



CATALOGO ESTERO

2026



CHAMPAGNE PAG. 5 - 8

Maurice Vesselle

CHAMPAGNE

Michel Gonet

Jean Gimonnet

Olivier Horiot

Robert Allait

Gallimard

BOURGOGNE

Pierre Bouree

Domaine Jean Fery

Domaine Moissenet

Bonnard

Vincent Latour

RENÉ LEQUIN COLIN

DOMAINE RION

Domaine Mazilly

DOMAINE JACOB

DOMAINE JACQUELINE

FRACHET

Vieux College

ROYALE LIGER LEBLANC

Domaine Les Senties

Domaine De La Motte

Domaine Begue Mathiot

Jean Collet

Domaine Colbois

Domaine Pigneret Fils

Domaine Michel

Chateau Lavernette

CHATEAU DE JAVERNAND

Domaine Houblin - Vernin

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSACE

Leon Faller

Domaine Bernard

Haegelin

Domaine Marcel

Freyburger-

Ammerschwihl

LOIRE

Domaine Chaveau

Vignoble Dauny

Domaine Tinel Blondelet

Domaine Le Portail

Joseph De Maistre

Domaine De La Galiniere

Domaine Dhomme

Domaine Le Roche

Moreau

Domaine Touchais

Les Caves De La Loire

Gunther Chereau

Albert Besombes

Loire Proprietes

Vignoble Cogne'

CHINON

Domaine Couly Dutheil

JURA

LUCIEN AVIET CAVEAU DE

BACCHUS

Domaine Jacques Tissot

SAVOIA

Domaine Trichon

PROVENCE

Chateau Henry Bonnaud

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent	Laplace	Acham Magin
Domaine Roche Audran	Domaine Rotier	<u>AUSTRIA</u>
<u>VALLÉE DU RHONE</u>	Domaine Le Roc	Stefan Bauer
Vignerons Ardechois	<u>CHARENTE</u>	<u>ALELLA</u>
<u>BORDEAUX</u>	Vignoble Egretau	Art Laietà
Chateau La Grace Dieu	<u>GUASCOGNA</u>	
Chateau Trapaud	Domaine De Joy	
Domaine De L'Ile Margaux	<u>LANGUEDOC-ROUSSILLON</u>	
Chateau Fontbaude	Sieur D'arques	
Famille Cassy Laurent	Domaine Pouderoux	
Chateau Sicot	Domaine De L'Herbe	
Chateau Maison Noble	Sainte	
Saint Martin	<u>MOSELLA</u>	
Chateau Dudon	Weingut Gessinger	
Chateau Penin	<u>RENANIA</u>	
Chateau De Cranne	Weingut Franz Dahm	
<u>BERGERAC</u>	Weingut Pauly-Bohn	
Chateau Ladesvignes	<u>MOSEL</u>	
<u>SUD OVEST</u>	WEINGUT JOHANNES	
Domaine Cauhape	SCHNEIDER	
Chateau Haut-Monplaisir	<u>PFALZ</u>	
Chateau D'Aydie, Famille		

Maurice Vesselle

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: DIDIER E THIERRY VESSELLE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 82.500

Provenienza: Bouzy

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 17/07/2017

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2017

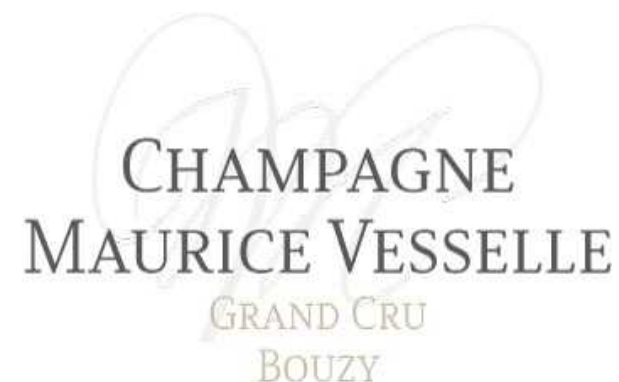
Storia E Filosofia Aziendale:

Piccola maison nel cuore di Bouzy, il cognome Vesselle è certamente il più noto di tutto il paese.

Qui Maurice Vesselle nel 1955 diede vita ad un'accurata selezione delle uve in pianta, rispettando la natura e i processi di cantina.

Il pinot noir è decisamente il principe di questa piccola realtà, accompagnando lo Chardonnay nel distretto GrandCru di Bouzy e a Tour sur Marne.

Particolare la scelta di non far svolgere malolattica ai propri prodotti per ottenere più longevità e profondità organolettica.





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.25 g/l
Residuo Zuccherino: 3.5 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 6.05 g/l
Residuo Zuccherino: 3.5 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 2005



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 1998



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 192 mesi
Acidità: 5.15 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio , nessuna malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 252 mesi
Acidità: 6.45 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Grand Cru Bouzy Millesime Brut Blancs De Noir "Les Hauts Chemins"



Grand Cru Bouzy Rosè Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cuvée Parcellaria di Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6.35 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 6.5 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Bouzy Rouge



Denominazione: - AOC

Regione: - Champagne

Grado Alcolico: - 12%

Tipologia Vino: - Rosso

Uvaggio: - Pinot Noir 100%

Tipologia Di Terreno: - Gessoso, Calcareo, Sabbioso,
Argilloso

Esposizione: - Sud /Sud Est

Età Delle Vigne: - 60 anni

Altitudine Vigne: - 250 m /slm

Vendemmia: - Manuale

Resa Per Ettaro: - 38 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - 12 mesi in Barrique

Acidità: - 5,3 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l

Solforosa: - 53 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 4000

Formati Disponibili: - 0,75 lt

Michel Gonet

ANNO DI FONDAZIONE: 1802

NOME DEL TITOLARE: MICHEL GONET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Avize

Ettari Di Proprietà: 40

In Catalogo Dal: 01/09/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Michel Gonet lavora da sempre con grande passione con lo scopo di creare una sua unicità di prodotto. Nel 1973, ha sviluppato e modernizzato il suo strumento di produzione di Champagne. Non ha mai smesso di migliorare la qualità del lavoro in vigna e in cantina. Il suo unico obiettivo è produrre champagne puri e distinti che rispettino l'ambiente. Diventa così uno dei riferimenti essenziali della sua regione. Remuage e prese di spuma lunghe, attenzione ai particolari e tanta passione fanno sì che gli Champagne di Michel Gonet siano totalmente distinguibili. Produce anche in zona Bordeaux con Pessac-Leognan bianco e rosso di rara bontà e pulizia.



C H A M P A G N E

MICHEL GONET

" Vindey - Montgueux " Blanc De Blancs Extra Brut



"Les 3 Terroirs" Blanc De Blancs Extra Brut Millésime 2020



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g /l
Solforosa: 58 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: gesso, pietra, sabbia
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.5 g/l
Residuo Zuccherino: 5.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Grand Cru Blanc De Blancs Mesnil Sur Oger Extra Brut Millesimè 2016



Grand Cru Blanc De Blancs Brut "Coeur De Mesnil" Millésime 2010



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 80 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l, 1,5 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Grand Cru Blanc De Blancs Cuvée "Authentique" 2005



Rosè Extra Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi, barrique, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 180 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Rosè Extra Brut
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/lt
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Ratafia De Champagne 1996



Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Ratafia

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla /Calcarie

Età Delle Vigne: 49 anni

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Barrique

Residuo Zuccherino: 128 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 700 ml

Jean Gimonnet

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Jean Gimonnet

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 35.000

Provenienza: Côtes des Blancs

Ettari Di Proprieta': 4

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburgo 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Gimonnet coltiva uva e produce Champagne da decine di anni. Nella Cote de blanc Jean esprime al meglio il suo concetto integrale di conservazione della natura e rispetto dei suoli.



Extra Brut Réserve



Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru
Millésimé 2014



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90% Pinot noir 5% Meunier 5% (20% Vino di riserva)
Tipologia Di Terreno: Calcare e Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6.9 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux 6 mesi/ Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 10 anni
Acidità: 6,4 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.700
Formati Disponibili: 0,75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso - Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 72 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0,75 l



Edition 975 Extra Brut Millésimé Premier Cru 2012



Prestige Brut Millésimé Nature Premier Cru 2010



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire)
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 11 anni
Acidità: 6.4 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.960
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 12 anni
Acidità: 6.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3700
Formati Disponibili: 0.75 l



"La Gnette" Brut Premier Cru Millésimé 2008



Extra Brut Premier Cru Millésimé 2006



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire La Gnette)
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 14 anni
Acidità: 6.8 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 192 mesi
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l



Extra Brut Premier Cru Millésimé 2005



Extra Brut Premier Cru Millésimé 2004



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 264 mesi

Acidità: 6,4 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.700

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 216 mesi

Acidità: 5,9 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 52 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Extra Brut Premier Cru Millésimé 1999



Rosé Extra Brut Premier Cru



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 288 mesi

Acidità: 5.6 g/l

Residuo Zuccherino: 3 g/l

Solforosa: 42 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 86%, Pinot noir 14%

Tipologia Di Terreno: Gesso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 120 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5.4 g/l

Residuo Zuccherino: 3 g/l

Solforosa: 75 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4200

Formati Disponibili: 0.75 lt



OLIVIER HORIOT

ANNO DI FONDAZIONE: 2000

NOME DEL TITOLARE: OLIVIER HORIOT

Provenienza: Les Riceyes

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2018

Storia E Filosofia Aziendale:

Azienda molto giovane ma con idee chiarissime.

Nasce nel 2000 producendo una gamma unica di champagne "Still wines", che rappresentano la diversità dei loro territori.

Ascoltare e preoccuparsi del territorio sono le uniche cose che contano per la famiglia.

Ascolto dei dipendenti, rispetto del suolo, ascolto degli ausiliari, rispetto della fauna, dei lieviti e dell'uva...

ma soprattutto del tempo.

Dal 2004 si è sviluppato con il marchio "Olivier Horiot" una gamma originale di vini Champagne vintage, vinificati e maturati in botti di rovere per 1 anno su fecce fini attaccate al fine di rispettare al meglio i frutti dell'anno e rivelare ogni annata il più naturale possibile.



CUVÉE "MÉTISSE" NOIRS&BLANCS BRUT PAS DOSÉ *BIO



CUVÉE "SOLÉRA BRUT PAS DOSÉ *BIO



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Pinot Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: marne calcaree ed argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 28 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 28 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.897
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Arbane, Chardonnay, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris
Tipologia Di Terreno: marne grigie e calcare
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Metodo solera 100%
Permanenza Sui Lieviti: 11 anni
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.934
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: botti di rovere 12 mesi





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del
Kimmerdigien
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 55 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 27 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
fermentazione lenta sui lieviti In botti di rovere



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Vecchie vigne di Arbane, Chardonnay,
Pinot meunier, Pinot noir, Pinot blanc
Tipologia Di Terreno: 5 terroir differenti di Riceys
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 52 mesi
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.600
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Botti
di rovere, bottiglia





Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del
Kimméridgien

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 66 mesi

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 26 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.300

Formati Disponibili: 0.75 l

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Macerazione carbonica delle uve per 4 giorni, vino
elevato in botti di rovere

ROBERT ALLAIT

ANNO DI FONDAZIONE: 1890

NOME DEL TITOLARE: ROBERT ALLAIT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 97.200

Provenienza: Villers Sous Chatillon

Ettari Di Proprieta': 13

In Catalogo Dal: 26/05/2015

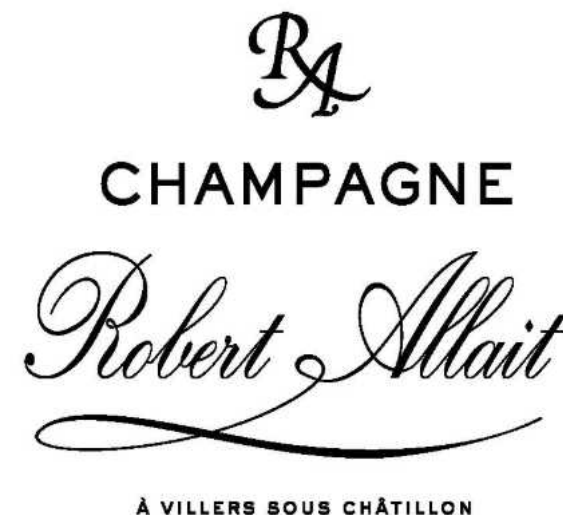
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Le origini della famiglia Robert-Allait a Villers-sous-Châtillon risalgono a cinque generazioni fa. Situata tra Épernay e Dormans, nel cuore della valle della Marna. La particolarità di questa azienda sta nella cura maniacale della materia prima e dalla predilezione per il Pinot Menieur dal quale ottengono degli Champagne in purezza.

Ciò nonostante le uve coltivate sono anche Pinot Nero, Chardonnay.

L'azienda gestita a carattere familiare è profondamente impegnata a proteggere l'ambiente e le nuove misure messe in atto nel vigneto, hanno permesso di ottenere la certificazione di Viticoltura Sostenibile e Alto Valore Ambientale, nel 2015.



CUVÉE RÉSERVE BRUT



CUVÉE PRESTIGE BRUT



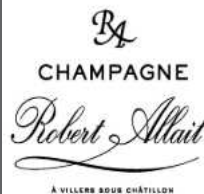
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Fermentazione Malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 50% Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: fermentazione malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 45.000
Formati Disponibili: 0.375, 0.75, 1.5 l



RESERVE DEMI-SEC



CUVÉE PLAISIR NATURE ZERO DOSAGE



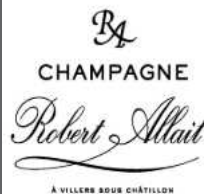
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni circa
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: 21 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio / bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 42 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,65 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CUVÉE TRILOJ DE CEPAGES BRUT MILLESIMÉ



BRUT NATURE VIEILLES VIGNES "LE MONT DE REUIL" MILLESIMÉ



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%,
Pinot noir 33%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio / Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.30 g/l
Residuo Zuccherino: 8,70 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100% Parcellaire
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 255 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/ Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 1.6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



SOLERA PERPETUELLE EXTRA BRUT



PRESTIGE ROSÉ BRUT



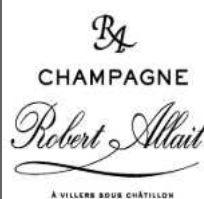
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%
Tipologia Di Terreno: Argillo-calcareo
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 60 % Acciaio, 40% Tonneaux.
Fermentazione malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi solera perpetuelle
delle annate 2017, 2018, 2019, 2020, 2021
Acidità: 5,56 g/l
Residuo Zuccherino: 4,5 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 40%, Chardonnay 45%,
Pinot Noir 10%, Pinot meunier 5%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Affinamento: Acciaio/Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4.65 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 44 mg /l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



SOLERA PERPETUELLE ROSÉ EXTRA BRUT



ROSÉ DE SAIGNÉE "ECLAT DE MEUNIER"



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 95%, Pinot Noir 5%
Tipologia Di Terreno: Argillo-Calcareo
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 60 % Acciaio, 40% Tonneaux.
Fermentazione malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi Solera Perpetuelle
delle annate 2017, 2018, 2019, 2020, 2021
Acidità: 4.85 g/l
Residuo Zuccherino: 5.0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 5 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4.45 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.400
Formati Disponibili: 0.75 l



ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Les Riceys

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 29/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Maison moderna, gestita con attenzione verso i processi produttivi si all'avanguardia ma anche con una grande predisposizione verso la tutela della tradizione.

Le prime bottiglie sono state prodotte nel 1930 e poi via via di padre in figlio l'azienda è diventata uno dei punti di riferimento del villaggio di Les Riceys. Prodotti di grande impatto e con timbro gustativo riconoscibile e radicato al territorio.

Champagne di grande beva anche grazie all'attenzione prestata durante i processi di presa di spuma e permanenza sui lieviti.



CUVÉE DE RÉSERVE "BLANC DE NOIRS" BRUT



CUVÉE LES MEURGERS ZERO DOSAGE



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 100.000
Formati Disponibili: 0.375 l, 0.75 l, 1,5 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir 100% Parcellaire
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 10 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.500
Formati Disponibili: 0.75 l



CUVÉE VINTAGE MILLESIME EXTRA BRUT



QUINTESSENCE EXTRA BRUT



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, Pinot Noir / Tonneaux, Chardonnay
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 100 % Chardonnay- Blanc de Blancs
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 330 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 12 Mesi
Permanenza Sui Lieviti: almeno 48 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CUVÉE AMPHORESSANCE BRUT NATURE ZERO DOSAGE



CUVÉE ROSÉ BRUT



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 50%,
Chardonnay 50%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, anfora 7 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%,
Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 10 mesi. Macerazione 5 giorni
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4,8 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.500
Formati Disponibili: 0.75 l



ROSÉ DES RICEYS



RATAFIA DE CHAMPAGNE



Denominazione: AOC Rosé des Riceys
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Macerazione semi carbonica 4 giorni
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.600
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 17,5 %
Tipologia Vino: Ratafia
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso/calcareo
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: 24 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Vieux Marc de Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 40 %

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Pinot Noir - Chardonnay

Tipologia Di Terreno: -.

