sul versante orientale del paese, al riparo dai venti e dalle piogge grazie alla catena delle Alpi Meridionali. Il clima, i suoli oceanici, soleggiati e pietrosi e le forti piogge sono la chiave del successo dei vini della Nuova Zelanda.



Sudafrica, Nuova Zelanda & Cile



VIÑA
Las Niñas
APALTA • CHILE

Il Cile è sicuramente il più importante paese vinicolo del Sud America, oltre a vantare la più

antica tradizione vinicola tra i paesi dell'emisfero meridionale. Nell'era moderna l'enologia cilena si è orientata sui vini da uve internazionali, definendo uno stile produttivo molto caratterizzato. Calamità della vite, come la temibile fillossera e la peronospora, sono sconosciute probabilmente grazie alla barriera delle Ande e all'Oceano Pacifico, ostacoli naturali. Un vantaggio per la viticoltura del Cile è la considerevole disponibilità di acqua, si tratta di neve che si scioglie dalle cime della Ande e che rappresenta una preziosa risorsa per l'irrigazione dei vigneti.



Hans Greyl - Sauvignon Blanc Marlborough

VITIGNO: Sauvignon Blanc
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNÈ: 15/20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in bottiglia

Neethlingshof - Chenin Blanc

VITIGNO: Chenin blanc
SUOLO: argillo calcareo
ETÀ VIGNÈ: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Neethlingshof - Sauvignon Blanc

VITIGNO: Sauvignon bianco
SUOLO: granito decomposto, arenarie e scisti della Table Mountain
ETÀ VIGNÈ: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Neethlingshof - Shiraz

VITIGNO: Shiraz
SUOLO: argilla e roccia
ETÀ VIGNÈ: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in botti di rovere francese all'85% e americano al 15% per 6 mesi

Neethlingshof - Pinotage

VITIGNO: Pinotage
SUOLO: argilla e roccia
ETÀ VIGNÈ: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in botti di rovere francese all'85% e americano al 15% per 6 mesi

Las Niñas - Sauvignon Blanc do Leyda Valley

VITIGNO: Sauvignon Blanc
SUOLO: di composizione granitica
ETÀ VIGNÈ: 15/20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: sulle fecce per 4 mesi

Las Niñas - Carménère do Colchagua

VITIGNO: Carmenere
SUOLO: terreno pesante e profondo di argilla e pietre di fiume
ETÀ VIGNÈ: 20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere

Referenza	Anno	Confezione
Neethlingshof - Chenin Blanc	2024	Cartone 6
Neethlingshof - Sauvignon Blanc	2023	Cartone 6
Neethlingshof - Shiraz	2021	Cartone 6
Neethlingshof - Pinotage	2021-22	Cartone 6
Hans Greyl - Sauvignon Blanc Marlborough	2023	Cartone 6
Las Niñas - Sauvignon Blanc do Leyda Valley	2023	Cartone 6
Las Niñas - Carménère do Colchagua	2022	Cartone 6



*T*erra Argenta: l'eccellenza del vino ai piedi delle Ande
 Terra Argenta è un'azienda vitivinicola situata nella splendida provincia di Mendoza, in Argentina, ai piedi della Cordigliera delle Ande, vicino al confine con il Cile. Questo territorio unico, caratterizzato da montagne imponenti, vulcani maestosi e picchi innevati, offre un ambiente straordinario per la coltivazione della vite.
 Grazie a un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, Terra Argenta produce vini di altissima qualità, espressione autentica del terroir andino. Ogni bottiglia racconta la storia di un luogo magico, dove la natura incontaminata e il lavoro dell'uomo si incontrano per creare un prodotto che va oltre i confini del tempo e dello spazio. Con un approccio sostenibile e un'attenzione particolare al dettaglio, Terra Argenta si distingue per il suo impegno a valorizzare la ricchezza del territorio, portando sulle tavole di tutto il mondo il gusto autentico delle Ande argentine.



Argentina & Stati Uniti

Mendoza & California



PANAMERA



Terra Argenta - Altitude 900
 VITIGNI: Malbec
 SUOLO: i terreni sono argillosi, ad un'altitudine di 600-750 metri sul livello del mare.
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il vino è stato poi affinato per 4 mesi in doghe di rovere americano. Una volta completata la fermentazione, il vino viene chiarificato, stabilizzato, filtrato e imbottigliato
 AFFINAMENTO: dai 6 ai 12 mesi in barrique, spesso di rovere

Panamera - California Chardonnay
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: sabbie e ghiaia
 ETÀ VIGNE: 27 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno usato per 6 mesi