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: Acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinata in botti di rovere per 5 anni

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Totale Bottiglie Prodotte: 500

Formati Disponibili: 0.75 l

Pierre Bouree

ANNO DI FONDAZIONE: 1864

NOME DEL TITOLARE: PIERRE BOUREE

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

Domaine Pierre Bouree è un produttore tradizionale, forse al limite del vecchio stile. A volte i vecchi sono goldies. L'uva viene ancora pigiata a piedi e si usano ancora vecchi tini di legno al posto del moderno acciaio inossidabile. Soprattutto, rilasciano i loro vini solo quando sono pronti (e deliziosi) da bere.



Bourgogne Blanc



Bourgogne Blanc Pinot Beurot



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: Est, Nord-est
Età Delle Vigne: 50 anni, vigneto in prossimità di Puligny Montrachet
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 1 anno
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Ramato
Uvaggio: Pinot beurot 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 325 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 43 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi tonneaux, 12 ore macerazione
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Auxey Duresses "Blanc"



Chablis 1er Cru Fourchaume



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcare, Marne Dolomitane
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 230 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique di rovere francese 18 Mesi
Acidità: - 5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 600
Formati Disponibili: - 0,75lt

Denominazione: AOC
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 210 m/slm
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 1 anno
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Morgon Rouge



Moulin A Vent Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Beaujolais
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Beaujolais
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: n.d.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo Marnoso ricco di Ghiaia
Esposizione: - Sud -Sud/Est
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 270 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere francesi
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1200
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Fixin La Croix Blanche Rouge



Volnay Rouge



Denominazione: AOC Côte de Nuits
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Est, sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux di cui 25% nuove
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 120 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 3 anni
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Morey Saint Denis Rouge



Nuits Saint Georges Rouge



Denominazione: AOC Champagne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 100%

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 200 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea a grappolo intero

Affinamento: Tonneaux 3 anni

Acidità: 5.1 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 69 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea a grappolo intero

Affinamento: Barrique 2 anni

Acidità: 5.1 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 33 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo / Marnosi
Esposizione: - Sud-Sud/Est
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 250/300 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,16 g/l
Solforosa: - 3,2 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 800
Formati Disponibili: - 0,75lt

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 42 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Gevrey Chambertin "Clos De la Justice Monopole" Rouge



Gevrey Chambertin 1er Cru "Les Champeaux" Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 60 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 4 anni
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 45 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 3 anni
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 31 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Vosne Romanee Rouge



Pommard Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1100
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Chambolle Musigny Rouge



Clos De La Roche Grand Cru Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 55 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord ovest
Età Delle Vigne: 58 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 2 anni
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 l



Charmes Chambertin Grand Cru Rouge



Aloxe Corton Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 2 anni
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.200
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 130 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di Rovere
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE JEAN FERY

ANNO DI FONDAZIONE: 1922

NOME DEL TITOLARE: Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Provenienza: Echevronne

Ettari Di Proprieta': 14

In Catalogo Dal: 2023

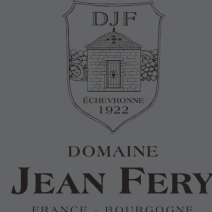
Storia E Filosofia Aziendale:

Domaine Jean Fery & Fils è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nello splendido villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-George. I vigneti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica (sono certificati ECOCERT dal 2011), che richiede molta dedizione e lavoro fisico. Jean-Louis organizza il lavoro dei braccianti in ogni appezzamento della tenuta durante tutto l'anno. Il team di Jean-Louis Féry è responsabile della produzione e dell'invecchiamento dei vini secondo metodi tradizionali, con cura e nel rispetto dei terroir, evitando inutili manipolazioni meccanizzate e prestando attenzione ai processi biologici che avvengono nelle vasche. Non esitano mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo".



DOMAINE
JEAN FERY
FRANCE - BOURGOGNE

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE "LA COME DES AMOUREUSES" BLANC



MONTHELIE BLANC

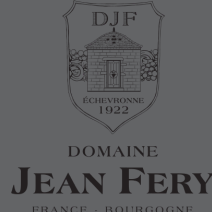


Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 430 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 1000 litri un anno
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.338
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 500 litri 1 anno
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.155
Formati Disponibili: 0.75 l



PERNAND-VERGELESSES LES COMBOTTES *BIO



CHASSAGNE MONTRACHET "CHAMPS DE MORJOT" *BIO



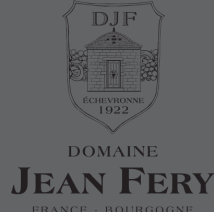
Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,3 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 4.7 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3765
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 720
Formati Disponibili: 0.75 l



CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "ABBAYE DE MORGEOT" BLANC *BIO



PULIGNY MONTRACHET "LES NOSROYES" *BIO



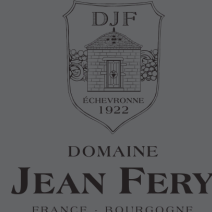
Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,3 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.804
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.176
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 l



CORTON CHARLEMAGNE BLANC GRAND CRU



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE

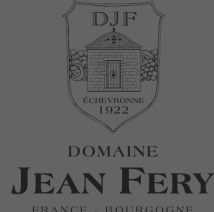


Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.4 q/ha
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.024
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo /argilloso
Esposizione: - Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 360 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - 12 mesi Tonneaux - 10 /15 % Botti
Nuove
Acidità: - 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 9400
Formati Disponibili: - 0,75lt



NUITS SAINT GEORGES "LES DAMODES" ROUGE *BIO



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "SOUS LA CABOTTE" *BIO



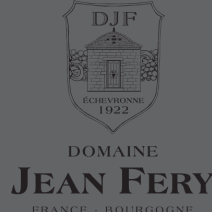
Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,8 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 912
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,8 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 24 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12312
Formati Disponibili: 0.75 l



LADOIX ROUGE



VOUGEOT 1 ER CRU "LES CRAS"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,3 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 24 mesi
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.520
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1156
Formati Disponibili: 0.75 l



Domaine Moissenet Bonnard

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: Jean Louis ed Emmanuelle Sophie Moissenet

Ettari Di Proprieta': n.d.

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Da quando Jean-Louis ha rilevato la tenuta nel 1988, la sua idea è stata quella di mettere in pratica ciò che i suoi genitori, sua nonna, la sua bisnonna gli avevano insegnato. Dare vita al suolo significa favorire l'apporto di sostanza organica, arare, ascoltare la natura, seguire i propri ritmi, insomma "Prendersene cura come una vecchia signora".





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di primo e secondo passaggio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 9000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere (di cui il 30% nuove) per l'invecchiamento per 14 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 l



Meursault " Les Vireulis "



Puligny Montrachet 1Er Cru "Hameau De Blagny"



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 11 mesi botti di rovere di cui 30% nuove, batonnage per 5 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere (di cui il 30% nuove) per l'invecchiamento per 14 mesi
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 240 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di cui 30% nuove
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Pommard "Les Tavannes"



Pommard "Les Cras"



Denominazione: AOC	Denominazione: AOC
Regione: Borgogna	Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %	Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso	Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%	Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo	Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud est	Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni	Età Delle Vigne: 44 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm	Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale	Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha	Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni	Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea	Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di cui il 30% nuove per 12 mesi	Affinamento: botti di rovere, di cui il 30% nuove, per 12 mesi
Acidità: 4.9 g/l	Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l	Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 37 mg/l	Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500	Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l	Formati Disponibili: 0.75 l



Pommard 1er Cru "Les Charmots"



Pommard 1er Cru "Les Epenots"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 68 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere, di cui il 30% nuove,
per 18 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale, cernita, diraspata
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere, di cui il 30% nuove,
per 18 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 100
Formati Disponibili: 0.75 l



Vincent Latour

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: VINCENT LATOUR

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 31.000

Provenienza: Meursault

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 29/07/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

Sebbene la famiglia Latour-Labille produca vino dal 1792, Vincent Latour iniziò a girare in Borgogna dopo l'uscita della sua annata 2006, quando fu nominato enologo dell'anno dalla rispettata rivista locale, Bourgogne Aujourd'hui.

È stato anche più volte riconosciuto come il miglior giovane enologo nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits a seguito di una degustazione annuale cieca ospitata da vigneron locali.

Vincent produce Meursault eccezionale ottenuto da otto ettari di viti. Suo padre vendeva le loro uve, ma quando Vincent prese il posto di suo padre nel 1998, decise di imbottigliare tutta la loro produzione, circa 4.000 casse. Vincent ha apportato alcuni miglioramenti nel corso degli anni, tra cui l'utilizzo della fermentazione a grappolo intero, una vera rivoluzione che innalza le qualità organolettiche dei suoi prodotti rendendoli unici.



Bourgogne Blanc "Cotè D'Or"



Saint Aubin "Cuvee Thomas"



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi, barrique di rovere 10 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 l - 1.5 l



Chassagne Montrachet Premier Cru "Morgeot" Blanc



Meursault "Les Narvaux"



Denominazione: AOC Chassagne Montrachet
Premier Cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: marne, calcare

Esposizione: est, sud-est

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 12 mesi barrique 4 mesi

Acidità: 5 g/l

Residuo Zuccherino: 1.5 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.800

Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Meursault

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: est, sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: barrique di rovere 12 mesi

acciaio 6 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 1.3 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Meursault "Les Pellans"



Meursault Premier Cru "Perrieres"



Denominazione: AOC Meursault
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 66 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi, acciaio 6 mesi
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Meursault Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 74 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi, acciaio 6 mesi
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chassagne Montrachet

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: marne, calcare

Esposizione: est, sud-est

Età Delle Vigne: 39 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique 12 mesi

Acidità: .

Residuo Zuccherino: 1.3 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.200

Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Tipologia Di Terreno: marne, calcare

Esposizione: est, sud-est

Età Delle Vigne: 34 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 56 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique di rovere 12 mesi

Acidità: 5 g/l

Residuo Zuccherino: 1.8 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Meursault rouge
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 12 Mesi di cui 20% Nuove
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Volnay
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.9 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Meursault Rouge Premier Cru "Les Cras"



Corton Rognet Grand Cru



Denominazione: AOC Meursault Premier Cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: est, sud-est

Età Delle Vigne: 57 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: barrique di rovere 12 mesi

Acidità: 4.5 g/l

Residuo Zuccherino: 1.3 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.200

Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla/Calcare

Esposizione: Sud -Est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux 12 mesi

Acidità: 5.1 g/l

Residuo Zuccherino: 0.2 g/l

Solforosa: 53 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.75 l



RENÉ LEQUIN COLIN

RENÉ LEQUIN-COLIN



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso-Calcareo
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 120 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 55 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,7 g/l
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Calcareo
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 150 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: - 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Santenay Vieilles Vignes Rouge

RENÉ LEQUIN-COLIN

Chassagne Montrachet 1er Cru "Morgeot" Blanc



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso Calcareo
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 70 Anni
Altitudine Vigne: - 220 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,4 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso-Calcareo
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,5 g/l
Solforosa: - 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Bourgogne Blanc "Cuvee Back to the Roots"

*Bio

RENÉ LEQUIN-COLIN

Santenay "Sous La Roche" Blanc



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso-Calcareo
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 220 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Roccioso
Esposizione: - Ovest
Età Delle Vigne: - 30 anni
Altitudine Vigne: - 280 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Calcaree
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 150 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

DOMAINE RION

DOMAINE RION
Jean-Charles

Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Terres Blanches"

DOMAINE RION
Jean Charles

Nuits Saint Georges Vieilles Vignes Rouge



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Ooliti Bianche
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique Di Rovere Francese Nuova
Acidità: - 3,2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso- Pietre Calcaree
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 45 Anni
Altitudine Vigne: - 175 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique Di Rovere Francese
Acidità: - 3,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Domaine Mazilly

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: La famille Mazilly

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Meloisey - Rue de Pommard

Ettari Di Proprieta': 18

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Il lavoro in vigna viene svolto prevalentemente manualmente. Dopo la raccolta, a novembre e dicembre, inizia il lungo lavoro di prepotatura, che consiste nel taglio dei rami. Il fumo dei rami in fiamme fa parte del paesaggio dei vigneti durante l'inverno. Le viti sono in aratura totale. L'innesto e il passaggio tra le viti, consistenti nell'eliminare le erbacce tra i piedi, vengono effettuati regolarmente. Da maggio, appena le viti iniziano a crescere, si effettuano rigorose diraspature per limitare la quantità di uva e per arieggiare le viti. Durante questo periodo vengono eseguiti anche trallicci e virate. (La vegetazione è così racchiusa tra i fili del traliccio e protetta.) Durante la stagione vengono eseguiti da tre a quattro tagli. In estate si pratica lo stripping (soprattutto per lo Chardonnay). Esistono diversi trattamenti per proteggere le viti da malattie come la peronospora o l'oidio, ma va precisato che ogni intervento è ragionato, con una costante attenzione al rispetto dell'ambiente.





Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13,2 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 280 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere 18 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 300 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere 18 mesi

Acidità: 5.3 g/l

Residuo Zuccherino: 0.5 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Blanc Pinot Beurot "Cépage Oublié"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Saint-Romain



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Beurot 100%
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 37 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 l



Meursault "Les Meurgers" Blanc

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Bourgogne Cote D'Or "En Vêves"



Denominazione: AOC Meursault
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75l



Denominazione: AOC Bourgogne Cote d'Or
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Rouge Vieilles Vignes

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Monthelie 1^{er} Cru "Les Clou Des Chenes"



Denominazione: AOC Haut Cotes De Beaune
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 2.7 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 330 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 l



Savigny 1er Cru "Les Narbantons"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Volnay Les Blanchettes



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4800
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Volnay
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Pommard "Les Noizons"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes



Denominazione: AOC Pommard
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di Rovere
Acidità: 2.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75l



Denominazione: AOC Gevrey-Chambertin
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Pommard 1er Cru "Les Poutures"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS



Denominazione: AOC Pommard 1er cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 55 anni

Altitudine Vigne: 350 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 3.8 g/l

Residuo Zuccherino: 0.8 g/l

Solforosa: 60 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.800

Formati Disponibili: 0.75 l

DOMAINE JACOB





Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud /Ovest
Età Delle Vigne: - 36 anni
Altitudine Vigne: - 400 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,14 g/l
Solforosa: - 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud -Sud/Est
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 380 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,15 g/l
Solforosa: - 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Ladoix Blanc



Ladoix Rouge



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo-Argilloso
Esposizione: - Sud . Sud/Est
Età Delle Vigne: - 45 Anni
Altitudine Vigne: - 300 m. - s/l.m.
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique terzo e quarto passaggio
18 Mesi
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,14 g/l
Solforosa: - 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Sassoso, marrone, calcareo
Esposizione: - Nord - Nord /Est
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 186 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 48 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere per 12 mesi
Acidità: - 4,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,04 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



DOMAINE JACQUELINE FRACHET

Domaine Jacqueline Frachet



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Calcareo -
Marnoso - Ghiaia
Esposizione: - Sud /Est
Età Delle Vigne: - 55 Anni
Altitudine Vigne: - 280 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti Di Rovere
Acidità: - 3,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,03 g/l
Solforosa: - 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Vieux College

ANNO DI FONDAZIONE: 1993

NOME DEL TITOLARE: Eric Guyard

Provenienza: Marsannay La Cote

Ettari Di Proprieta': 25

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta Vieux Collège è un vigneto a conduzione familiare da 7 generazioni. Nel 2006, Eric Guyard ha preso in mano le redini dell'azienda, sostenendo le tradizioni di qualità e l'espressione del terroir. La superficie si estende su 25 ettari attraverso i villaggi di Marsannay, Fixin e Gevrey Chambertin.



Bourgogne Blanc "La Rente De Giron" *Bio



Marsannay Blanc "Les Vignes Marie" *Bio



Denominazione: VDF
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Est, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere (di cui 30% nuove)
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.0000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere (di cui 30% nuove) per 12 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Fixin Blanc *Bio



Marsannay Rouge "Les Recilles " *Bio



Denominazione: AFC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 276/282 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti per 12 mesi, di cui il 30% in botti nuove
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoli misti ad argille
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti e tini per 12 mesi, di cui il 25% nuove
Acidità: 3.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Fixin Rouge " Les Champs Des Charmes" *Bio



Marsannay Rouge "La Charme Aux Pretres" *Bio



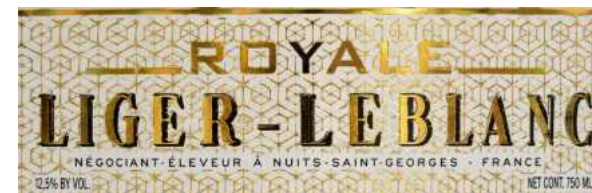
Denominazione: AFC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere nuove 12 mesi, di cui
30% nuove
Acidità: 4.3 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoli misti ad argille
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



ROYALE LIGER LEBLANC



Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs "Liger Leblanc" Dosage Zero 2020



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 42 Anni
Altitudine Vigne: - 360 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 58 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: - 72 Mesi
Acidità: - 6,8 g/l
Residuo Zuccherino: - Dosaggio Zero
Solforosa: - 46 mg/l
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Domaine Les Senties

Ettari Di Proprieta': circa 40

ANNO DI FONDAZIONE: n.d.

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

Le tenute Domaine de Mauperthuis sono state create da appassionati di vino e vinificazione, con un obiettivo ben preciso: produrre vini di qualità nel rispetto del terroir e dell'ambiente. Già di Alto Valore Ambientale, decidendo così di entrare nel processo di etichettatura della Cultura Biologica. Il Domaine de Mauperthuis si estende su una quarantina di ettari di vigneto intorno a Chablis. Le tenute, nella denominazione Borgogna, sono coltivate a Chardonnay, Pinot Nero, Sauvignon e César, su terreni esposti a sud, che beneficiano di un soleggiamento eccezionale. Le rese basse (potatura corta e ariosa) permettono al terroir di esprimersi pienamente per dare un'ottima concentrazione nel Pinot Nero e una mineralità associata ai fiori bianchi nello Chardonnay e ai frutti sapidi ed esotici per il Sauvignon.

Domaine Les Senties



Cremant Chardonnay Brut



Cremant Chardonnay Brut Nature "Eminent"



Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 6.2 g/l

Residuo Zuccherino: 6 g/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5.8 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 44 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Chablis Vieilles Vignes *Bio



Chablis 1er Cru Montée De Tonnerre



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/Botti di rovere
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 240 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 43 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/Botti di rovere
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio /Botti di Rovere
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: - AOC
Regione: - Borgogna
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 210 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 68 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - BOTTI DI ROVERE FRANCESI NUOVE
Acidità: - 3,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,4 g/l
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: 80% Pinot Noir / 20% Cesar
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere Francesi Nuove
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Domaine De La Motte

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: BERNARD MICHAUT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 179.000

Provenienza: Chablis

Ettari Di Proprieta': 30

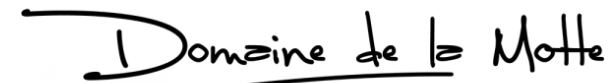
In Catalogo Dal: 05/12/2013

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Domaine de la Motte è una azienda vinicola a carattere familiare che, di padre in figlio porta avanti un lavoro qualitativo tra i più importanti di Beine, comune vicino la città di Chablis.

La caratteristica principale di questa azienda sta nella composizione dei terreni che ospitano il loro Chardonnay.



FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 170 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 10 mesi
 bottiglia 8 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 2.2 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 103.000
Formati Disponibili: 0.375, 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 65% Acciaio, 35% Tonneaux
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 28.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



Chablis Premier Cru "Vau Ligneau"

Domaine de la Motte
FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRES

Chablis Premier Cru "Beauroy"



Denominazione: AOC Chablis Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argille di Kimmeridge
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 170 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 30% Barrique per 18 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 26.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



Denominazione: AOC Chablis Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Vendemmia: 170 m/slm
Resa Per Ettaro: 44 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 30% Barrique per 18 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 22.500
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



DOMAINE BEGUE MATHIOT

ANNO DI FONDAZIONE: 1990

NOME DEL TITOLARE: Maryse MATHIOT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

Provenienza: Les Epinottes - CHABLIS

Ettari Di Proprieta': 18

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel 1985 Joël, aiutato dalla moglie Maryse MATHIOT, commercializza le sue prime bottiglie. Hanno unito le forze nel 1990 per creare Domaine BEGUE MATHIOT. A poco a poco e grazie al loro duro lavoro, hanno ampliato il loro vigneto fino a sfruttare una dozzina di ettari entro l'anno 2000. Nel 2005, la loro figlia Gylhaine, enologa, ha iniziato a lavorare nella tenuta e ha imparato il mestiere di vignaiolo sotto l'occhio vigile dei suoi genitori. Divenne partner nel 2008. Lo stesso anno, Joël morì travolto dalla malattia. Maryse e Gylhaine, più unite che mai, continuano l'espansione del loro vigneto che oggi si estende su 17 ettari. Ogni giorno portano le cure necessarie al loro vigneto per produrre Grands Vins de Chablis nel rispetto del terroir.



CHABLIS



CHABLIS 1ER CRU VOSGROS



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis 1Er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso, Marne Calcaree, Kimmerdgiano
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 8 mesi
Acidità: 3.2 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 900
Formati Disponibili: 0.75 l



CHABLIS 1ER CRU VAILLONS



CHABLIS 1ER CRU VAUCOUPINS



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.300
Formati Disponibili: 0.75 l



CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME VIEILLES VIGNES


DOMAINE BEGUE-MATHIOT



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 80 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4 g/l

Residuo Zuccherino: 0.5 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 900

Formati Disponibili: 0.75 l

Jean Collet

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: Jean Collet





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Giurassico
Esposizione: Nord ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale in cassette Forate
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi sui lieviti
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Giurassico
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.3 g/l
Residuo Zuccherino: 4.5 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE COLBOIS

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Michel Colbois

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Provenienza: Chitry-Le-Fort

Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Yvonne e Edmond Colbois hanno iniziato nei primi anni del 1900. Josette e Paul Colbois dal 1937 al 1988; la loro piccola produzione veniva inizialmente venduta solo sfusa poi iniziarono a sviluppare la vendita in bottiglia intorno agli anni 1968. Michel ha lavorato con i suoi genitori fino al 1970 quando si è stabilito su 2 ettari. Benjamin è entrato in azienda nel 2001 prima di entrare in azienda nel 2009. Dal 1970 l'azienda è cresciuta di anno in anno fino a coprire oggi una superficie di 20 ettari.



BOURGOGNE ALIGOTÉ

DOMAINE
COLBOIS
à Chitry

BOURGOGNE CHITRY BLANC



Denominazione: AOC Aligoté
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Bourgogne Chitry
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo (Kimmérigien)
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 21.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 41.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 50% acciaio, 50% 12 mesi tonneaux
 sulle fecce fini
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis 1er Cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 200 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di Rovere

Acidità: 5.9 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.500

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 180 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0.7 g/l

Solforosa: 49 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.500

Formati Disponibili: 0,75 l



Domaine Pignernet Fils

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: ERICH E JOSEPH

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Moroges

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 08/04/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

La Côte Chalonnaise è senza dubbio uno dei vigneti della Borgogna dove il concetto di clima fiorì molto presto e dove impose l'incomparabile diversità di espressione dei vini che ne sono nati.

Tra la Côte de Beaune a nord e Monts du Mâconnais a sud, il vigneto della Côte Chalonnaise si estende su 5.000 ettari e copre una striscia di colline lunghe circa 35 km e larghe circa 7 km.

I due fratelli Erich e Joseph continuano ciò che le generazioni precedenti hanno lasciato.

Il loro orgoglio è di aver mantenuto le modalità e i metodi di coltivazione e vinificazione nonni, adattando le moderne tecniche utilizzate al servizio del vino nel rispetto della natura e del suo ambiente.





Denominazione: AOC Crémant de Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Aligoté 30%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 30%, Gamay 10%
Tipologia Di Terreno: argille d Kimmeridge
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 170 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 44 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 4 mesi, bottiglia

Denominazione: AOC Aligoté
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 9 mesi
bottiglia 1 mese
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 l



Bourgogne Blanc



Givry Blanc



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 9 mesi, bottiglia 1 mese
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Givry
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Mercurey Blanc



Rully Blanc



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100 %
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Rully
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: barrique di rovere 9 mesi, acciaio 9 mesi, bottiglia 1 mese
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Montagny premier cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 60% in botti di rovere, 40% acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200-300 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere 50%, acciaio 50%
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0,75 l





Denominazione: AOC Bourgogne	Denominazione: AOC Givry
Regione: Borgogna	Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %	Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso	Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%	Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Calcare	Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud, Sud Est	Esposizione: Sud, Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni	Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm	Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica	Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha	Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati	Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta	Fermentazione: Indotta
Affinamento: 50% in botti di rovere, 50% in acciaio	Affinamento: 70% in botti di rovere, 30% acciaio
Acidità: 4.8 g/l	Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l	Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 43 mg/l	Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500	Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l	Formati Disponibili: 0.75 l



Mercurey Rouge



Vieille Fine De Bourgogne



Denominazione: AOC Mercurey
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 3.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: Vieille Fine De Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 44%
Tipologia Vino: Vieux Marc
Affinamento: aquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinamento in botti di legno per 10 anni
Formati Disponibili: 0.70 l



DOMAINE MICHEL

ANNO DI FONDAZIONE: 1850

NOME DEL TITOLARE: DENIS, FRANCK, VINCENT MICHEL

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Clessè

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 22/03/2014

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Michel vive e coltiva le viti a Cray almeno dal 1850.

Solo nel 1970 René MICHEL decise di praticare l'imbottigliamento per ottenere i primi risultati di questo straordinario terroir.

Il requisito di qualità trasmesso dal nonno comporta ovviamente un lavoro rispettoso e rigoroso in vigna.

I fertilizzanti organici (letame compostato) e l'aratura regolare contribuiscono al mantenimento del suolo e al rispetto dell'equilibrio delle trame.

Le piante di vite "innestate-saldate" utilizzate per la manutenzione del vigneto sono realizzate nella Tenuta, da innesti prelevati da vecchie viti, al fine di preservare la massima tipicità.





Denominazione: AOC Maçon Villages

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.8 g/l

Residuo Zuccherino: 0.2 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 7.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Viré Clessé

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla e Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 200 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Sui lieviti

Acidità: 4 g/l

Residuo Zuccherino: 3 g/l

Solforosa: 53 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 15 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 16 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argillo-calcareo
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 80 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 24 mesi sulle fecce fini
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 13.000
Formati Disponibili: 0.75 l



VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES SUR LE CHENE



VIRÉ-CLESSÉ LA BARRE LEVROUTÈ MILLESIME D'EXCEPTION



Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 16 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere troncais 20% nuove
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: n.d
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Viré-Clessé
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 15.5 %
Tipologia Vino: Bianco (presenza di muffa nobile)
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 4,4 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1,5 l



MAÇON ROUGE



Denominazione: AOC Maçon

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Gamay noir à jus blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 95 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Macerazione carbonica delle uve

Affinamento: Botti di Tronçais

Acidità: 4,6 g/l

Residuo Zuccherino: 0.4 g/l

Solforosa: 53 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 6000

Formati Disponibili: 0.75 l

Chateau Lavernette

ANNO DI FONDAZIONE: 2007

NOME DEL TITOLARE: Bertrand, Anke, Xavier et Kerrie de Boissieu.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 34.000

Provenienza: Leynes

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 2007, Xavier, figlio di Bertrand e Anke, e sua moglie Kerrie, lavorano tutti insieme nella tenuta di famiglia unendo le loro qualità, esperienze e conoscenze per produrre vini di alta classe. Il vigneto è coltivato secondo le tecniche dell'agricoltura biologica dal 2005 al fine di rispettare l'ambiente e creare vini che rispecchino il loro terroir. Riconversione alla viticoltura biologica e biodinamica dal 2007; certificazione BIOLOGICA e DEMETER.





Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Granitico, argilla sabbiosa con venature di gesso
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla sabbiosa a base Granitica
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Beaujolais Blanc "Les Vignes De La Roche"

*Bio



Pouilly Fuissé "Maison Du Villard" *Bio



Denominazione: AOC Beaujolais blanc
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-sabbioso con venature di gesso
Esposizione: Sud , Sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 25 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento, 16 mesi sulle fecce fini
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Pouilly Fuissè
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Marne argilla calcarea
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 53 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Beaujolais
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay noir a jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Suoli sabbiosi di "arena"
 granitica sbriciolata
Esposizione: Sud- Sud est
Età Delle Vigne: 48 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.3 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.800
Formati Disponibili: 0.75 l



Saint Amor "En Chatenay" *Bio



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 240 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l

CHATEAU DE JAVERNAND



Petillant Naturel Rosé "Java" Senza Solfiti Aggiunti

CHATEAU DE
JAVERNAND

Macon Villages Blanc "JP" *Bio



Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
Grado Alcolico: - 12%
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Nord /Ovest
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: -290 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 52 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Metodo Ancestrale
Permanenza Sui Lieviti: - 9 Mesi
Acidità: - 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 /g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 48 Anni
Altitudine Vigne: - 320 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 52 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Bourgogne Blanc *Bio



Beaujolais Villages Rosé *Bio



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 68 Anni
Altitudine Vigne: - 340 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere
Acidità: - 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Nord / Ovest
Età Delle Vigne: - 56 Anni
Altitudine Vigne: - 330 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 54 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 59 Anni
Altitudine Vigne: - 330 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Nord / Ovest
Età Delle Vigne: - 58 Anni
Altitudine Vigne: - 310 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 31 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Domaine Houblin - Vernin

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: JEAN LUC HOUBLIN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Migè

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 21/03/2014

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

Il primo ettaro piantato di questa bellissimo dominio è stato nel 1988 nella Bourgogne Coulanges la Vineuse.

Poco più avanti Jean Luc ha rilevato l'azienda di famiglia coltivando il proprio sogno.

Nel 1992 è stato attuato un controllo ragionato, con l'obiettivo di monitorare con precisione lo sviluppo delle malattie e di intervenire il più tempestivamente possibile.

Quindi siamo passati alla gestione integrata dei parassiti (riduzione di diserbanti e prodotti fitosanitari).

Nell'ultimo anno Jean Luc ha preso parte ad un piano d'azione nazionale ECOPHYTO. Questo gruppo di viticoltori supervisionato da tecnici della Camera dell'Agricoltura di Yonne mira a ottenere un uso di prodotti fitosanitari compatibili con lo sviluppo sostenibile.

Nel 2013 è stata costruita una nuova cantina conforme agli standard ecologici e ambientali.



L'eclat Crémant De Bourgogne Blanc De Blancs Extra Brut Millesime



Crémant De Bourgogne Rosé Brut Millesime



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5.03 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 34 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, Gamay 15%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 52 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 6.3 g/l

Residuo Zuccherino: 7 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.700

Formati Disponibili: 0.75 l



Bourgogne Blanc Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



Bourgogne Rouge Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
Acidità: 3.6 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 86 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 260 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 69 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
acciaio 10 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 21.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Domaine Claude Vosgien

ANNO DI FONDAZIONE: 1640

NOME DEL TITOLARE: Alexandre et Stéphane Vosgien

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Cotes de Toul

Ettari Di Proprieta': 11

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia della tenuta inizia a Bulligny nel 1640. Quattro secoli e dieci generazioni dopo, i discendenti rimangono aggrappati alle pendici del Toulais. Alexandre e Stéphane Vosgien hanno perpetuato una tradizione e sono stati all'origine del rinnovamento del vigneto. Rilevando un'area già ben sviluppata dai genitori Claude e Renée, al loro arrivo, hanno dato nuova vita alla cultura della vite. Dalla classica agricoltura sostenibile, si sono evoluti naturalmente in agricoltura biologica. L'agricoltura biologica, più che una scelta di marketing, era scontata e si imponeva. È iniziato con la cessazione del diserbo sistematico a metà degli anni '80, la riduzione delle dosi di trattamento nei primi anni 2000 ed è proseguito naturalmente verso il biologico. Qui, niente fertilizzanti chimici, niente diserbanti, niente prodotti sintetici, solo duro lavoro e osservazione.





Denominazione: AOC
Regione: Lorraine (Grand Est)
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud - Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.75 g/l
Residuo Zuccherino: 5.6 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Lorraine (Grand est)
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 Mesi
Acidità: 5.26 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOP Cotes de Toul
Regione: Lorraine
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Auxerrois 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Cotes de Toul
Regione: Lorraine
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Vino Rosato
Uvaggio: Gamay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.45 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: VMQ

Regione: Lorraine

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine Demi sec

Uvaggio: Gamay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud - sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio, liqueur d'expédition
composto da succo di Mirabelle

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 3.51 g/l

Residuo Zuccherino: 24 g/l

Solforosa: 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 l

Leon Faller

ANNO DI FONDAZIONE: 1868

NOME DEL TITOLARE: ANNE-CATHERINE E DERENDINGER JACKY

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: Itterswiller

Ettari Di Proprieta': 14

In Catalogo Dal: 30/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 1868 la famiglia Faller produce vini ad Itterswiller, comune della regione francese dell'Alsazia, coltivando tutti e sette i vitigni tipici. Il Domaine Léon Faller EARL, gestito da Anne-Catherine Faller e da Derendinger Jacky, nasce nel 1992 ed oggi si estende per una superficie pari a 14,5 ettari di cui 1 ettaro vanta la prestigiosa classificazione di GrandCru. I terreni su cui vengono coltivati i sette principali vitigni alsaziani, sono sassosi e sabbiosi così da generare un effetto drenante e un riscaldamento rapido al vigneto. La vendemmia è effettuata al 90% a mano rispettando l'ambiente e utilizzando tecniche antiche sviluppate in chiave moderna.