Panamera - California Cabernet Sauvignon
 VITIGNI: Cabernet Sauvignon
 SUOLO: sabbie e ghiaia
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in legno usato
 AFFINAMENTO: in legno nuovo per il 50% per 12 mesi



Referenza	Anno	Confezione
Terra Argenta - Malbec "Altitude 900"	2022	Cartone 6
Panamera - California Chardonnay	2022	Cartone 12
Panamera - California Cabernet Sauvignon	2022	Cartone 12



Raymond Vineyards, fondata nel 1974, è uno dei pionieri e delle grandi tenute della Napa Valley. Arrivando a Napa nel 1933, la famiglia Raymond divenne profondamente legata alle origini vinicole della valle. Nel 1970 fondarono una tenuta di 90 acri a Rutherford che ora comprende 300 acri a Rutherford, St. Helena e Jameson Canyon. Cinque generazioni della famiglia Raymond hanno creato un'icona Napa, con una reputazione duratura per vini eleganti con uno splendido equilibrio di finezza, potenza e complessità.

Oggi, ispirata dalla visione del proprietario Jean-Charles Boisset, Raymond è una destinazione dinamica, inoltre, i vigneti delle tenute di Raymond Rutherford e St. Helena sono certificati biologici e biodinamici e il 100% dell'energia dell'azienda proviene da energia solare rinnovabile.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
RAY001	California Chardonnay	2020-21	Cartone 12
RAY002	California Cabernet Sauvignon	2020-21	Cartone 12
RAY003	Napa Valley Chardonnay Reserve	2021	Cartone 12
RAY005	Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve	2020	Cartone 12

Stati Uniti

California Napa Valley



California Chardonnay
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: alluvionale
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio e in piccola parte in legno

California Cabernet Sauvignon
 VITIGNI: Cabernet Sauvignon
 SUOLO: alluvionale
 ETÀ VIGNE: 28 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio e in piccola parte in legno

Napa Valley Chardonnay Reserve
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique di cui il 18% nuove
 AFFINAMENTO: in barrique francesi per 10 mesi

Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve
 VITIGNI: Cabernet Sauvignon
 SUOLO: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique di cui il 31% nuove
 AFFINAMENTO: in barrique francesi per 19 mesi



DISTILLATI



SAMAROLI

Since 1968

*S*amaroli ha segnato una pietra miliare nel mondo dei distillati, fondendo passione e innovazione sin dal 1968. Fin dai suoi esordi, il marchio si è distinto come uno dei pionieri tra gli imbottiglieri indipendenti, proponendo una visione unica e all'avanguardia per quei tempi, non solo italiana ma anche in grado di rompere gli schemi. La filosofia di Samaroli va oltre la mera creazione di spiriti d'eccellenza; è un'arte che armonizza tradizione e sperimentazione. Ogni bottiglia rappresenta un connubio di familiarità e sorpresa, un incontro tra le radici del distillato e l'approccio distintivo e audace del marchio. Questo equilibrio tra tradizione e innovazione arricchisce l'esperienza sensoriale, trasformando ogni sorso in una nuova avventura e invitando alla riflessione.

Negli anni '60, la Samaroli avviò la sua vera storia d'amore con il whisky e i distillati invecchiati, dando vita a un lascito destinato a fare storia. Il marchio fu riconosciuto come il primo imbottigliatore indipendente di whisky scozzese non britannico al mondo, aprendo la strada a nuove tendenze come il single cask, le edizioni limitate e i whisky ad alta gradazione non filtrati a freddo, tutte novità per gli anni '70. L'arte delle etichette di Samaroli, elegante e innovativa, ha ispirato numerosi imbottiglieri nel corso degli anni.



SAMAROLI

Since 1968

Nel 2008, Antonio Blevé, che collaborava con Samaroli da molti anni, è diventato il master blender e proprietario dell'azienda. Ammiratore della filosofia del marchio, Blevé e il suo team continuano a creare prodotti unici, mantenendo gli alti standard di eccellenza stabiliti dai predecessori. Samaroli ha anche una passione per l'abbinamento dei sapori degli spiriti maturi con quelli giovani, con l'obiettivo di ricostruire l'anima del distillato senza rinunciare alla filosofia dell'invecchiamento. Questi blend si stanno rivelando una pregiata aggiunta al loro già eccezionale portafoglio. Allo stesso tempo, l'azienda continua a lavorare con spiriti di élite, producendo barili molto speciali destinati a offerte "single" ricercate dai veri appassionati di whisky di tutto il mondo.

*C*he si tratti di un neofita curioso o di un esperto conoscitore, una bottiglia di Samaroli promette di ampliare l'orizzonte del degustatore, offrendo un'esperienza che stimola i sensi e accende la mente. La continua evoluzione del marchio, pur mantenendo una fedeltà alle sue radici italiane, dimostra come la tradizione possa incontrare l'innovazione per creare qualcosa di veramente unico e sorprendente.