Cremant D'Alsace Brut Methode Traditionelle *Bio



Cremant D'alsace Brut "Rosè" Methode Traditionelle *Bio



Denominazione: AOC Cremant d'Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Blanc 50%, Chardonnay 50%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,2 g/l
Residuo Zuccherino: 6.7 gr/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio



Denominazione: AOC Cremant Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 110 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,17 g/l
Residuo Zuccherino: 6.1 gr/lt
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 5 mesi



Sylvaner *Bio



Pinot Blanc *Bio



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sylvaner 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: 3,5 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: 1.5 g/l
Solforosa: 97 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.400
Formati Disponibili: 0.75 lt



Gewurztraminer *Bio



Riesling "Fruehmess" *Bio



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezinati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: 13.5 g/l
Solforosa: 69 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 52 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 8 mesi
Acidità: 7,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 89 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



Riesling Grand Cru "Muenchberg" *Bio



Pinot Noir Rosé "Rosé D'été" *Bio



Denominazione: AOC Alsace Grand
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: arenaria vulcanica
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botti di legno di rovere da 20 hl 8 mesi
Acidità: 7,1 g/l
Residuo Zuccherino: .
Solforosa: 119 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: -
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.600
Formati Disponibili: 0.75 lt



Pinot Noir *Bio



Denominazione: AOC Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 45 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 75 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: acciaio 6 mesi

Acidità: 4,9 g/l

Residuo Zuccherino: 0,2 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.700

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine Bernard Haegelin

ANNO DI FONDAZIONE: 1960

NOME DEL TITOLARE: Michel Haegelin

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: Orschwihr

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millèsime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

La terra ereditata dagli antenati ha subito modifiche ed ora spetta agli eredi adottare diverse strategie di sfruttamento. Questo è il motivo per cui il Domaine Haegelin Bernard di Orschwihr ha optato per la biodinamica nel 2005, preoccupato per l'ambiente e la salute dei suoi consumatori di vini DOC d'Alsazia. La viticoltura biologica cerca di far sentire una voce diversa, quella di ricreare un equilibrio e riportare in primo piano i cicli naturali. Questo ritorno al terroir è una priorità per la nostra azienda vitivinicola: la terra è tornata ad essere il centro delle nostre priorità per la produzione di vini biologici d'eccezione.



Crémant Brut D'alsace Tradition *Bio



Crémant Blanc De Blancs Brut *Bio



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 40%, Pinot Auxerrois 30%,
Chardonnay 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 5gr/l

Residuo Zuccherino: 8gr/l

Solforosa: 45mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: -12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: -Argilla, Calcare, Gesso

Esposizione: -Sud Est

Età Delle Vigne: -tra i 30 e i 60 anni

Altitudine Vigne: -340 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -45 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: -6 gr/l

Residuo Zuccherino: -7gr/l

Solforosa: -48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -4000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Crémant Brut Rosé D'alsace *Bio



Riesling *Bio



© FANTASIA WINE - FANTASIA WINE



Denominazione: AOP Crémant Rosé d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso

Esposizione: Sud ovest

Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni

Altitudine Vigne: 400mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 4.5gr/lit

Residuo Zuccherino: 8 gr/lit

Solforosa: 40mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio



Denominazione: AOC Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 7.7gr/lit

Residuo Zuccherino: 2gr/lit

Solforosa: 45mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 6.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Gewurztraminer *Bio



Muscat Grand Cru Pfingsteberg *Bio



Denominazione: AOP Gewurztraminer
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,9gr/lit
Residuo Zuccherino: 8gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Muscat Grand Cru
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 15,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,1gr/lit
Residuo Zuccherino: 33gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1700
Formati Disponibili: 0.75lt



Riesling Grand Cru Pfingstberg *Bio



Gewurztraminer Grand Cru Pfingstberg *Bio



Denominazione: AOC Riesling Grand Cru

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.5gr/lit

Residuo Zuccherino: 4gr/lit

Solforosa: 30mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Gewurztraminer Grand Cru

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Gewurztraminer 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,9gr/lit

Residuo Zuccherino: 32gr /lit

Solforosa: 70mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1500

Formati Disponibili: 0.75lt



Pinot Gris Cuvée Joseph *Bio



Pinot Noir Rosé *Bio



Denominazione: AOP Pinot Gris
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot gris 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: Tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 400mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 18 mesi botti di rovere
Acidità: 5,9gr/l
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Pinot Noir
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: -Argilla, calcare, Gesso
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: -20/40 anni
Altitudine Vigne: - 330 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -60q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: -1 gr/l
Residuo Zuccherino: -6 gr/l
Solforosa: -40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Domaine Marcel Freyburger-Ammerschwihr

ANNO DI FONDAZIONE: <p>1895. Biologico dal 2019</p>

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Freyburger

Ettari Di Proprieta': <p>8.5</p>

In Catalogo Dal: <p>2024</p>

Storia E Filosofia Aziendale:

Lavoro in vigna secondo criteri di agricoltura sostenibile , poi conversione all'agricoltura biologica , selezione delle parcelle, pressatura delicata, vinificazione meno interventista. La pratica della biodinamica consente lo sviluppo della vita nel suolo e il rafforzamento del sistema immunitario della vite.





Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 50% Pinot Auxerrois 50%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.1
Residuo Zuccherino: 6
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Auxerrois 50% Chardonnay 50%
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.8
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Pinot Blanc " Tentation Boise " *Bio



Pinot Gris " Le Gastronomes Essentiel " *Bio



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 260 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande 1000 litri 24 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande 1000 litri 12 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



"Riesling Vieilles Vignes" *Bio



Kaefferkopf Alsace Grand cru "Trilogie" *Bio



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 6.2 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 34% Riesling 33% Pinot
grigio 33%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: - 5,8 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Domaine Chaveau

ANNO DI FONDAZIONE: 1990

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Chauveau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 135.000

Provenienza: Saint Andelain

Ettari Di Proprieta': 17

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia produce vino qui da diverse generazioni e gradualmente ha rilevato i vigneti dei nonni e dei genitori a metà degli anni '90. Oggi la proprietà comprende circa 17 ettari di Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire e Coteaux du Giennois su vari tipi di terreno (marna kimmeridgian, argilla siliceo e calcare Villiers). L'approccio è di migliorare la qualità dei vini attraverso lo sviluppo di metodi sostenibili, utilizzando un minimo rigoroso di prodotti per curare le viti contro la malattie.



Coteaux Du Giennois "Calcaire" Benoit Chaveau



Coteaux Du Giennois "Silex" Benoit Chaveau



Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo argilloso

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 160mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.96gr/Lt

Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt

Solforosa: 60mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 160mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.73gr/Lt

Residuo Zuccherino: 1

Solforosa: 60mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Pouilly Sur Loire



Pouilly Fumé "La Charmette"



Denominazione: AOC Pouilly su Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chasselas 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla selce

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.90gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.7gr/lit

Solforosa: 40mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Pouilly Fumé

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche), Villier Limestone.

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 30anni

Altitudine Vigne: nd

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.7gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.4gr/lit

Solforosa: 50mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Puolly Fumè "Croqsilex"



Pouilly Fumè Sainte Clélie



Denominazione: AOC Pouilly Fumè
Regione: Loire
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Pouilly Fumè
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 1.3gr/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Sancerre

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla silicea 80% Calcareo
argilloso 20%

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 20anni

Altitudine Vigne: 280 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/ltr

Residuo Zuccherino: 0.91gr/ltr

Solforosa: 40mg/ltr

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Vignoble Dauny

ANNO DI FONDAZIONE: 1683

NOME DEL TITOLARE: BENOIT E THIBAUT DAUNY

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 83.000

Provenienza: Sancerre

Ettari Di Proprietà: 16

In Catalogo Dal: 15/03/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Dauny è una vecchia famiglia "vigneronne", specializzata nella produzione di vite e vino, proveniente dalla zona di Sancerre.

Nel 1964 la dodicesima generazione ha fatto sì che il vigneto fu interamente convertito in "Agricoltura biologica", il che significa che tutti gli aspetti della vite e della produzione sono certificati Biologici.

L'obiettivo è migliorare la fertilità dei terreni a lungo termine e per le generazioni future, oltre a eliminare le numerose forme di inquinamento.

La famiglia Dauny è tra le prime che hanno sposato questo metodo di agricoltura rispettoso dell'ambiente.

Oggi 16 ettari di vigneti nel comune di Champtin sono costituiti da un terreno con calce, marna e argilla.

Si coltivano uve Sauvignon Blanc per il bianco Sancerre e Pinot nero per rosato e il rosso chiamato Pynoz.

Vignoble Dauny

Sancerre Blanc "Cailottes" *Bio



Sancerre Blanc "Terres Blanches" *Bio



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,77 g/l
Residuo Zuccherino: 0,3 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 65.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 44 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 3,66 g/l
Residuo Zuccherino: 0,1 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Sancerre Blanc "Cuvée Romble" *Bio

Vignoble Dauby



Denominazione: AOC Sancerre

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 28 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 32 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: botti di rovere 10 mesi

bottiglia 8 mesi

Acidità: 3,60 g/l

Residuo Zuccherino: 0,1 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE TINEL-BLONDELET

ANNO DI FONDAZIONE: 1983

NOME DEL TITOLARE: ANNICK TINEL-BLONDELET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Pouilly sur Loire

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 17/03/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT PARIGI 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Annick Tinel-Blondelet è a capo del dominio dal 1983.

Appassionata di natura, questa donna di carattere mira a produrre vini autentici, schietti e pieni di vitalità.



DOMAINE TINEL-BLONDELET

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

POUILLY-FUMÉ & SANCERRE



Denominazione: AOC Pouilly Fumé

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: marne
del Kimmeridigiano

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 45 anni

Altitudine Vigne: 80 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 90 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi sulle fecce fini

Acidità: 4,5 g/l

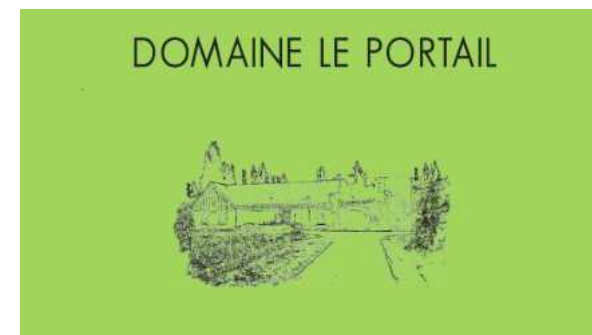
Residuo Zuccherino: 0,20 g/l

Solforosa: 93 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 26.600

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine Le Portail



Cheverny Blanc

DOMAINE LE PORTAIL



Cour Cheverny



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: -12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 80% Chardonnay 20%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Romarantin 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5,9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,2 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0,75lt



Cheverny Rosè

DOMAINE LE PORTAIL



Cheverny Rouge



Denominazione: AOP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir 60% Gamay 40%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP
Regione: Loire
Grado Alcolico: -12
Tipologia Vino: Pinot 75% Gamay 25%
Uvaggio: Rosso
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cheverny Rouge "La Moniale"

DOMAINE LE PORTAIL



Denominazione: AOC

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 95% Gamay 5%

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux

Acidità: 4.6 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 3000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine Couly Dutheil

In Catalogo Da: 2024

ANNO DI FONDAZIONE: 1921

NOME DEL TITOLARE: Arnaud Couly

Ettari Di Proprieta': 95 ettari a Chinon e 7 ettari a Turquant

Storia E Filosofia Aziendale:

Couly Dutheil è oggi gestita da Arnaud Couly. Nel 2005 ha voluto cambiare direzione, insistendo nel lavoro in vigna per ottenere uve molto più mature e vini più fruttati senza perdere le note di freschezza. Estrazioni basse, abbandono dell'affinamento su legno, filtrazione leggerissima. Degustare le diverse annate del Domaine Couly Dutheil significa scoprire i diversi terroir della denominazione Chinon.



Methode Traditionelle "Brut Nature De Franc" **Couly-Dutheil** Methode Traditionelle "Brut De Franc" Rosè



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: ASC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Aegillosi, calcarei
Esposizione: - Sud ,Est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terreni sabbiosi e ghiaiosi
Esposizione: . Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 anni
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt



Chinon Blanc "Les Chanteaux"

Couly-Dutheil

Chinon Rosé "Coeur De Franc"



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni argillosi e calcarei
Esposizione: Nord/est, Sud/ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 350 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 13,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: - Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100 %
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: . Nord Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terre di argilla selcetica risalenti al periodo Senoniano
Esposizione: . Sus Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: .
Acidità: 4.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 15,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: .
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC

Regione: Chinon

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 80 anni

Altitudine Vigne: 300 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique nuove

Acidità: 4.1

Residuo Zuccherino: 0.2 g/l

Solforosa: 49 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: n.d.

Formati Disponibili: 0.75 lt

JOSEPH DE MAISTRE

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: Joseph De Maistre

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Saint Cèols

Ettari Di Proprieta': 13

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

A metà strada tra Sancerre e Bourges, il Priorato si trova nel piccolo villaggio di Saint-Céols. I Sauvignon crescono su 6 appezzamenti di pendii argillo-calcarei il cui sottosuolo è costituito da marne kimmeridgiane... Gli interfilari delle viti sono sistematicamente inerbiti per preservare la vita e preservare i nostri terreni dall'erosione. L'azienda è in conversione Biologica e sarà verificata dal 2022. Tutto il lavoro mira a controllare perfettamente le rese per tendere ad una concentrazione aromatica ottimale delle uve. L'obiettivo è quello di avere al momento della vendemmia solo uve a maturazione uniforme, perfettamente sane e con la massima concentrazione aromatica.



MENETOU SALON "LE PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS"



REUILLY BLANC "LES FOSSILES" BIODYNAMIQUE * BIO



Denominazione: AOC Menetou Salon
Regione: Loira
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l
Solforosa: 55mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CRÈME DE CASSIS



Denominazione: Crème de Cassis

Regione: Loira

Grado Alcolico: 20%

Tipologia Vino: Infuso di Ribes nero

Uvaggio: Ribes nero 100% (varietà: Noir de
Bourgogne)

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.20lt - 0.50lt

Domaine De La Galiniere

ANNO DI FONDAZIONE: N.D.

NOME DEL TITOLARE: N.D.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Vouvray

Ettari Di Proprieta': 16

In Catalogo Dal: 2015

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Anticamente questa azienda si dedicava all'agricoltura varia. Con gli anni poi curiosità e passione hanno portato la proprietà a convertire gradualmente tutti i 16 ettari in vigna. Chenin blanc in purezza è la prerogativa di questa realtà. Uva particolare che da vini longevi ma morbidi, rigorosi ma anche accattivanti.

I vigneti sono ricchi di materiale grossolano e molto poveri di alimentazione. Questo fa sì che le radici possano andare in profondità alla ricerca della nutrizione necessaria. I vini che ne derivano sono unici, con il loro stile e carattere, morbidi di una qualità estrema. Acidità e materia creano prodotti di straordinaria longevità e ottima beva. Particolare menzione per la spumantizzazione: Raccolta manuale, prese di spuma e permanenze sui lieviti lunghissime e soprattutto remuage fatto rigorosamente a mano per rendere ancora più artigianale un prodotto già di per sé stupefacente.

*Le Domaine
de La
Galiniere*

Vouvray Methode Traditionnelle Cuvée Clément Brut 2009



Vouvray Methode Traditonelle Brut Reserve 2009



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 156 mesi
Acidità: 5,2 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0,75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 290 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 156 mesi
Acidità: 5.6
Residuo Zuccherino: 1 cl a bottiglia del vino
demisec 2018
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Vouvray Methode Traditionelle Brut 2022



Vouvray Methode Traditionelle Cuvée Clément Non Dosé 2014



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 6 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 144 mesi
Acidità: 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: 6,2 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6,1 g/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Vouvray Terroir 2005



Vouvray Terroir 2022



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: 6,2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Vouvray Tradition 2009



Vouvray Cuvée De Deronnières 2003



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 23 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,2 g/l
Residuo Zuccherino: 89 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Domaine Dhomme

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DHOMME

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 85.000

Provenienza: Chalonnes sur Loire

Ettari Di Proprieta': 22

In Catalogo Dal: 19/04/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT STRASBURGO 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

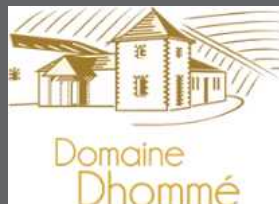
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

La casa vinicola viene gestita da una famiglia di viticoltori da quattro generazioni che si prende cura di diversi vigneti che si estendono in una superficie di 22 ettari sulle colline che sovrastano il fiume Loira e che godono di una ricca composizione geologica e di un microclima in grado di fornire una maturazione ottimale alle uve. Con l'esperienza di quattro generazioni, la famiglia ha progettato il vigneto e poi sviluppato per far conciliare tecniche moderne e tradizionali nel rispetto della natura e della biodiversità con un uso limitato di prodotti chimici in vigna, limitati alla protezione dalla muffa. Il diradamento e la vendemmia vengono eseguiti rigorosamente a mano.

Il Domaine Dhommé fa parte dei Vignerons Indépendants, circuito di viticoltori francesi che si dedicano alla produzione del vino secondo principi che prevedono l'impegno in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla cura della vigna alla commercializzazione del vino, nel rispetto della tradizione



Cremant De Loire Blanc Brut *Bio



Cremant De Loire Rosé Brut *Bio

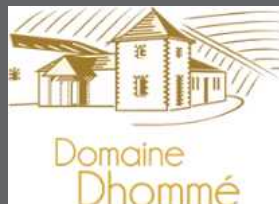


Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Chenin Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso-limoso
su scisto e quarzo verde
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 30 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 0,35 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 3 mesi



Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Grolleau Noir 40%,
Grolleau Gris 40%, Pineau d'Aunis 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso-limoso
su scisto e quarzo verde
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 30 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: -
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Acidità: 0,3 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 3 mesi





Denominazione: AOC Savennières Les Fougerais

Regione: Loira

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Marna sabbiosa, quarzo verde

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 30m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio 50%, Tonneaux 50%

Acidità: 5.3 gr/l

Residuo Zuccherino: 0,2 mg/l

Solforosa: 56 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Layon

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Vino Dolce

selezione di acini nobili

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: argilloso-limoso su scisto

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 q/ha

Affinamento: botti di quercia da 2,25 hl 12 mesi

Acidità: 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: 120 g/l

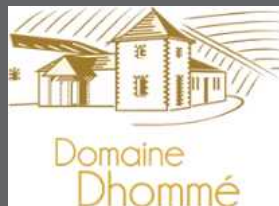
Solforosa: 184 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.50 lt, 0.75 lt



Pineau d'Aunis "Cuvee Les Cottereaux" *Bio



Grolleau Noir "Cuvee Les Pirouets"



Denominazione: - VDF
Regione: - Loire
Grado Alcolico: - 11 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pineau d'Aunis 100%
Tipologia Di Terreno: - Sabbiosi -Argillosi
Esposizione: -Nord/Ovest
Età Delle Vigne: - 28 Anni
Altitudine Vigne: - 150 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - VDF
Regione: - Loire
Grado Alcolico: - 10,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Grolleau Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Limoso
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 35 anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 55 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



DOMAINE LE ROCHE MOREAU

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 95.000

Provenienza: Saint Aubin de Lignè

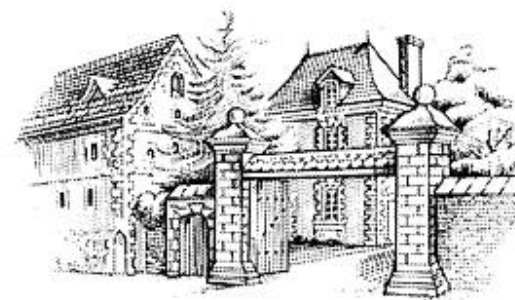
Ettari Di Proprieta': 28

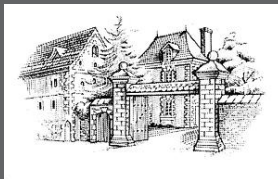
In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel cuore di una natura preservata tra Loire e Layon, si estende su 28 ettari il Domaine de la Roche Moreau. Al centro del vigneto, il nostro chalet di degustazione offre una vista panoramica sulla Valle della Loira e sulle colline di Layon. Sotto, sulle sponde del fiume, si trova la cantina: un'antica dimora del 17° secolo sotto tutela. Vignaioli di padre in figlio da cinque generazioni a St Aubin, specializzati in vini d'annata dal 1980 ad oggi, producono tutte le denominazioni qui presentate, tra cui i famosissimi Coteaux du Layon 1er Cru CHAUME E QUARTS DE CHAUME Grand Cru: bianco dolce vini dal colore dorato, noti per essere due dei migliori vini della regione.



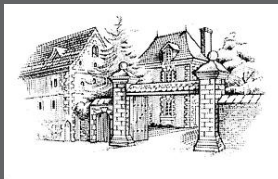


Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin blanc 80% Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, scisti
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Indgeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 4.5gr/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 90mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
 Acciaio



Denominazione: AOP Anjou
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, scisti
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 48qt/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 30% botte di Rovere
Acidità: 4.7gr/l
Residuo Zuccherino: 2.7gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOP Coteaux du Layon St Aubin

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Scisti

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/Lt

Residuo Zuccherino: 140gr/Lt

Solforosa: 97mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Layon 1er Cru Chaume

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Scisto e arenaria con suoli marroni poco profondi chiamati "Anjou Noir".

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.3gr/Lt

Residuo Zuccherino: 139gr/Lt

Solforosa: 95mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.4gr/l

Residuo Zuccherino: 182.7 gr/l

Solforosa: 110mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.50lt

Domaine Touchais

Moulin Touchais



Denominazione: AOC Saumur

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 290 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 72 mesi

Acidità: 6.4 gr/l

Residuo Zuccherino: 6 gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 30.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

LES CAVES DE LA LOIRE

In Catalogo Da: 07/06/2019

ANNO DI FONDAZIONE: 1951

NOME DEL TITOLARE: REGIS ALCOCER (PRESIDENTE)

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

Fondate nel 1951 a Brissac, nel cuore del vigneto angioino, les caves de la Loire sono uno dei gioielli della vinificazione della Valle della Loira. Con i suoi 60 anni di storia, è un'istituzione con un know-how essenziale che viene costantemente modernizzato.

Le Caves de la Loire sono soprattutto viticoltori che uniscono le loro forze con l'unico scopo di divulgare i vini tipici della Loira in Francia e non solo.

Specialista nei vini della Loira, les caves si sono sviluppate negli anni grazie alla posizione nel vigneto che unisce tradizione e moderne tecnologie.

Grazie al gruppo di produttori (Loire Propriétés), offrono una selezione di vini della Loira, dal Pays Nantais a Sancerre.



LES CAVES DE LA LOIRE

— Depuis 1951 —

CRÉMANT BRUT ROSÉ "PINK STAR"



ANJOU ROUGE "LULU L'ALOUETTE" *BIO



Denominazione: AOC Crémant de Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: scisto

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 100 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Indotta

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 4,1 g/l

Residuo Zuccherino: 8 g/l

Solforosa: 92 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 50.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio



Denominazione: - AOC

Regione: - Loire

Grado Alcolico: - 11,5%

Tipologia Vino: - Rosso

Uvaggio: - Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: Argillo - Scistosi

Esposizione: - Est-Sud Est

Età Delle Vigne: - 25 Anni

Altitudine Vigne: - 120 m/slm

Vendemmia: - Meccanica

Resa Per Ettaro: - 60 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Acidità: - 5,2 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l

Solforosa: - 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 40000

Formati Disponibili: - 0,75 lt



Gunther Chereau

ANNO DI FONDAZIONE: 3 generazioni

NOME DEL TITOLARE: Véronique e Aurore Gunther Chereau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Saint Fiacre sur Maine

Ettari Di Proprieta': 75

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

I Günther- Chèreau sono una famiglia di viticoltori da diverse generazioni. Le nostre tenute si trovano a Saint Fiacre sur Maine, nella Valle della Loira. Oggi, Véronique e Aurore, madre e figlia, gestiscono questa prestigiosa tenuta rinomata per i suoi Muscadets de terroir, distribuiti su 75 ettari, nel territorio della denominazione Muscadet Sèvre et Maine.





Denominazione: AOP
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50-70 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Acidità: 4.72gr/lit
Residuo Zuccherino: 10.6gr/lit
Solforosa: 70mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Gros Plant du Pays Nantais sur Lie
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Plant 100% (Folle Blanche)
Tipologia Di Terreno: Roccia e gesso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 75 anni
Altitudine Vigne: 150 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.60gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lit
Solforosa: 30mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: - 9000
Formati Disponibili: 0,75 lt





Denominazione: AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.4gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lit

Solforosa: 20mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia vulcanica e argilla

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 55 anni

Altitudine Vigne: 20mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea- Nessuna Malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.81 gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lit

Solforosa: 20mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Muscadet sèvre et Maine sur lie "Cru Monnieres St Fiacre" L'Ancestrale



Muscadet sèvre et Maine sur lie "Compte de St Hubert"



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e Granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 170 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 56 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 4.10 gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit

Solforosa: 36 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e granito

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 100 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.94gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit

Solforosa: 50 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1200

Formati Disponibili: 0.75lt



ALBERT BESOMBES

ANNO DI FONDAZIONE: 1872

NOME DEL TITOLARE: ALBERT BESOMBES (FONDATORE)

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

Provenienza: St Hilare - St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 07/06/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

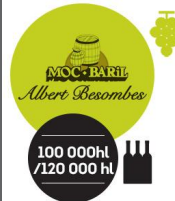
La storia inizia nel 1872 a Saint Hilaire Saint Florent, vicino a Saumur. Il commerciante di vini Albert Besombes sviluppa un know-how unico nel vigneto e si impone in tutta la Valle della Loira e in tutto il mondo. Photo-moc-barile

Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato la sua presenza in vigna grazie a partnership storiche, alcune delle quali con diverse generazioni di viticoltori.

Inoltre, il suo storico edificio di architettura Eiffel è costruito con la famosa pietra tufeu rinomata nella regione. Albert Besombes, è quindi una storia riconosciuta, un edificio storico, uomini appassionati ed esperienza che garantisce la selezione delle più belle denominazioni della Loira



CHARDONNAY 360° VAL DE LOIRE



SAUVIGNON 360° VAL DE LOIRE

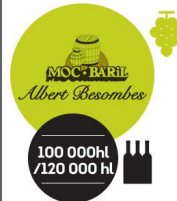


Denominazione: IGT Val de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5gr/Lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt
Solforosa: 85 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Val de la Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3gr/Lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt
Solforosa: 85 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



CHENIN BLANC 360° VAL DE LOIRE



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIEU TÈTE DE LINOTTE *BIO



Denominazione: IGP Val de la Loire

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 15 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 80q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/l

Residuo Zuccherino: 1.8gr/l

Solforosa: 85 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia metamorfica, gesso

Esposizione: Nord Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 20mt

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio, 8 mesi sulle fecce fini

Acidità: 3.70 g/l

Residuo Zuccherino: 2 g/l

Solforosa: 22mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 100.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Loire Proprietes

ANNO DI FONDAZIONE: 1872

NOME DEL TITOLARE: GRUPPO COOPERATIVO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: St Hilaire - St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 07/06/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

Fondata nella Valle della Loira dal 1872, Loire Properties produce e commercializza un'ampia varietà di vini della Loira. Quattro cantine cooperative, una distilleria da promuovere in tutta la Loira attraverso canali specifici.

Oggi si riforniscono più di 200.000 ettolitri di vino per 5.000 ettari di viti commercializzati, o circa l'equivalente di 33 milioni di bottiglie. Tutto ciò senza perdere mai di vista la qualità nel pieno rispetto territoriale con uno sguardo alle più moderne tecniche enologiche: Vasche in acciaio inossidabile a temperatura controllata, pressatura pneumatica sotto azoto, inertizzazione, flottazione, filtro tangenziale, elettrodialisi, botti di rovere solo per nominare le fasi e le tecniche utilizzate per la produzione del vino.



Cremant De Loire "Château Des Cosse" Reserve De Marquis Millesimè Blanc Brut



Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Chateau De La Vrillere



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: rocce metamorfiche, beole e sedimenti sabbiosi
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 78 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 2,1 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



"Touraine Gamay " La Valle Desrois



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 11,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

VIGNOBLE COGNÉ

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Cogné

Provenienza: Loire

Ettari Di Proprietà: 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Vignoble Cogné si trova nella Valle della Loire tra Nantes e Angers, a 70 km dall'Oceano Atlantico. Da 3 generazioni, la tenuta di famiglia con i suoi 50 ettari produce vini della Valle della Loire a Indicazione Geografica Protetta: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero, Gamay e Cabernet Franc.





Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Esposizione: nord ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 320 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Floreal 100%
Esposizione: nord ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 260 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



LUCIEN AVIET CAVEAU DE BACCHUS

Caveau de Bacchus



Lucien Aviet & Fils

Savagnin Ouillé "Venus"



Arbois Trousseau "Ruzard"



Denominazione: - VDF
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 15,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: - Marna Grigio, Scisto, Carbonato di Calcio
Esposizione: - Est - Sud /Est
Età Delle Vigne: - 50 Anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 25 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 72 Mesi Sulle fecce Fini
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 600
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Grigie e rosse, con Calcare e Scisti
Esposizione: - Sud - Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 60 Anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Arbois Trousseau "Nonceau"



Arbois Trousseau "Bruyeres Poussot"



Denominazione: - AOC
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Grigie e rosse, con Calcare e Scisti
Esposizione: - Sud - Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 60 anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 5,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Grigie e rosse con presenza Calcare
Esposizione: - Sud - Sud/ovest
Età Delle Vigne: - 70 anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere 15 Mesi
Acidità: - 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 1 g/l
Solforosa: - 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500



Domaine Jacques Tissot

ANNO DI FONDAZIONE: 1962

NOME DEL TITOLARE: JACQUES TISSOT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Arbois

Ettari Di Proprietà: 30

In Catalogo Dal: 23/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Jacques TISSOT crea la sua azienda nel 1962 ereditandola dal padre viticoltore. Durante gli anni è stato creato uno straordinario team molto affiatato che ha generato nuove tecniche innovative sia applicate alla pianta che alla cantina.



Cremant Du Jura Blanc Brut



Cremant Du Jura Rosé Brut



 
Denominazione: AOC Cremant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Tipologia Di Terreno: marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 3,45 g/l
Residuo Zuccherino: 5,8 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.170
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi

 
Denominazione: AOC Cremant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: est-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Residuo Zuccherino: 10 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.232
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi



Arbois Savagnin Nature Floral



Arbois Savagnin



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 36 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.300
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco ossidato
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: Sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte scolma 3 anni
Acidità: 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.300
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 15 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 77 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Il 60% 12 mesi in Piece da 228lt, il 40% in Barrique di rovere
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.555
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Poulsard
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Poulsard 100%
Tipologia Di Terreno: Marna
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Idigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l
Solforosa: 55mg/t
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Foudre da 1000lt 18 mesi
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 25 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.717
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 17%
Tipologia Vino: Passito (3 mesi in soffitte ventilate)
Uvaggio: Savagnin 50%, Trousseau 25%, Poulsard 25%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia, marne grigie
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 70 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: -
Affinamento: Botti di rovere 600lt
Acidità: 3.5gr/l
Residuo Zuccherino: 320 gr/l
Solforosa: 55mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75lt



Macvin Du Jura Blanc



Arbois Vin Jaune



Denominazione: AOC
Regione: Jura
Grado Alcolico: 17 %
Tipologia Vino: Fortificato
Uvaggio: Chardonnay 50% Savagnin 50%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia, Marne grigie
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 2/3 mosto assemblato con
1/3 Marc Du Jura
Residuo Zuccherino: 150 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.436
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: -14,5%
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia, marne grigie
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 600 lt, a botte scolma 7
anni
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.65 lt



Domaine Trichon

In Catalogo Da: 2022

Ettari Di Proprieta': 13

Provenienza: Savoie

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel 1981, Henri, Jean e Michelle costruirono una cantina di 400 m2 interrata 5 m, che all'epoca rappresentava un importante passo avanti per la tenuta, era uno strumento di lavoro ad alte prestazioni. La famiglia è molto attaccata alla natura e non vuole metterla in alcun modo in pericolo, per questo tutta l'acqua di lavaggio e risciacquo della cantina finisce in un laghetto di recupero dove amano nuotare pesci e anatre, così la natura non viene inquinata. Frutto di un lavoro incessante durato poco più di 3 secoli, il Domaine Trichon vicino a Belley è sempre stato guidato da un'unica passione: quella della vite e del vino.

DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot noir 20% - Molette e Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 6.5 gr/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 13000
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot noir 20% - Molette e Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.1 gr/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0,75 lt



Roussette Du Bugey *Bio

DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Bugey Mondeuse Rouge *Bio



Denominazione: DOP
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Altesse 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 49 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: 63mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: DOP
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 11,6 %
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Mondeuse 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo - Argilloso
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: 49 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 50%, Tonneaux 50%
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: .42mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: 0,75 lt



CHATEAU HENRY BONNAUD

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: Stéphane Spitzglous

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Tholonet

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant de Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Château Henri Bonnaud si trova nel comune di Tholonet, 6 km a sud-est di Aix-en-Provence. Il suo terroir è costituito da un ghiaione calcareo chiamato "Langesse". (un calcare lacustre di epoca terziaria). La Tenuta, adagiata in un anfiteatro naturale, protetta dal maestrale dalle colline Langesse e Grand Cabri, e dai monti Cengle e Sainte-Victoire, gode di un microclima. La maggior parte dei vigneti è esposta a sud.

Château
HENRI
BONNAUD

STEFF ROSÈ *BIO

Château
HENRI
BONNAUD

COTES DE PROVENCE "TERRE PROMISÈ"
ROSÈ *BIO



Denominazione: IGP Portes de la Méditerranée

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 50% Grenache 50%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,20gr/Lt

Residuo Zuccherino: 1gr/Lt

Solforosa: 80 mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Cotes de Provence

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 45% Grenache 45% Cinsault 10%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/Lt

Residuo Zuccherino: 0.8gr/Lt

Solforosa: 70mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt



DOMAINE ACHARD VINCENT

ANNO DI FONDAZIONE: 1968

NOME DEL TITOLARE: THOMAS VINCENT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: St Croix

Ettari Di Proprietà: 11

In Catalogo Dal: 13/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta è di proprietà della famiglia da 6 generazioni. È nato dalla fusione della tenuta VINCENT a Sainte-Croix e della fattoria ACHARD a Saillans con il matrimonio di Claudie e Jean-Pierre. Dopo una laurea in agricoltura e una licenza in vitivinicoltura all'Università del Vino, Thomas, il figlio, è partito per perfezionare il suo inglese e il suo talento come assaggiatore a Londra. Oggi Thomas ha appena unito le forze per assumere la successione.

Porta un nuovo dinamismo nella tenuta, che converte in biodinamica.

Tecniche ancestrali, ritmi cosmici e pratiche legate al cielo e alla terra generano prodotti molto particolari e puliti nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

Il segreto dell'azienda è senza dubbio l'impiego del letame biologico utilizzato in maniera composta per nutrire al meglio la vite.