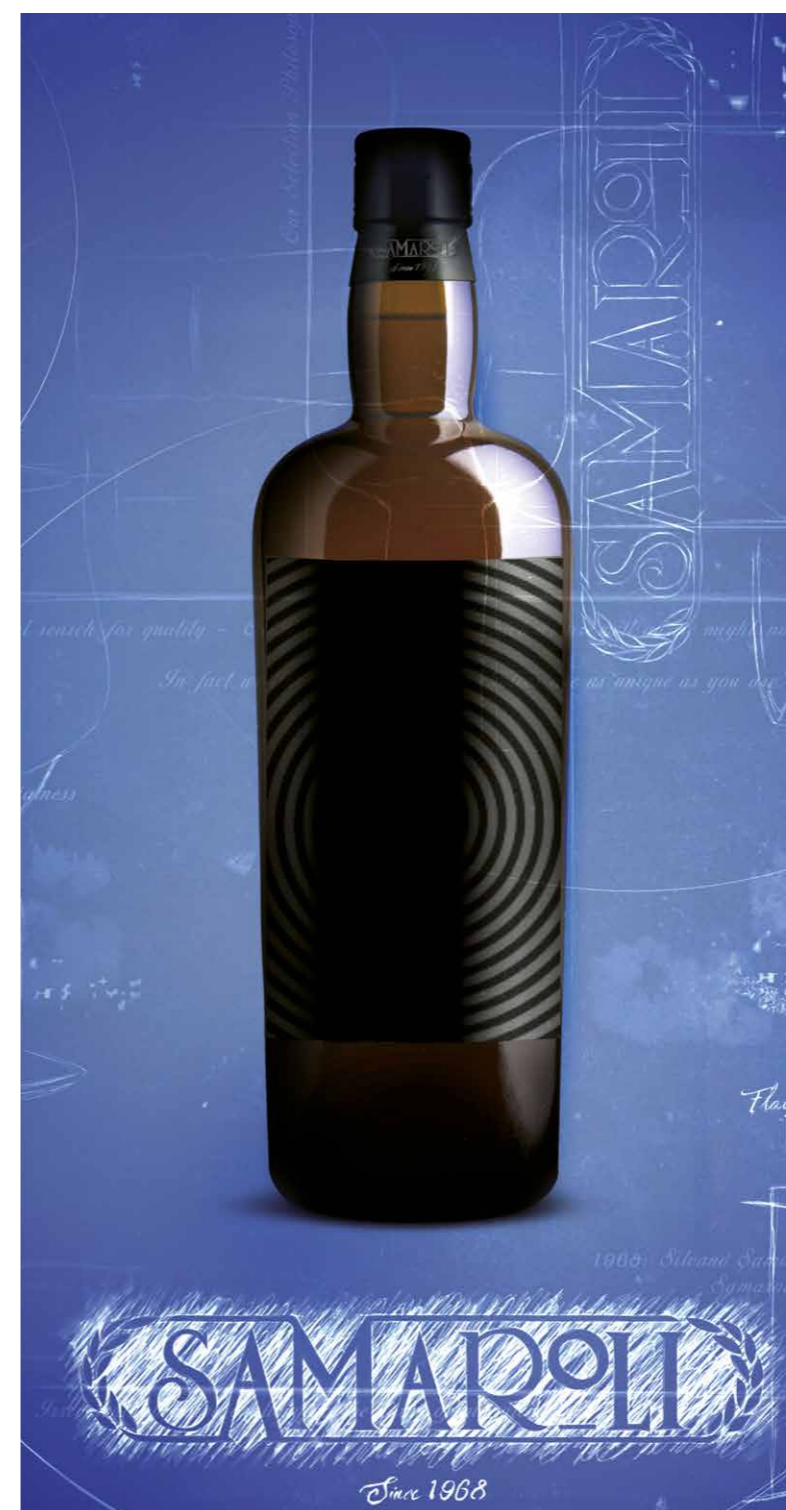
SAMAROLI

Since 1968

Distillati

Italian edition 2025

*Barili esclusivi dedicati a Deluxe Wine
per il mercato italiano*



SPQR Blended Rum 45,0% - ed. 2025 - Italian Edition
 ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Giamaica: 2012 - Guyana: 2004 - Colombia: 2002
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2025
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum Giamaica del 2012 da una distilleria riservata (WP) - Botte n. 10 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 2 anni
 2 botti di rum di Guyana del 2004 da la distilleria Diamond - Botti n. 92-73 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco discontinuo in legno / Melassa - invecchiamento tropicale non conosciuto - SGX
 Piccolo lotto di rum della Colombia del 2002 da Destileria Colombiana - proveniente da botti di Ex bourbon - Alambicco discontinuo e continuo / Miele del succo di canna da zucchero - Invecchiamento tropicale di 22 anni
 NUMERO BOTTIGLIE: 1200