CREMANT DE DIE PETIT JULES* BIO DEMETER SANS SOULFITE AJOUTÉ



CLAIRETTE DE DIE "BIO-SURE" * BIO DEMETER



Denominazione: AOP Crémant de Die
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Clairette 55% Aligoté 40% Muscat 5%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Marna, Calcare
Esposizione: Sud - sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 6 gr/l
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



Denominazione: AOC Clairette de Die
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 7.5 %
Tipologia Vino: Bollicine Dolce
Uvaggio: Muscat 100%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250-450 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 1 anno
Acidità: 7.7 g/l
Residuo Zuccherino: 35 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
metodo ancestrale
senza aggiunta di solfiti



DOMAINE ROCHE AUDRAN

ANNO DI FONDAZIONE: 1998

NOME DEL TITOLARE: VINCENT ROCHETTE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 127.000

Provenienza: Buillon

Ettari Di Proprieta': 32

In Catalogo Dal: 14/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda è nata alla fine degli anni 90 e sin da subito si è sentita l'esigenza di affrontare il mondo vino dal punto di vista Biodinamico.

Il lavoro in vigna e in cantina è eseguito tenendo sempre presente il calendario dei ritmi cosmici, applicando i riti ancestrali ed energetici della Biodinamica.

La famiglia ha come unico obiettivo quello della manutenzione e aumento perpetuo delle forze vitali delle piante e dei suoli.

I vini risultano puliti e di grande lungimiranza, godibili, freschi e di beva importante.



Vincent Rochette

COTES DU RHONE CUVÉE TRADITION BLANC *BIO DEMETER



CÔTES DU RHÔNE BLANC "CUVÉE CÉSAR" *BIO DEMETER



Denominazione: AOP Cotes du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 60%, Viognier 30%, ,
Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso, Argilloso, Calcare
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 1/3 botti di rovere, 1/3 acciaio
Acidità: 2.95g/l
Residuo Zuccherino: 1.9g/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 50% Viognier 30%
Clairette 10% Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti grandi di rovere da 900 lt 12
mesi
Acidità: 2,95 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



GRENACHE GRIS CUVÉE FEUILLETS D'ARGILE *BIO DEMETER



COTES DU RHONE CUVÉE TRADITION ROSÉ * BIO DEMETER



Denominazione: - VDF
Regione: - Vallée du Rhone
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Grenache Gris 100%
Tipologia Di Terreno: - Argillosi - Ciottoli (Galets)
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 200-300 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Botti grandi Di Rovere
Acidità: - 4,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 700
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: AOC Cote du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 0.21gr/l
Solforosa: 67mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: - Grenache 60% Syrah 25% Merlot 15%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso/ Calcareo
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cuvée di cemento
Acidità: - 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 3,1 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 70%,
 Carignan 15%, Syrah 15%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
 ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Affinamento: vasche di cemento 9 mesi,
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 3,45 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 19 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



COTES DU RHONE ROUGE TERRE NATURE

*BIO DEMETER SENZA SOLFITI



COTES DU RHONE ROUGE VILLAGE

"CUVÉE CÉSAR" *BIO DEMETER



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 70%, Syrah 30%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord-est, nord-ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 9 mesi, bottiglia mesi
Acidità: 3,76 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Cotes du Rhone Village
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord-est, nord-ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 6 mesi
botti di rovere 50 hl 12 mesi
bottiglia 4 mesi
Acidità: 3,35 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE *BIO DEMETER



Denominazione: AOC Chateauneuf du Pape

Regione: Vallée Du Rhone

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Grenache 100%

Tipologia Di Terreno: sabbia molassica
ricoperta di ciottoli laminati

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: vasche di cemento 6 mesi

botti di rovere 50 hl 12 mesi

bottiglia 12 mesi

Acidità: 3,34 g/l

Residuo Zuccherino: 1,5 g/l

Solforosa: 25 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.400

Formati Disponibili: 0.75 lt

Vignerons Ardechois

ANNO DI FONDAZIONE: 1967

NOME DEL TITOLARE: Vignerons Ardechois

Ettari Di Proprieta': 6.000

In Catalogo Dal: 2024



Sauvignon Classiques



Chardonnay Classiques



Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,3 gr/l
Solforosa: 87 mg/l
Formati Disponibili: 0,75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso/calcareo
Esposizione: Sud / Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,6 gr/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0,75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache Blanc 40% Marsanne 30%
 Viognier 30%
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: 77 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 22000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 20000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache Blanc 50% Marsanne 50%
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8 gr/l
Solforosa: 58 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Esposizione: -Ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 30000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Syrah 100%
Età Delle Vigne: - 15 anni
Altitudine Vigne: - 220 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: - 79 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache Noir 50% Syrah 50%
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Marselan Classiques



Merlot Classiques



Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Marselan 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 72 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Età Delle Vigne: 19 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Età Delle Vigne: 19 anni
Altitudine Vigne: 270 q/ha
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 30000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Esposizione: -Nord
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 1.1 gr/l
Solforosa: 83 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 80% Syrah 20%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 71 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 13.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 69 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 20000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 60% Grenache 40%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: 59 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt

CHATEAU LA GRACE DIEU

In Catalogo Da: <p>2024</p>



SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU "LES MENUTS"



SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU "HAUT TROQUART"



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70% Cabernet Franc 30%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere nuove
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: 0.75 l



Chateau Trapaud

ANNO DI FONDAZIONE: 1471

NOME DEL TITOLARE: BEATRICE TRAPAUD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 41.000

Provenienza: St Emilion

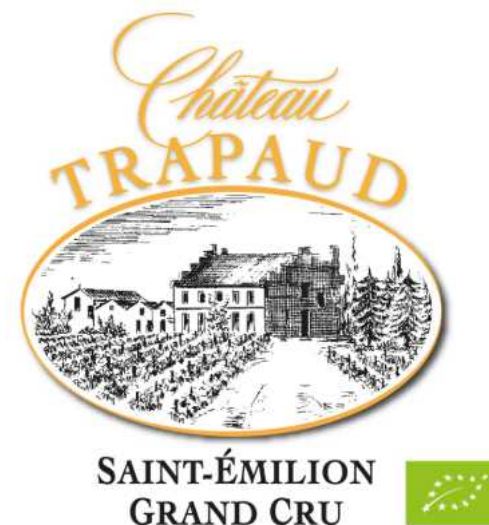
Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 16/04/2019

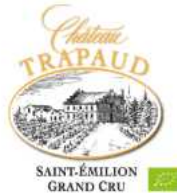
Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia di Château Trapaud inizia nel 1471: Secondo Léo Drouyn, storico del XIX secolo, un Trapaud divenne proprietario di una determinata terra (un feudo) nel piccolo villaggio di Gardegan nel dipartimento della Dordogna. Il bisnonno di Beatrice acquistò la proprietà grazie alla benevolenza di un notaio che, trovando Georges un ottimo contadino, gli suggerì di diventare a sua volta proprietario. All'epoca, la trovò un "buon affare" e la aiutò a sistemarsi. (Questa proprietà rappresentava 4 ettari di viti, ettari di prati e bestiame.). Georges passò la proprietà a suo figlio Gaston, che continuò ad espandere l'area della fattoria a 10 ettari di viti. Alla fine degli anni '60, Gaston a sua volta passò la tenuta a suo figlio Andre. Successivamente il papà di Beatrice ha acquistato poco più di 4 ettari fino al 1995, costituendo così l'attuale Château Trapaud. Da quella data, Beatrice ha avviato una lunga serie di miglioramenti tecnici e funzionali, nonché un rinnovo programmato dell'attrezzatura. In quel periodo Beatrice ha iniziato a ritornare alla dimensione della produzione biologica. Ha anche ripreso gli studi, 2 anni di formazione in aromaterapia, che ha sviluppato la sensibilità per un approccio rispettoso della professione.



B L Sauvignon Gris



Saint-Emilion Grand Cru *Bio



Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon gris 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Est, Ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica e Manuale
Resa Per Ettaro: 48q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique 9 mesi
Acidità: 2.59gr/l
Residuo Zuccherino: 1gr/l
Solforosa: 75mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4800
Formati Disponibili: 0.75lt



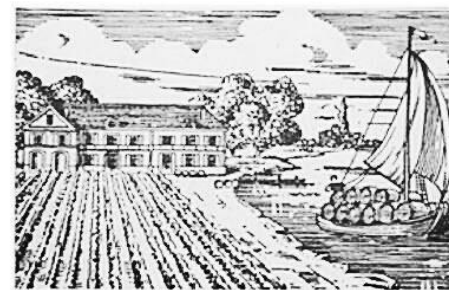
Denominazione: AOC Saint-Emilion Grand Cru
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
Esposizione: Nord, sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux 12 mesi
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX

In Catalogo Da: <p>2024</p>

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



MARGAUX

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE CUVÉE
MER DE GARONNE



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Malbec - Petit Verdot
Tipologia Di Terreno: sabbia e argilla
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 50 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique esauste
Acidità: 5.9
Residuo Zuccherino: 0.1
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit verdot
Tipologia Di Terreno: sabbia e argilla
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 50 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 5.6
Residuo Zuccherino: 0.2
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CHATEAU FONTBAUDE

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA SABATÉ

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 26.000

Provenienza: Gironde

Ettari Di Proprietà: 19

In Catalogo Dal: 17/03/2014

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

Per quasi 50 anni, la famiglia SABATÉ La proprietà ora comprende 19 ettari di viti.

Situato alle pendici di Saint Magne de Castillon, le viti sono piantate su terreni calcarei, ottimi suoli da vino. I vitigni sono 75% Merlot, 20% Cabernet Franc e 5% Malbec.

L'età media delle viti è di circa 40 anni.

La famiglia si prende cura delle viti in maniera maniacale, utilizzando tecniche moderne nel pieno rispetto dell'ambiente. Pian piano si sono introdotte situazioni tendenti al biologico fino al 2012 quando è stata prodotta la prima annata totalmente biologica.

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox controllando la temperatura (massimo 26 ° C) per preservare gli aromi fruttati del vino. Il tempo di vinificazione va dai 10 ai 21 giorni a seconda della qualità delle uve e dei tipi di vino che si desidera produrre. Il vino viene affinato in parte in tini e in parte in botti per 12 mesi e imbottigliato allo chateau





Denominazione: AOP Bordeaux Blanc
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Sauvignon Gris 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Ghiaia
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 2gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Cotes du Bordeaux
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,8 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CASTILLON COTES DE BORDEAUX "SELECTION DE VIEILLES VIGNES" *BIO



L'AME DE FONTBAUDE *BIO



Denominazione: AOP Castillon-Cotes du Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 55% Cabernet franc 45%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 60 mt /slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio 12 mesi, Botti di quercia da 30hl 12 mesi

Acidità: 3.4g/l

Residuo Zuccherino: 0.5g/l

Solforosa: 51mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Castillon- Cotes du Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 100%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 80 anni

Altitudine Vigne: 60m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio 3 mesi, Botti di quercia da 30hl 18mesi

Acidità: 3.4 g/l

Residuo Zuccherino: 0,9 g/l

Solforosa: 57mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3000

Formati Disponibili: 0.75lt



FAMILLE CASSY LAURENT

Provenienza: Chateau Chillac (Morizès)
Ettari Di Proprieta': 55



PETILLANT NATUREL "LES DEMOISELLES DE CHILLAC"



BORDEAUX ROUGE "QUILLET" *BIO DEMETER



Denominazione: VdF
Regione: Bordeaux

Tipologia Vino: Ancestrale Rosato
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%

Tipologia Di Terreno: - Argilloso

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: - 100 m/slm

Vendemmia: - Manuale

Resa Per Ettaro: - 60 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Bordeaux Bio

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: 40% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon –
20% Cabernet Franc

Tipologia Di Terreno: Argilla – Sabbia – Calcare –
Rosso grave

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 100 mt /s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux 18 mesi

Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l

Solforosa: 43 mg/l

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: 60% Merlot – 20% Cabernet Franc – 20%
Malbec

Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo, Boulbène,
Argilloso-sabbioso, Argilloso-ghiaioso, Clinker,
Argilloso

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 120 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l

Solforosa: Senza solfiti aggiunti

Formati Disponibili: 0.75 lt

CHATEAU SICOT

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: PHILIPPE CARRETERO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: St Ciers D'abzac

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 16/04/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

La società di famiglia Château Sicot è stata fondata 50 anni fa ed è gestita dall'enologo Philippe Carretero persona di grandissimo spessore e preparazione.

Philippe sin da subito ha dato un'impronta indelebile allo chateau Sicot rendendolo riferimento di questa zona.

Biologico dal 2009 Chateau Sicot è specializzato anche nei succhi di uva analcolici spumantizzati, una vera rarità rivoluzionaria a livello mondiale.





Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Sémillon 80%,
Colombard 20%

Tipologia Di Terreno: Argilo-sabbioso

Esposizione: n.d.

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi minimo

Acidità: 3,23 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 20 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio o cemento



Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bolicine

Uvaggio: Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 33%,
Cabernet Franc 33%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Esposizione: n.d.

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi

Acidità: 3,1 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 36 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 6.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio





Denominazione: Bordeaux AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon 70% Semillon 22% Colombard 8%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Esposizione: nd

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60mt /s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Affinamento: Acciaio 4 mesi

Acidità: 3,3g/l

Residuo Zuccherino: 0.2g/l

Solforosa: 65mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1800

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: Bordeaux AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 10%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Esposizione: n.d

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Affinamento: Cemento, Tonneaux

Acidità: 3,59 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 40mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 80% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 20%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere francese
Acidità: 3.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 0 %
Tipologia Vino: Succo d'uva spumantizzato
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso
Età Delle Vigne: 25 anni
Affinamento: l'uva raccolta viene congelata a -4°
spremuta e poi filtrata, pastorizzata
ed addizionata di anidride carbonica
Acidità: 3,85 g/l
Residuo Zuccherino: 200 g/l
Solforosa: 8 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU MAISON NOBLE SAINT MARTIN

ANNO DI FONDAZIONE: 1345

NOME DEL TITOLARE: MICHELLE PELISSE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000

Provenienza: Gironde

Ettari Di Proprieta': 115

In Catalogo Dal: 16/05/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT NIZZA 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda pianta le sue radici in questa zona dell'Aquitania nel 1345 diventando negli anni una delle più stimate produzioni di Bordeaux. Michelle Pelisse è l'attuale proprietario che grazie ad interventi mirati fatti negli anni, sia sulla vigna che sulla cantina, ha reso l'azienda al passo con la tecnologia nel pieno rispetto della natura e delle tradizioni più antiche. Qui si coltivano Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e anche Sauvignon, Sémillon e Muscadelle dai quali si ottiene uno splendido Bordeaux bianco.



Château
Maison Noble
Saint Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR BLANC ENTRE-DEUX-MERS



Château
Maison Noble
Saint Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE



Denominazione: AOC Entre-Deux-Mers
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 70%, Semillon 20%,
Muscadelle 10%
Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 28 q/ha
Affinamento: acciaio 5 mesi
Acidità: 3,5 g/l
Residuo Zuccherino: 0,6 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 37.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Bordeaux Supérieur
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%,
Cabernet Franc 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Affinamento: vetro cemento 12 mesi
botti di rovere da 2.25 hl 8 mesi
Acidità: 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: 0,4 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 120.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU DUDON

ANNO DI FONDAZIONE: 1655

NOME DEL TITOLARE: EVELYNE E MICHEL ALLIEN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 22.000

Provenienza: Barsac

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 16/07/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia racconta le gesta di Bernard Dudon e suo figlio Blaise che nel 1965 hanno posseduto il castello.

Dopo anni di peripezie e abbandono, finalmente nel 1988 Evelyne e Michel Allien si concentrarono sulla rinascita dell'edificio e delle vigne.

Totalmente contrari agli erbicidi, I fratelli sposaNo in pieno l'agricoltura biologica e inoltre dal 1994 è stata create una sistemazione in azienda per i turisti del vino.

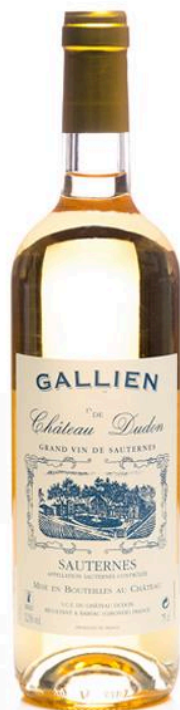
Straordinari i Sauternes prodotti, eleganti, puliti e molto equilibrate nonostante la particolarità e la delicatezza della materia prima colpita dalla Botrytis Cinerea.



SAUTERNES "GALLIEN" *BIO



SAUTERNES "DUDON" *BIO



Denominazione: AOC Sauternes

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato

Uvaggio: Sémillon 85%, Sauvignon 15%

Tipologia Di Terreno: argilloso sabbioso
con una roccia madre di pietra calcarea

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 13 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 12 mesi

Acidità: 4,3 g/l

Residuo Zuccherino: 96 g/l

Solforosa: 90mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 13.000

Formati Disponibili: 0.50 lt, 0.75lt



Denominazione: AOC Sauternes

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato

Uvaggio: Sémillon 85%, Sauvignon 15%

Tipologia Di Terreno: argilloso sabbioso
con una roccia madre di pietra calcarea

Esposizione: nord-est, nord-ovest

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 13 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique 18 mesi

Acidità: 0,96 g/l volatile

Residuo Zuccherino: 95,8 g/l

Solforosa: 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3460

Formati Disponibili: 0.375, 0.50, 0.75 lt



CHATEAU PENIN

ANNO DI FONDAZIONE: 1964

NOME DEL TITOLARE: Hubert CARTEYRON

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda agricola è a conduzione familiare (acquistata da Louis CARTEYRON e suo figlio Jacques nel 1855). Patrick, rappresenta la quinta generazione. Ha rilevato l'azienda di famiglia nel 1982 dopo aver lavorato per diversi anni come enologo e consulente viticolo. La produzione e la gestione dell'azienda si svolgono nel quadro di un'agroecologia ragionata e multi-performance riconosciuta dal criterio di qualità HVE. Questi valori, portati avanti dall'intero team di Château Penin, permettono di produrre e offrire in vendita un'intera gamma di vini decisamente qualitativi, tutti con caratteristiche diverse.

CHÂTEAU PENIN



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Semillon 20%
 Sauvignon Gris 20%
Tipologia Di Terreno: argillo-calcareo
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique e affinamento sulle fecce fini
 con batonnage 6 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Bordeaux Clairet
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Merlot 90% Cabernet 10%
Tipologia Di Terreno: argilla ghiaiosa
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, macerazione 48 ore, 4 mesi
 sulle fecce fini
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 60.000
Formati Disponibili: 0.75 l



BORDEAUX ROUGE CABERNET FRANC "MASSALE"

CHÂTEAU PENIN

BORDEAUX ROUGE "L'INFUSÉ"



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: - AOC
Regione: - Bordeaux
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: - Ghiaiosi /Argillosi
Esposizione: - Sud/Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 45 / 50 Anni
Altitudine Vigne: - 60 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 18000
Formati Disponibili: -0,75 lt



BORDEAUX ROUGE SANS SULFITES AJOUTES "NATUR"

CHÂTEAU PENIN

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE "GRANDE SELECTION"



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 12 mesi, 5 mesi sulle fecce fini
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 80%, Cabernet franc 20%

Tipologia Di Terreno: sabbioso argilloso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: da 35 a 70 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Sulle fecce fini 12 mesi, 1/3 tonneaux
e 2/3 barrique 12 mesi

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0.1 g/l

Solforosa: 38 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75 l

Chateau De Cranne



AmourEux Blanc *Bio



Cranne Heol Muscaris Floreal Sec *Bio



Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscadelle-Sauvignon Gris
Tipologia Di Terreno: - Argilloso / Calcareo
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3600
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscaris-Voltis- Floreal
Tipologia Di Terreno: - Argilloso/Calcareo
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: -110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6400
Formati Disponibili: 0.75 lt



Orange Artisan Vigneron *Bio



Gris de Noir Grey *Bio



Denominazione: - Vin De France

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Bianco macerato

Uvaggio: Semillon 100%

Tipologia Di Terreno: - Ghiaiosi

Esposizione: - Sud Est

Età Delle Vigne: - 35 anni

Altitudine Vigne: - 110 m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: - 30 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: Anfora

Residuo Zuccherino: - 2 g/l

Solforosa: - 25 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 12000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDF

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Malbec 100%

Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo

Esposizione: - Nord Est

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: - 110 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 25 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Residuo Zuccherino: - 2 g/l

Solforosa: - 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 6000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: - Argoloso/Calcareo
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon- Malbec- Artaban
Tipologia Di Terreno: - Terreni Ghiaiosi
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora macerazione carbonica
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3600
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Vidoc-Malbec-Artaban
Tipologia Di Terreno: - Terreni Ghiaiosi
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Dolce
Uvaggio: Semillon 60% - Sauvignon Blanc 20% -
 Muscadelle 20%
Tipologia Di Terreno: Argilloso / Calcareo
Esposizione: Sud -Est
Età Delle Vigne: 40 Anni
Altitudine Vigne: 110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 15 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4200
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU LADESVIGNES

ANNO DI FONDAZIONE: 1989

NOME DEL TITOLARE: MICHEL MONBOUCHE'

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 103.500

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 14/07/2015

Luogo Di Selezione: CANTINA 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda fu acquistata nel 1989 da Michel Monbouchè e la moglie ma solo nel 2000 il bravissimo enologo che ancora oggi studia e lavora per l'azienda, ha riequilibrato la mappatura dei terreni.

Questo sistema ha dato la possibilità di impiantare vitigni su terreni ben precisi vista le caratteristiche diverse che hanno.

Calcare e argilla sono protagonisti in questa zona ogni anno vengono estirpati e reimpiantati circa 2 ettari di terreno rendendo la densità più fitta. Questo lavoro consente senza dubbio di aumentare la concentrazione delle uve facendo rimanere inalterata la resa.





Denominazione: n.d.
Regione: Bergerac
Tipologia Vino: Succo D'uva Pastorizzato e filtrato bianco
Uvaggio: Sémillon 100%
Affinamento: Bottiglia
Formati Disponibili: 0,375 lt



Denominazione: AOC Bergerac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Argillo-limonoso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 110mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.48gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 82mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.375lt 0.75lt





Denominazione: AOC Bergerac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet franc 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: sud-sud est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.47gr /lt

Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt

Solforosa: 69mg /lt

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.375lt 075lt



Denominazione: Cotes de Bergerac rouge

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 15%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70% Cabernet franc 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique 12 mesi

Acidità: 3.82 gr/lt

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lt

Solforosa: 67 mg/lt

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Bergerac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 14°
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 60% Cabernet franc 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 110mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 6 mesi
Acidità: 3.61gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Monbazillac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce Muffato
Uvaggio: Semillon 95%, Muscadelle 5%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 110 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 15 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 18 mesi
Acidità: 3,22 g/l
Residuo Zuccherino: 99 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt





Denominazione: AOC Monbazillac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco Dolce Muffato

Uvaggio: Semillon 100%

Tipologia Di Terreno: argilla

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 110 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 15 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: barrique di quercia 24 mesi

Acidità: 3,6 g/l

Residuo Zuccherino: 174 g/l

Solforosa: 95 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine Cauhapé

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Henri Ramonteu

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 125.000

Provenienza: Jurançon

Ettari Di Proprietà: 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

L'approccio di Cauhapé è unico. Si esprime in un dialogo unico con la natura per esprimere la quintessenza dei vitigni tipici e dei vitigni dimenticati della sua famosa denominazione Jurançon.



DOMAINE
CAUHAPÉ

L'eclipse



Jurancon Sec Escapade



Denominazione: VDF
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseg 90% Lauzet 10 %
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.36gr/l
Residuo Zuccherino: 2gr/l
Solforosa: 50mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Jurancon sec
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseng 60% Camaralet 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 2.4gr/l
Solforosa: 80mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Jurancon Sec Quatre Temps



Jurancon Molleaux Belle Des Vignes



Denominazione: AOC Jurancon sec
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseng 50% Petit manseng 50%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere 8 mesi
Acidità: 4.67gr/lit
Residuo Zuccherino: 2.7gr/lit
Solforosa: 80mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Jurancon Molleaux
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Molleaux
Uvaggio: Petit manseng 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 50 % In Barrique
Acidità: 4.97gr/lit
Residuo Zuccherino: 60gr/lit
Solforosa: 90mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Jurancon

Regione: Sud ovest

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Bianco dolce

Uvaggio: Petit manseng 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, selce

Esposizione: sud est

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 32 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique nuove 18 mesi

Acidità: 5.27gr/lit

Residuo Zuccherino: 104 gr/lit

Solforosa: 129mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.75lt

CHATEAU HAUT-MONPLAISIR

ANNO DI FONDAZIONE: 1998

NOME DEL TITOLARE: CATHY, MATHILDE ET DANIEL FOURNIÉ

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Cahors

Ettari Di Proprietà: 30

In Catalogo Dal: 24/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Malbec è l'uva regina di questa regione meravigliosa e ancora da scoprire.

Cathy, Mathilde e Fournié sono semplicemente degli autodidatti con una grandissima voglia di apprendimento.

L'idea di produrre un vino straordinario li ha portati con il tempo ad affiancarsi con dei professionisti specializzate per avere consulenze che gli permettessero di realizzare il loro sogno.

Oggi coprono circa 30 ettari seguendo con attenzione un'agricoltura biologica molto scrupolosa.



CAHORS ROUGE "TRADITION" *BIO



CAHORS ROUGE "L'ENVIE" *BIO SENZA SOLFITI



Denominazione: AOP Cahors
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, ciottoli e silice
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 18 mesi acciaio
Acidità: 3 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Cahors
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, ciottoli e silice
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 1 mese, barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 3,24 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Chateau D'Aydie, Famille Laplace

ANNO DI FONDAZIONE: 1971

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA LAPLACE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 210.000

Provenienza: Aydie

Ettari Di Proprieta': 58

In Catalogo Dal: 16/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Tannat è senza dubbio il protagonista di questa azienda. Uva molto particolare e unica, conserva in questa zona tutto il terroir che la proprietà si impegna costantemente a mantenere.

La famiglia Laplace lavora in simbiosi sia dal punto di vista tecnico che da quello pubblicitario per far emergere i propri prodotti e renderli fruibili a tutti i turisti del vino di zona.

La sostenibilità del vigneto e il Tannat costruiscono un prodotto sicuramente esclusivo.



Pacherenc Du Vic Bilh Sec "Odé D'aydie"



Madiran "Aydie L'Origine"



Denominazione: AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Petit Manseng 60%, Gros Manseng 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla e ghiaia
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di acacia 8 mesi
Acidità: 5,20 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Madiran
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 70% Cabernet franc 30%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare con ghiaia fine
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vetrocemento 12 mesi, botti di quercia 18 mesi
Acidità: 3,65 g/l
Residuo Zuccherino: 1,8 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 70.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: VDF
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 1.2gr/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Madiran
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare con ghiaia
fine
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Vetrocimento, botti di quercia
Acidità: 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt



Madiran Sans Sulfites Ajoutés



Denominazione: AOC

Regione: Sud ovest

Grado Alcolico: -14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Tannat 100%

Tipologia Di Terreno: argillo-calcareo

Esposizione: sud ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 200 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Vetro cemento botti di rovere

Acidità: 4 g/l

Residuo Zuccherino: 0.2

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: -1000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine Rotier

ANNO DI FONDAZIONE: 1975

NOME DEL TITOLARE: ALAIN ROTIER ET FRANCIS MARRE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 170.000

Provenienza: Gaillac

Ettari Di Proprieta': 35

In Catalogo Dal: 24/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta di Rotier è ora gestita da Alain Rotier e Francis Marre due cognati che dividono il loro impegno in settori diversi. Altri cinque professionisti lavorano fissi in azienda per aiutare i due cognati a produrre e commercializzare il prodotto finito. Dal 1985, infatti, non sono stati introdotti fertilizzanti minerali sintetici nelle viti, ma sono state utilizzate solo modifiche organiche. La lavorazione inter-fila è sempre stata praticata. Dal 2005, i metodi di controllo che utilizzano sostanze chimiche sistemiche sintetiche sono stati abbandonati per metodi di coltivazione e trattamenti molto più rispettosi della natura e favorendo la stimolazione delle difese naturali della vite. I prodotti più morbidi, rame e zolfo, usati con saggezza (al momento giusto, nel posto giusto e alla giusta dose), sono in grado di proteggere le viti senza effetti collaterali dannosi. È quindi naturale che nel 2009, dopo questi pochi anni di preparazione, sia stato avviato un processo di certificazione in viticoltura biologica. I vitigni utilizzati sono prevalentemente locali o regionali. Altri, come Duras (rosso) e Loin de l'oeil (bianco), rimangono sconosciuti altrove e fanno parte della firma del vino Gaillac.

DOMAINE
ROTIER



Denominazione: AOC Gaillac
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Loin de L'Oeil 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: n.d
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 3gr/lit
Solforosa: 0 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Gaillac
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Duras 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6gr/lit
Residuo Zuccherino: 0,2 gr/lit
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 4500
Formati Disponibili: 0.75lt



Domaine Le Roc

DOMAINE
LE ROC

Ancestrale Petillant Naturel Rosè
"Roc'Ambulle" Senza solfiti Aggiunti Millesime
2024 *Bio

DOMAINE
LE ROC

Bouysselet Blanc Sec *Bio



Denominazione: - VDF
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 9,5%
Tipologia Vino: - Petillant Naturelle Rosato
Uvaggio: - Négrette 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo
Esposizione: - Sud- Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 28 anni
Altitudine Vigne: - 175 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Metodo Ancestrale
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 20.000
Formati Disponibili: - 0,75lt



Denominazione: - VDF
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Bouysselet 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo
Esposizione: - Ovest - Sud /Ovest
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 38 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux da 400l per 16 Mesi
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,18 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Fronton Rouge "Les Petits Cailloux" *Bio

DOMAINE
LE ROC

Syrah "Mammouth" *Bio



Denominazione: - AOC
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 13,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Négrette 70 % - Syrah 30 %
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord- Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 175 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Cemento per 18 mesi
Acidità: - 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.1,6 g/l
Solforosa: - 29 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 30.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - VDF
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 14,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo
Esposizione: - Sud -Sud /Ovest
Età Delle Vigne: - 50 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux da 400L per 20 mesi
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.1,5 g/l
Solforosa: - 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5.000
Formati Disponibili: - 0,75lt





Denominazione: - AOC
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 14,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Négrette 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Sud -Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique per 14 Mesi
Acidità: - 4,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.1,5 g/l
Solforosa: - 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 0,75lt

VIGNOBLE EGRETAU

ANNO DI FONDAZIONE: Ottava generazione

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Egretau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Tecniche e gesti ereditati di padre in figlio, Sentimenti ed esperienze specifiche di ogni generazione. Modellare le viti per stabilirle in modo sostenibile, garantire la buona salute delle piantagioni, decifrare la corretta maturità delle uve e, infine, iniziare il tempo di vendemmia... intimamente legati alla natura.

Vignoble Egretau



Denominazione: AOC Pineau de Charentes
Regione: Charentes
Tipologia Vino: Mosto D'uva con aggiunta di Cognac - Vin de Liqueur
Uvaggio: Ugni blanc 50% Colombard 50%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Affinamento: Botte di rovere
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Pineau de Charentes
Regione: Charentes
Tipologia Vino: Mosto d'uva con aggiunta di Cognac - Vin de liqueur
Uvaggio: Merlot 60% Cabernet Franc 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Affinamento: Botte di rovere
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Cognac
Regione: Charante
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Ugni Blanc 100%
Affinamento: Alambicco di rame
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.70lt



Denominazione: AOC Cognac
Regione: Charentes
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Ugni Blanc 100%
Affinamento: Alambicco di rame
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.70lt





Denominazione: AOC Cognac

Regione: Charentes

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Ugni Blanc 100%

Affinamento: Alambicco di rame

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.50lt

DOMAINE DE JOY

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: VANESSA E KEVIN GESSER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Armagnac

Ettari Di Proprieta': 170

In Catalogo Dal: 26/03/2014

Luogo Di Selezione: VINISUD MONTPELLIER 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

In origine, era la storia di una famiglia svizzera che si innamorò della regione dell'Armagnac, a Gers in Guascogna. All'inizio del secolo, Paul e Marguerite Gessler si stabilirono a Joy. A poco a poco, decisero di abbandonare la policoltura per dedicare gran parte del campo alla coltivazione della vite. Più specificamente dedicano il loro amore ai vitigni bianchi. Fu allora che iniziò un processo qualitativo per produrre vini Côtes de Gascogne generosi e moderni con finezza, ma anche una gamma molto selettiva di Bas-Armagnac morbidi e fruttati.





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 11,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Colombard 50%, Ugni Blanc 30%, Gros Manseng 10%, Sauvignon Blanc 10%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Silicio

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 123mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: tra i 60 e gli 80 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.03gr/l

Residuo Zuccherino: 4.22gr/l

Solforosa: 65mg /l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Cotes de Gascogne

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 11,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Colombard 60%, Gros Manseng 10%, Ugni Blanc 30%

Tipologia Di Terreno: Silicio

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 125 mt/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 75 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: acciaio 2 mesi

Acidità: 4,65 g/l

Residuo Zuccherino: 2,5 g/l

Solforosa: 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Maseng 100%
Tipologia Di Terreno: Silicio / Limoso
Età Delle Vigne: tra i 15 e 25 anni
Altitudine Vigne: 150-250 m/slm
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,5 gr/lit
Residuo Zuccherino: 31gr/lit
Solforosa: 86 mg /lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt / 1lt



Denominazione: IGP Cote de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Manseng 100%
Tipologia Di Terreno: Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 8 gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Petit Manseng 70% Colombard 30%
Tipologia Di Terreno: Argilloso, siliceo
Esposizione: sud, sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 123 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique 8 mesi
Acidità: 3,77 g/l
Residuo Zuccherino: 3,64 gr/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Shiraz 35%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, Tannat 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: tra i 10e i 25 anni
Altitudine Vigne: 123mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: Tra i 60 e gli 80 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.41gr/l
Residuo Zuccherino: 4.42gr/l
Solforosa: 80 mg/t
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75t





Denominazione: AOP
Regione: Cotes De Gascogne
Tipologia Vino: Colombard-Ugni blanc-Gros Manseng
Uvaggio: Bianco fortificato
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi, botti di rovere nuove 60 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 5.800
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1,5 lt



BAS-ARMAGNAC "XO" 10 ANS



BAS-ARMAGNAC "HORS D'AGE" 15 ANNI



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5 %
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi,
botti di rovere nuove 96 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 4.944
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1.5 lt



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi,
botti di rovere nuove 144 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 1.184
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1,5 lt



BAS-ARMAGNAC 1988



Denominazione: AOC Bas-Armagnac

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 40.5 %

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base

Affinamento: resina 2 mesi, botti di rovere nuove
144 mesi

Formati Disponibili: 0.7 lt

Sieur D'arques

ANNO DI FONDAZIONE: 1946

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Limoux

Ettari Di Proprieta': 150

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 1946, la casa Sieur d'Arques, situata a Limoux ha svelato la storia di uomini e passioni creando cuvée eccezionali. Ogni fase del processo si affida al know-how complementare degli uomini: viticoltori, cantinieri, enologi e altri professionisti, tutti uniti per valorizzare i vini di casa Sieur d'Arques.