Martinica Single Origin Rum 45% - ed. 2025 - Italian Edition
 ANNO DISTILLAZIONE: 2017
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2025
 COMPOSIZIONE: Single cask di rum della Martinica del 2017 da una distilleria riservata (LF) - Botte n. 7 - Barrel - Botte in rovere americano - Alambicco a colonna / Succo di canna da zucchero - Invecchiamento Tropicale di 1 anni - MMLF
 NUMERO BOTTIGLIE: 324

Blair Athol Highland Single Malt Scotch Whisky 45,0% - ed. 2025 - Italian Edition
 ANNO DISTILLAZIONE: distilleria Blair Athol 2017
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2025
 COMPOSIZIONE: Botte numero 2200298 - Quarter Cask proveniente dalla distilleria Koval - Refill Bourbon, Whisky Non Torbato.
 NUMERO BOTTIGLIE: 192

Caol Ila Single Malt Scotch Whisky 45,0% - ed. 2025 - Italian Edition
 ANNO DISTILLAZIONE: distilleria Caol Ila 2013
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2025
 COMPOSIZIONE: Botte numero 2201852 - Barrique - Finish in 2nd fill Chateaux Leonville Poyferre Bordeaux dal Nov 2022, Whisky Torbato.
 NUMERO BOTTIGLIE: 396

Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM001	SPQR Blended Rum 45,0%	2025	Astuccio da 1
SAM040	Martinica Single Origin Rum 2017 Single Cask 45%	2025	Astuccio da 1
SAM041	Blair Athol Single Malt Scotch Whisky 2017 45%	2025	Astuccio da 1
SAM042	Caol Ila Single Malt Scotch Whisky finished in Chateau Leoville Poyferre Cask 2013 45%	2025	Astuccio da 1

SAMAROLI

Since 1968

Distillati

Rum - lt 0,70



Pacific Oblivion Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 2009
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 2 botti di Fiji rum 2009 da una distilleria riservata - botte n. 53-54 Barrel - Ex rum barrel - Alambicco discontinuo / Melassa - Nessun invecchiamento tropicale - FSPD
NUMERO BOTTIGLIE: 612

Yehmon Retrò Blended Rum 49,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Guatemala #23: 2011 - Belize #1: 2007 - Belize #15: 2007
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di rum del Guatemala del 2011 da una distilleria riservata - Botte n. 23 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 6 anni.
2 botti di rum del Belize del 2007 dalla distilleria Travellers - Botti n. 1-15 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 8 anni - MBT11
NUMERO BOTTIGLIE: 1056

Yehmon Classic Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Trinidad #30: 2006 - Mauritius #4: 2014 - Mauritius #14: 2015
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 2006 dalla distilleria T.D.L. - Botte n. 30 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 7 anni - TLDBS R
1 botte di rum di Mauritius del 2014 da una distilleria riservata - Botte n. 4 - Barrel - Ex whisky inglese/Ex vino rosso - Alambicco discontinuo / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 2 anni - MCPA/WM
1 botte di rum di Mauritius del 2015 da una distilleria riservata - Botte n. 14 - Barrel - Ex whisky inglese/Ex vino rosso - Alambicco a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 2 anni - MLM0/WM
NUMERO BOTTIGLIE: 1254

Yehmon Vintage Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Martinica #110: 2017 - Mauritius #6: 2015 - Mauritius #1: 2014
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di rum della Martinica 2017 da una distilleria riservata - botte n. 110 Barrel - Ex bourbon - Distillato a colonna / Succo di canna - Nessun invecchiamento tropicale - MMLF
1 botte di rum delle Mauritius 2015 da una distilleria riservata - botte n. 6 Barrel - Ex sherry / Ex whisky - Distillato a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale 1,5 anni - MCCA
1 botte di rum delle Mauritius 2014 da una distilleria riservata - botte n. 1 Barrel - Ex bourbon - Distillato a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale 2 anni - MSAM2
NUMERO BOTTIGLIE: 1062

Jamaica Single Origin Rum 57,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 2012
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: botte di rum della Giamaica del 2012 da una distilleria riservata (H) - Botte n. 45 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni
NUMERO BOTTIGLIE: 252

Jamaica Rhapsody Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Giamaica #3: 2015 - Giamaica #4: 2015 - Giamaica #16: 2009
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 2 botti di rum della Giamaica del 2015 da una distilleria riservata - Botti n. 3-4 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 4 anni - JMWP
1 botte di rum della Giamaica del 2009 da una distilleria riservata - Botte n. 16 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 3 anni - SFJWP
NUMERO BOTTIGLIE: 1224

Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM043	Carribbean "Soul el Dies" Rum 50%	2024	Astuccio da 1
PACIFICSAM	Fiji Pacific Oblivion 2009 Blended Rum	2023	Astuccio da 1
SAM005	Yehmon Retrò Blended Rum 49,0%	2023	Astuccio da 1
SAM006	Yehmon Classic Blended Rum 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM007	Yehmon Vintage Blended Rum 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM044	Jamaica 2012 Single Origin Rum 57,0%	2024	Astuccio da 1
SAM002	Jamaica Rhapsody Blended Rum 45,0%	2023	Astuccio da 1

SAMAROLI

Since 1968

Distillati

Rum - lt 0,70



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM003	Barbados Rhapsody Blended Rum 2016 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM004	Trinidad Carnival Blended Rum (2006 & 2009) 50,0%	2023	Astuccio da 1
SAM045	Guyana 2004 Single Origin Rum (Diamond) 51,0%	2024	Astuccio da 1
SAM046	Colombia 2002 Single Origin Rum 55,0%	2024	Cofanetto Luxury da 1
SAM008	Four Origins Davidoff special rel. B. R. 45,0%	2022	Astuccio da 1
SAM009	Australia 2007 Single Origin Rum 49,0%	2023	Astuccio da 1
SAM047	Trinidad 1999 Single Origin Rum 50,0%	2024	Cofanetto Luxury da 1

Barbados Rhapsody Blended Rum 45,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Barbados #32: 2016 - Barbados #33: 2016
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 2 botti di rum di Barbados del 2016 dalla distilleria WIRD - Botti n. 32-33 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 1 anno
 NUMERO BOTTIGLIE: 828

Trinidad Carnival Blended Rum 50,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Trinidad #16: 2009 - Trinidad #29: 2006
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 2009 dalla distilleria TDL - Botte n. 16 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni - TDBS
 1 botte di rum di Trinidad del 2006 dalla distilleria TDL - Botte n. 29 - Barrel - Ex rum - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 7 anni - TLDBS R
 NUMERO BOTTIGLIE: 678

Guyana 2004 Single Origin Rum 51,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Trinidad #16: 2009 - Trinidad #29: 2006
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 2009 dalla distilleria TDL - Botte n. 16 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni - TDBS
 1 botte di rum di Trinidad del 2006 dalla distilleria TDL - Botte n. 29 - Barrel - Ex rum - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 7 anni - TLDBS R
 NUMERO BOTTIGLIE: 678

Colombia 2002 Single Origin Rum 55,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: distilleria Destileria Colombiana 2012
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2024
 COMPOSIZIONE: Rum della Colombia del 2002 da Destileria Colombiana - proveniente da botte di Ex bourbon n23111 - Alambicco discontinuo e continuo / Miele di canna da zucchero - Invecchiamento tropicale di 22 anni
 NUMERO BOTTIGLIE: 216

Four Origins Davidoff special rel. B. R. 45,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Nicaragua #17: 2000 - Trinidad #R1358: 2010 - Giamaica #33: 2015 - Mauritius #17: 2015
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
 COMPOSIZIONE: Rum del Nicaragua del 2000 da una distilleria riservata - Botte n. 17 - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni - NMC
 Rum di Trinidad del 2010 dalla distilleria TDL - Botte n. R1358 - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni - TML
 Rum della Giamaica del 2015 da una distilleria riservata - Botte n. 33 - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Senza invecchiamento tropicale - JMWE
 Rum di Mauritius del 2015 da una distilleria riservata - Botte n. 17 - Ex sherry / Ex barile di whisky - Alambicco a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 1 anno - MCCA W
 NUMERO BOTTIGLIE: 331

Australia 2007 Single Origin Rum 49,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: 2007
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Single cask di rum dell'Australia del 2007 da una distilleria riservata - Botte n. 20 - Barrel - Botte in rovere americano - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento australiano di 10 anni - MAIC10
 NUMERO BOTTIGLIE: 384

Trinidad 1999 Single Origin Rum 50,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1999
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2024
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 1999 dalla distilleria TDL - Botte n. 213 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale sconosciuto - Stile FERNANDES - Mark FHP
 NUMERO BOTTIGLIE: 234





Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM048	Islay Single Malt Scotch Whisky 45,0%	DA GIUGNO 2024	Astuccio da 1
SAM049	Speyside 10 y.o. in Barolo Cask Finish 45,0%	DA GIUGNO 2024	Astuccio da 1
SAM050	Speyside Blended Malt (2009 Miltonduff & 2010 Braeval) 50,0%	2024	Astuccio da 1
SAM012	Apprentice Blended Malt Scotch Whisky (Macduff TeaSpoon) 43,0%	2023	Astuccio da 1
SAM013	Ardenistle Blended Malt Scotch Whisky 50,0%	2023	Astuccio da 1
SAM014	Architectus Blended Scotch Whisky 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM051	Tamnavulin 2009 Single Malt Scotch Whisky 49%	2024	Astuccio da 1

Distillati
Whisky - lt 0,70



Speyside Blended Malt Scotch Whisky 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: Vari - Linkwood: 2012 - The Speyside SM: 2013 - The Speyside SM: 2014
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di Linkwood del 2012 - Hogshead - Refill Bourbon
1 botte di The Speyside SM del 2013 - Barrel - Refill Bourbon
1 botte di The Speyside SM del 2014 - Barrel - Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 810

Apprentice Blended Malt Scotch Whisky 43,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2017
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 3 botti di Fortrie del 2017 (Teaspoon Macduff) - Hogsheads - Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 1494

Ardenistle Blended Malt Scotch Whisky 50,0%
ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Ardmore: 2014 - Inchfad: 2020 - Inchmurrin: 2014
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di Ardmore del 2014 - Hogshead - Refill Bourbon.
1 botte di Inchfad del 2020 - Hogshead - Refill Bourbon.
1 botte di Inchmurrin del 2014 - Barrel - Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 1194

Architectus Blended Scotch Whisky 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Tomintoul: 2017 - North British: 2012
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di Tomintoul del 2017 - Hogshead - Refill Bourbon.
1 botte di North British del 2012 (whisky di grano) - Sherry Butt
NUMERO BOTTIGLIE: 1392

Tamnavulin 2009 Single Malt Scotch Whisky 49,0%
ANNO DISTILLAZIONE: distilleria Tamnavoulin 2009
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2024
COMPOSIZIONE: Botte numero 1978 - Hogshead - Refill Bourbon
Whisky non Torbato
NUMERO BOTTIGLIE: 372





North British 1994 Single Grain Scotch Whisky 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: distilleria North British 1994
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2024
COMPOSIZIONE: Botte numero 80 – Quarter Cask - precedentemente contenente whisky Laphroaig
Whisky non torbato, affumicato proveniente dalla botte usata.
NUMERO BOTTIGLIE: 180

Orkney Malt 2006 Single Malt Scotch Whisky 55,0%
ANNO DISTILLAZIONE: distilleria Restricted 2006 identificata come Orkney Malt
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2024
COMPOSIZIONE: Botte numero 62 – Hogshead – Refill Bourbon Whisky Torbato
NUMERO BOTTIGLIE: 390

Glenrothes Single Malt Scotch Whisky 2013 48,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2009
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2024
COMPOSIZIONE: Botte numero XXX – Hogshead – Refill Bourbon

Ninety-nine (Laphroaigh TeaSpoon) 2012 Blended Malt Scotch Whisky 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2012
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
COMPOSIZIONE: 1 botte di Williamson 2012 (Laphroaigh teaspoon) – Botte #187 – Hogshead – Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 348

Orange Liquor 40,0%
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Combinazione di Cognac, Bas Armagnac del 1979 e brandy molto antico – Barrel
NUMERO BOTTIGLIE: 510

Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM052	North British 1994 Single Grain Scotch Whisky 45,0%	2024	Astuccio da 1
SAM053	Orkney Malt 2006 Single Malt Scotch Whisky 55,0%	2024	Cofanetto Luxury da 1
SAM016	Glenrothes Single Malt Scotch Whisky 2013 48,0%	2023	Astuccio da 1
SAM054	Ninety-nine (Laphroaigh TeaSpoon) 2012 Blended Malt Scotch Whisky 52,0%	2023	Astuccio da 1
SAM018	Orange Liquor 40,0%	2023	Astuccio da 1

Archive Deluxe Wine



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM022	Demerara 1989 Rum 45%	2018	Astuccio da 1
SAM019	Caroni 1997 Rum "Magnifico" 51,2%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM020	Jamaica 1993 Rum "Magnifico" 63,7%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM023	Imperial Single Malt Scotch Whisky 1998 "Magnifico" 46,6%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM024	Bowmore Sherry Single Malt Scotch Whisky 1995 "Magnifico" 47,2%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM025	Glen Grant Single Malt Scotch Whisky 1993 "Magnifico" 46,2%	2023	Cofanetto Luxury da 1

Distillati

Archive Deluxe Wine - lt 0,70

La Samaroli mette a disposizione, per il mercato italiano, rarissime bottiglie dal proprio blindato archivio in Scozia. Trattasi di Spiriti introvabili e di superlativa qualità, riconosciuta in tutto il mondo.

Il numero delle bottiglie naturalmente sarà estremamente limitato e dedicato ai grandi appassionati e ai collezionisti. Tali selezioni si renderanno disponibili in un periodo compreso fra i 10 ed i 15 giorni.



Demerara 1989 Rum 45%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1989
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2018
 COMPOSIZIONE: 1 botte di Demerara rum dal 1989 – Botte numero 11 – Barrel
 NUMERO BOTTIGLIE: 288

Caroni 1997 Rum "Magnifico" 51,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1997
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Single cask di rum di Trinidad del 1997 dalla distilleria chiusa Caroni – Botte n. 77 – Barrel – Botte in rovere americano – Ex bourbon – Alambicco a colonna / Melassa – Invecchiamento a Trinidad di 13 anni
 NUMERO BOTTIGLIE: 260

Jamaica 1993 Rum "Magnifico" 63,7%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1993
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum della Giamaica del 1993 da una distilleria riservata – Botte n. 8267 – Barrel – Ex bourbon – Alambicco discontinuo / Melassa – Marchio sulla botte: C->H
 NUMERO BOTTIGLIE: 154

Imperial Single Malt Scotch Whisky 1998 "Magnifico" 46,6%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1998
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Botte numero 100898 – Barrel – Ex bourbon – Distilleria silenziosa, chiusa nel 1998
 NUMERO BOTTIGLIE: 175

Bowmore Sherry Single Malt Scotch Whisky 1995 "Magnifico" 47,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1995
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Botte numero 820 – Hogshead – Ex Sherry
 NUMERO BOTTIGLIE: 188

Glen Grant Single Malt Scotch Whisky 1993 "Magnifico" 46,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 2023
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 1993
 COMPOSIZIONE: Botte numero 76702 – Barrel – Ex bourbon
 NUMERO BOTTIGLIE: 212

Archive Deluxe Wine



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM026	Macallan Sherry Oloroso Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1997 46,2%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM028	Ardmore Single Malt Scotch Whisky 2002 50,0%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM055	Benriach Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1990 45,0%	2022	Cofanetto Luxury da 1
SAM056	Glenrothes Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1986 44,0%	2022	Cofanetto Luxury da 1
SAM057	Laphroaigh Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1997 45,0%	2022	Cofanetto Luxury da 1
SAM058	Springbank Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1996 47,2%	2022	Cofanetto Luxury da 1

Distillati

Archive Deluxe Wine - lt 0,70

La Samaroli mette a disposizione, per il mercato italiano, rarissime bottiglie dal proprio blindato archivio in Scozia. Trattasi di Spiriti introvabili e di superlativa qualità, riconosciuta in tutto il mondo.

Il numero delle bottiglie naturalmente sarà estremamente limitato e dedicato ai grandi appassionati e ai collezionisti. Tali selezioni si renderanno disponibili in un periodo compreso fra i 10 ed i 15 giorni.



Macallan Sherry Oloroso Single Malt Scotch Whisky 1997 "Magnifico" 46,2%

ANNO DISTILLAZIONE: 1997
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Botte numero 123 – Hogshead 1st Sherry Oloroso
NUMERO BOTTIGLIE: 98

Ardmore Single Malt Scotch Whisky 2002 50,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 2002
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Botte numero 289 – Hogshead – Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 288

Benriach Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1990 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 1990
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
COMPOSIZIONE: 1 botte di Benriach del 1990 - Botte #64134 – Hogshead – Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 322

Glenrothes Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1986 44,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 1986
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
COMPOSIZIONE: 1 botte di Glenrothes del 1986 - Botte #2122 – Hogshead – Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 293

Laphroaigh Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1997 45,0v%

ANNO DISTILLAZIONE: 1997
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
COMPOSIZIONE: 1 botte di Laphroaigh del 1997 - Botte #53 – Hogshead – Refill Bourbon
NUMERO BOTTIGLIE: 172

Springbank Single Malt Scotch Whisky "Magnifico" 1996 47,2%

ANNO DISTILLAZIONE: 1996
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
COMPOSIZIONE: 1 botte di Springbank del 1996 - Botte #567 – 1st fill Sherry - Invecchiato alla distilleria Springbank
NUMERO BOTTIGLIE: 195

SAMAROLI

Since 1968

Archive Glasgow



Distillati

Archive Glasgow - lt 0,70

Grande Champagne Cognac distillato nel 1950 47,1%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1950
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Grande Champagne – Barile - Héritage de Segonzac - distillato negli anni '50
 NUMERO BOTTIGLIE: 292

Grande Champagne Cognac distillato nel 1935 e 1941 45,8%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1935 & 1941
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2020
 NUMERO BOTTIGLIE: 120



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM032	Grande Champagne Cognac distillato nel 1950 47,1%	2023	SU PRENOTAZIONE Cofanetto Luxury da 1
SAM033	Grande Champagne Cognac distillato nel 1935 e 1941 45,8%	2020	SU PRENOTAZIONE Cofanetto Luxury da 1
SAM036	Bas Armagnac 1946 41,4%	2020	SU PRENOTAZIONE Cofanetto Luxury da 1
SAM037	Bas Armagnac 1964 43,8%	2018	SU PRENOTAZIONE Cofanetto Luxury da 1
SAM038	Bicchieri		Cartone da 6
SAM039	Cofanetto Luxury		



Bas Armagnac 1946 41,4%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1946
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2020
 NUMERO BOTTIGLIE: 90

Bas Armagnac 1964 43,8%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1964
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2018
 COMPOSIZIONE: Batch selezionato n. 610 da Châteaux de Gaube – Botte in rovere francese / Demijohn
 NUMERO BOTTIGLIE: 331



Antidote è un gin di alta qualità: Premium gin secco londinese 40% vol. Questa autentica base di gin è il perfetto connubio di 17 diverse piante botaniche e spezie, sottilmente unite per svelare un sensuale bouquet di aromi: bacche di ginepro, buccia d'arancia amara, semi di anice, semi di coriandolo, grani del paradiso, radici di zenzero, distillato d'arancia, distillato di noce moscata, distillato di limone, distillato di radici angeliche, distillato di lavanda, distillato di cardamomo, distillato di radici, distillato di semi di finocchio, distillato di corteccia di cannella, distillato di cubeb. Naso elegante, fine e complesso, dominato da note floreali all'inizio, seguite da ginepro e da un tocco agrumato rinfrescante. Per finire con una miscela di aromi di spezie. Al palato l'attacco è abbastanza morbido. Il gusto di ginepro appare poi evidente e dominante. Molto intenso con un finale floreale persistente.



Referenza	Anno	Confezione
London Dry Gin Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Gin Citron Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Gin Rosè Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Gin 0% Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6



Comte Joseph*** È un cognac elegante nella composizione. Floreale con profumo di vaniglia. Offre anche un sottile mentolo e una nota di mandorla che fornisce friabilità al palato. Comte Joseph XO La pazienza del Maître de Cantina è messa a dura prova nel corso degli anni, ci vuole impegno ed una grande competenza per creare questo fantastico Cognac XO. Oggi l'orgoglio di Comte Joseph è una miscela di vecchie acquaviti che invecchiate oltre i 10 anni in botti di quercia nelle nostre cantine. Al palato, la rotondità e la morbidezza aprono il gusto ad una sublime e eccezionale tavola aromatica di questo prestigioso cognac che miscela vaniglia, note di cacao, spezie e un accenno di pepe.



Referenza	Anno	Confezione
Comte Joseph - Cognac *** Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Comte Joseph - Cognac X.O. Decanter Lt. 0,70 Astucciato	s.a.	Cartone da 6
Prince D'arignac - Armagnac V.S. Tubo in metallo Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Prince D'arignac - Armagnac X.O. Tubo in metallo Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6



Con il connubio tra terra e fuoco, il Prince D'arignac nasce dall'uva. Dai vigneti della selettiva e tradizionale regione dell'Armagnac. Due possibilità per godere questo Armagnac: Prince D'arignac VS Con il suo bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, i suoi aromi floreali di viole e frutti come le prugne o le pere fresche, è morbido, elegante e finemente strutturato con una sottile finitura alla vaniglia e mentolata. Prince D'arignac XO di un bel colore ambrato, ricco di aromi di frutta fresca e vaniglia, è invecchiato per più di 10 anni in botti di rovere. L'attacco al palato è caratterizzato da un misto di rotondità e vivacità. Il finale, molto lungo, lascia una dolcezza persistente indimenticabile.



Referenza	Anno	Confezione
Comte Joseph - Cognac *** Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Comte Joseph - Cognac X.O. Decanter Lt. 0,70 Astucciato	s.a.	Cartone da 6
Prince D'arignac - Armagnac V.S. Tubo in metallo Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6
Prince D'arignac - Armagnac X.O. Tubo in metallo Lt. 0,70	s.a.	Cartone da 6

DELUXE WINE



Deluxe Wine SRL
C.F./P.IVA 03688910540
info@deluxewine.it

Catalogo Marzo 2025 - seconda tappa

www.deluxewine.it