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

Blanquette De Limoux Brut



Marselan Pure Velvet



Denominazione: AOC Blanquette de Limoux
Regione: Launguedoc
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Mauzac 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 120q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 12 mesi
Acidità: 3.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 9gr/lit
Solforosa: 78mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



Denominazione: IGP Pays D'oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Marselan 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: tra i 150 e i 400mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.69gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 68mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.750lt



Domaine Poudoux

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: Cathy et Robert Poudoux

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Maury

Ettari Di Proprietà: 20

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Arretrato dalla pianura del Roussillon, il terroir di Maury beneficia di un microclima e di una geologia: scisti neri e marne scistose su argille rosse che gli conferiscono il privilegio di produrre vini con un sapore e una potenza eccezionali. I Maury del Domaine provengono da vigneti situati nel cuore di questa Denominazione, esclusivamente nel comune di Maury.



Cotes Catalanes Blanc "Serbat" *Bio



Cotes Catalanes Blanc "Roc De Plane" *Bio



Denominazione: AOP Cotes Catalanes

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Rollè 100%

Tipologia Di Terreno: marna calcarea

Esposizione: - Sud / Sud ovest

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: 300 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 35 g/ha

Affinamento: Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid

Acidità: - 3,6 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l

Solforosa: - 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 3000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Cotes Catalanes

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Grenache grigio e bianco, Macabeu

Tipologia Di Terreno: - Marne nere/ Scisti

Esposizione: - Sud /Sud est

Età Delle Vigne: - 25 / 35 anni

Altitudine Vigne: 300 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 40 q/ha

Affinamento: Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid

Acidità: - 3.5 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l

Solforosa: - 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 2000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Languedoc Roussillon
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Muscat di Alexandria 100%
Tipologia Di Terreno: Scisti /Argillosa /Calcareo/
Sabbiosa
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.3 g/l
Residuo Zuccherino: 1.1 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOP
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache noir 100%
Tipologia Di Terreno: -Argilloso/Sabbioso
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 28 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 28 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 3,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 41 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP
Regione: Languedoc Roussillon
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso Bio
Uvaggio: Syrah 60% Mourvedre 40%
Tipologia Di Terreno: Argilloso/Sabbioso
Esposizione: Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 3.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.200
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: IGP
Regione: Languedoc Roussillon
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Carignan 100%
Tipologia Di Terreno: Scisti-calcareo
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento
Acidità: 3.3 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Maury Sec "Terre Brune" Rouge *Bio



Maury Grenat Vendange *Bio



Denominazione: AOP Maury sec
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache noir 70% Syrah 15% Mourvedre 15%
Tipologia Di Terreno: Scisti neri
Esposizione: Nord /Nord Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Maury
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 15.5%
Tipologia Vino: Rosso dolce fortificato
Uvaggio: Grenache noir 100%
Tipologia Di Terreno: Terrazzi marnosi su argilla rossa, scisti neri sul pendio.
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 - 50 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tini di acciaio a tappo fluttuante
Acidità: 3.8gr/l
Residuo Zuccherino: 180 gr/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.50, 0.75 lt



Maury Tuile " Hors D'Age 15 Years "



Denominazione: AOP

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 15,5%

Tipologia Vino: Rosso fortificato

Uvaggio: Grenache noir 100%

Affinamento: Botte grande di rovere

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GREUZARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Mirepeisset

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 01/08/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Domaine de l'Herbe Sainte è situato nella Languedoc Roussillon e più precisamente tra due comuni: Mirepeisset e Sallèles d' Aude. La famiglia Greuzard ha vissuto per anni tra le viti di Pouilly Fuisse .

Nel 1980 si stabilirono in Languedoc e soltanto nel 1987 fu acquistato il primo vigneto di Carignan nel comune di Sallèles d'Aude.

Nel 2001 , fu acquisito il Domaine de l' Herbe Sainte e sviluppata la prima annata .

Oggi i vigneti hanno raggiunto una superficie di 60 ettari, stiamo parlando di vigneron indipendenti che rispettano coerentemente i terreni e l'ambiente attraverso un comportamento economicamente sostenibile ma allo stesso tempo di assoluta qualità.

In pianta vengono eseguite pratiche che limitano il rischio parassitario, mantenendo un'elevata biodiversità dell'ecosistema del vigneto e di ciò che lo circonda.

La produzione varia dal Viognier al Colombard e dal Syrah al Minervois, passando per Cabernet sauvignon e Chardonnay.





Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 4 mesi
Acidità: 3,91 g/l
Residuo Zuccherino: 0,8 g/l
Solforosa: 96 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Colombard 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 3,89 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 94 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



SAUVIGNON



VIOGNIER HARMONIE



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio
Acidità: 4,34 g/l
Residuo Zuccherino: 0,9 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 11 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 39 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio, 20% tonneaux
Acidità: 4,34 g/l
Residuo Zuccherino: 0,9 g/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botti di rovere francese 12 mesi
Acidità: 3,04 g/l
Residuo Zuccherino: 1,7 g/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays D'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cinsault 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/l
Residuo Zuccherino: 2.2gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



GRENACHE ROSÈ



CARIGNAN VIEILLES VIGNES ROUGE



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 20
Altitudine Vigne: 80 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Carignan 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 100 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio 80% Barrique 20%
Acidità: 4.1
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



MERLOT



CABERNET SAUVIGNON



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 27 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 11 mesi
Acidità: 3,01 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1,1 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



SYRAH



MALBEC HARMONIE



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezioanti
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Fermentazione alcolica termoregolata in vasche di inox 8 mesi
Acidità: 3,11 g/l
Residuo Zuccherino: 3,4 g/l
Solforosa: 64 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 7 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio, Barrique 20%
Acidità: 3,01 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Pays d'Oc
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio, Barrique 20%
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso Fermo
Uvaggio: 80% Syrah 20% Carignan
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: -
Età Delle Vigne: SYRAH 8 anni CARIGNAN 74 anni
Altitudine Vigne: 40m /Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35q
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 0,58
Residuo Zuccherino: <1
Solforosa: 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5032
Formati Disponibili: 0,75 l



MINERVOIS "PRESTIGE"



SYRAH "ARTEMISIA"



Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Mourvèdre 60%, Syrah 20%, Carignan 20%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,044 g/l
Residuo Zuccherino: 1,6 g/l
Solforosa: 64 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 12 Mesi Barrique
Acidità: 3,43 g/l
Residuo Zuccherino: 1,4 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



MINERVOIS "AMBROISE"



Denominazione: AOC Minervois

Regione: Languedoc

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Syrah 60%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%

Tipologia Di Terreno: Ciottoloso

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 48 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Botti di legno di rovere 12 mesi

Acidità: 3,21 g/l

Residuo Zuccherino: 1 g/l

Solforosa: 71 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.75 lt

Weingut Gessinger

ANNO DI FONDAZIONE: 1680

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GESSINGER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500

Provenienza: Zeiltingen

Ettari Di Proprietà: 24

In Catalogo Dal: 23/11/2016

Luogo Di Selezione: CANTINA 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

Sua maestà il Riesling. Padrone della Mosella, principe di questa azienda fantastica a carattere familiare con prerogative uniche come i suoi vini. Dieci generazioni passate da padre in figlio dal 1680 ad oggi.

In cantina e in vigna l'esperienza dell'enologo Alfred Gessinger ha accompagnato la famiglia nella produzione soltanto dal 2013 è stato da prima coadiuvato e poi succeduto dalla figlia Sarah.

Qui si producono circa 10 tipologie di Riesling diversi provenienti dai vigneti ZeltingerSonnenuhr con ardesia blu nel sottosuolo. Il resto lo fanno le vigne che arrivano fino a 120 anni di età.

Rese bassissime altissima qualità per una terra un'azienda che crea dei veri capolavori.



Riesling Trocken Blauschiefer



Riesling Trocken Kabinett Zeltinger Himmelreich "Ambrosia"



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 11%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia Blu (Blauschiefer)
Esposizione: - Sud - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 48 anni
Altitudine Vigne: - 235 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 7,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,7 g/l
Solforosa: - 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: QMP Kabinett trocken Alte Reben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 10,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud, sud ovest
Età Delle Vigne: 40-60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 3.7
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.600
Formati Disponibili: 0.75 lt



Pinot Blanc



Riesling Rothlay Spatlese Zeltinger Sonnenhur Trocken Alte Reben



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 6 mesi
Acidità: 5,22 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,8 gr/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 130 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri
Acidità: 7.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5.9 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt / 1,5 lt





Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40/60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.1 g/l
Residuo Zuccherino: 5.2
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: QMP Auslese Alte Reben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 7.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri
Acidità: 8 g/l
Residuo Zuccherino: 86 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



Riesling Gg Reserve " Großes Gewachs Graben
Alte Reben Trocken"



Riesling Zeltinger Sonnenuhr Gg "Hiffay
Monopollage "



Denominazione: Grosses Gewachs Graben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud/est
Età Delle Vigne: 130 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botte di rovere 1000 l per 3 anni
Acidità: 9.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.5
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 140 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Riesling Auslese Lieblich Zeltinger Sonnenuhr 1959



Riesling Spatlese Zeltinger Sonnenhur 56° Alte Reben Feinherb



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Slate)
Esposizione: - Sud /Sud-Ovest
Età Delle Vigne: - 130 anni
Altitudine Vigne: - 200 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botte Ritappata nel 2003
Acidità: - 7,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 68 g/l
Solforosa: - 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 10%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Sud -Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 70 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 8,0 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,18 g/l
Solforosa: - 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 110 anni
Altitudine Vigne: - 190 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 8.9 g/l
Residuo Zuccherino: - 5 g/l
Solforosa: - 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Weingut Franz Dahm

In Catalogo Da: 2024

Ettari Di Proprieta': n.d.

ANNO DI FONDAZIONE: 1978

NOME DEL TITOLARE: Cantina Franz Dahm

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda vinicola FRANZ DAHM si trova nel cuore della Mosella Centrale, la "città della vite e del vino", Bernkastel, dove già romani e celti coltivavano la vite e producevano vino.

L'azienda si dedica interamente alla coltivazione e allo sviluppo del Riesling

WEINGUT FRANZ DAHM



Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 12 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: 7.6
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Muller N.5 Rivaner Trocken

WEINGUT FRANZ DAHM

Riesling Spatlese Trocken



Denominazione: - QMP
Regione: - Renania
Grado Alcolico: - 11%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Muller Thurgau 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 70 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m /s.l.m.
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 2,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 600
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 8.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Bernkasteler Graben Riesling Spatlese Trocken WEINGUT FRANZ DAHM Liesener Paulsberger Kabinett Halbtrocken



Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.4 gr/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: -11,5
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: Spatlese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 50 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.3 gr/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: - QMP
Regione: - Renania
Grado Alcolico: - 11%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Esposizione: - nord ovest
Età Delle Vigne: - 68 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 28 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 7.2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 79 mg/l
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: Qualitätswein
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 13.7 gr/l
Solforosa: 45 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 20.8 gr/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Bernkasteler Graben Riesling Auslese Halftrocken

WEINGUT FRANZ DAHM

Bernkasteler Graben Riesling Spatlese Feinherb 2007



Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 12.2 gr/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7,1 g/l
Residuo Zuccherino: 28 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: Spatlese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 51 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 46.3 gr/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 8%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 100.2 gr/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.1 g/l
Residuo Zuccherino: 74,5 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Beeren Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 150.3 gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: Eiswein
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 20 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 200.2 gr/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: 11,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt



WEINGUT JOHANNES SCHNEIDER



Riesling Kabinett Trocken 1988



Riesling Kabinett Trocken 1991



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 9,6 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Nord/ Nord EST
Età Delle Vigne: - 90 anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 6,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,9 g/l
Solforosa: - 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 9,2 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 90 anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 6,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,8 g/l
Solforosa: - 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

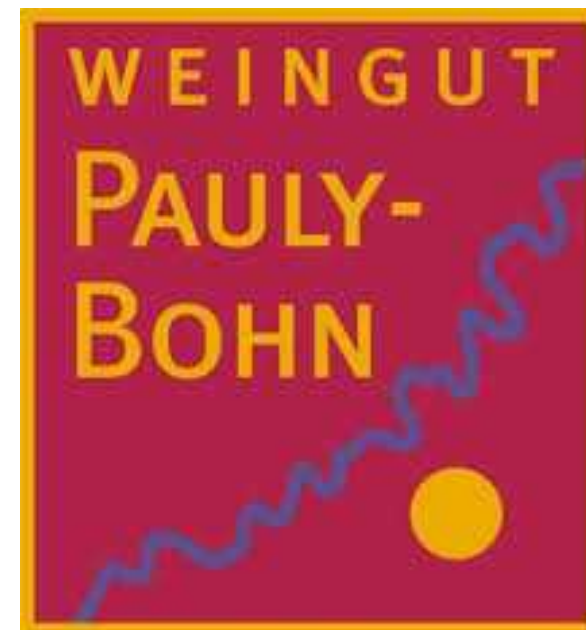


Riesling Spatlese Trocken 1990



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 10,1%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 100 anni
Altitudine Vigne: - 160 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 7 g/l
Residuo Zuccherino: - 5 g/l
Solforosa: - 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 4500
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Weingut Pauly-Bohn



Riesling Kabinett Trocken *Bio



Denominazione: Pradikatswein Kabinett Trocken

Regione: Mosella

Grado Alcolico: 11,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 180 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.8 g/l

Residuo Zuccherino: 4.9 g/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 8000

Formati Disponibili: 0.75 l

Acham Magin



Spatburgunder Blanc de Noir Trocken VDP Gutswein *Bio



Cabernet Blanc Trocken VDP Gutswein *Bio



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0,75 lt



Riesling Trocken Ruppertsberger Reiterpfad VDP Erste Lage *Bio



Riesling Trocken Eruption Pfalz VDP Gutswein *Bio



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.2 g/l
Residuo Zuccherino: 6.7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 210 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.3 g/l
Residuo Zuccherino: 5.8 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Deidesheimer Paradiesgarten Weissburgunder
Trocken VDP Erste Lage *Bio



Spatburgunder Forster Elster Trocken VDP
Erste Lage *Bio



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Stefan Bauer

NOME DEL TITOLARE: Stefan Bauer

Provenienza: Wagram

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Questi vini non seguono la moda. Quello che fanno in azienda, lo fanno da decenni. La potatura delicata, il modo in cui si allevano le viti, l'inverdimento dei vigneti, la vendemmia manuale e infine il lavoro in cantina. Tutto questo è giusto per la famiglia Bauer e giusto per il loro modo di vivere.



Gruner Veltliner "Wagram"



Roter Veltliner



Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gruner Veltliner 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15/30 anni
Altitudine Vigne: 245mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ht
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 2.2 gr/Lt
Solforosa: 63 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Roter Veltliner 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200/220 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.8 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 3.5 gr/Lt
Solforosa: 57 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Riesling



Weissburgunder



Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 230mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Acidità: 6.6 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 5.9 gr/Lt
Solforosa: 51 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Denominazione: QAO
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 200-200 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ht
Lieviti: Selezionati
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Acidità: 5.6 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 2.4 gr/Lt
Solforosa: 55 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4000



Zweigelt



Denominazione: QAO
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Zweigelt Austriaco
Tipologia Di Terreno: Argilloso calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 24 anni
Altitudine Vigne: 200 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ht
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte 12 mesi/acciaio
Acidità: 4.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 1 gr/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0,75lt

ART LAIETÀ



PET NAT "PUPUT" SENZA SOLFITI
AGGIUNTI *BIO



PET NAT "PUPUT PET NAT" ROSÈ SENZA
SOLFITI AGGIUNTI *BIO



Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso-Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 6.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt

Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: - Non dosato
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt



CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE "MIRGIN" * BIO



CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE ROSÉ "MIRGIN" * BIO



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa Blanca (Xsarel.lo), Macabeu Parellada
Tipologia Di Terreno: Sabbioso - Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Argilloso
Esposizione: Sud/est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150/300 m Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.7 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 42 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



CAVA BRUT NATURE "BRUANT" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



CAVA BRUT NATURE ROSÈ "CAPSAGRANY" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



Denominazione: Cava Serra de Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa Blanca (Xsarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6.9 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicina rosè
Uvaggio: Pansa Rosada (Xarel.lo Vermell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6.2 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: D.O. Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio Bottiglia
Acidità: 5.4 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: 48mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt



Denominazione: D.O. Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento Bottiglia
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt



ORANGE WINE "TALLARETA" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



"ETIRIS GX" ROSÈ *BIO



Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Orange
Uvaggio: Pansa Rosada (Xsarello Vermell) Pansa
Blanca (Xarello)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora 3 mesi
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: D.O. Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Garnatxa Negra & Peluda
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150 300 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.3 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt





Denominazione: D.O.Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso fermo
Uvaggio: Grenache Nera 100%
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.9 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt



Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 3 Mesi in Barrique
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt

