



# CATALOGO ESTERO

2025



CHAMPAGNE

Maurice Vesselle  
 Michel Gonet  
 Jean Gimonnet  
 Olivier Horiot  
 Robert Allait  
 Gallimard

BORGOGNA

Pierre Bouree  
 Domaine Jean Fery  
 Domaine Moissenet  
 Bonnard  
 Vincent Latour  
 Domaine Mazilly  
 Vieux College  
 Domaine Mauperthuis  
 Domaine De La Motte  
 Domaine Begue Mathiot  
 Jean Collet  
 Domaine Colbois  
 Domaine Pigneret Fils  
 Domaine De La Mugniere  
 Domaine Michel  
 Chateau Lavernette

Domaine Houblin - Vernin Vignobles Gunther  
 Chereau  
 Albert Besombes  
 Loire Proprietes

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA

Leon Fallier  
 Domaine Bernard  
 Haegelin

ALSACE

Domaine Marcel  
 Freyburger-  
 Ammerschwih

LOIRA

Domaine Chaveau  
 Vignoble Dauny  
 Domaine Tinel Blondelet  
 Joseph De Maistre  
 Domaine De La Galiniere  
 Domaine Dhomme  
 Domaine Le Roche  
 Moreau  
 Domaine Touchais  
 Les Caves De La Loire

A

Domaine Le Portail

CHINON

Domaine Couly Dutheil

LOIRE

Vignoble Cogne'

JURA

Domaine Jacques Tissot

SAVOIA

Domaine Trichon

PROVENCE

Chateau Henry Bonnaud

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent  
 Domaine Roche Audran

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau La Grace Dieu  
Chateau Trapaud  
Domaine De L'Ile Margaux  
Chateau Fontbaude  
Famille Cassy Laurent  
Chateau Sicot  
Chateau Maison Noble  
Saint Martin  
Chateau Dudon  
Chateau Penin

BERGERAC

Chateau Ladesvignes

SUD OVEST

Domaine Cauhape  
Chateau Haut-Monplaisir  
Chateau D'Aydie, Famille  
Laplace  
Domaine Rotier

CHARENTE

Vignoble Egretau

GUASCOGNA

Domaine De Joy

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vignoble Nicolas Therez  
Sieur D'arques  
Domaine Pouderoux  
Domaine De L'Herbe  
Sainte

MOSELLA

Weingut Gessinger

RENANIA

Weingut Franz Dahm  
Weingut Pauly-Bohn

AUSTRIA

Stefan Bauer

ALELLA

Alta Alella

# 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

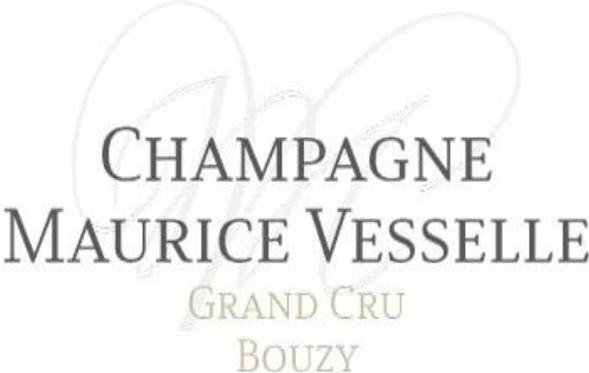
**Storia E Filosofia Aziendale:**

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.



CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY

# Grand Cru Bouzy Brut " La Cuvee 53"

CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY

# Grand Cru Bouzy Extra Brut



**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:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento, nessuna malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Acidità:** 6.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**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:** .  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 120 mesi  
**Acidità:** 6.05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**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 qa/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:** 63 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 252 mesi  
**Acidità:** 6.45 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 9 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**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 qa/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:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Grand Cru Bouzy Rosè Brut

CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY



**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Acidità:** 6.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**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 Proprieta':** 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 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



**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:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 98 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



**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:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Sui lieviti e acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Grand Cru Blanc De Blancs Mesnil Sur Orger Zero Dosage Millesimè



# Grand Cru Blanc De Blancs Zero Dosage Mesnil Sur Orger



**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:** 100 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Acidità:** 5.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 4 mesi



**Denominazione:** Champagne Grand Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 60mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24mesi  
**Acidità:** 4gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 0gr/lt  
**Solforosa:** 65mg/lt  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio



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



# Grand Cru Blanc De Blancs Cuvée "Authentique"



**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:** 100 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 108 mesi  
**Acidità:** 4.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 4 mesi



**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:** 100 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 180 mesi  
**Acidità:** 4.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 77 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 7 mesi, barrique, bottiglia



## Rosè Extra Brut



## Ratafia De Champagne



**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:** n.d  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 2 anni  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** 2 gr/l  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio, bottiglia



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Ratafia  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla /Calcarie  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 49 anni  
**Altitudine Vigne:** .  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** .  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** 128  
**Solforosa:** 45  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**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.



CHAMPAGNE

JEAN GIMONNET

VIGNERON INDÉPENDANT

*Cuis*

Côte des Blancs

# Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime



# Rosè 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:** N,D.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Acidità:** 6,9 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/lit  
**Solforosa:** 78 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux - Bottiglia



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 86% Pinot noir 14%, Pinot meunier ( 20% Vino di riserva)  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 8 anni  
**Acidità:** 5.4gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3 gr/lit  
**Solforosa:** 75 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4200  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100% (10% vino di riserva )  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 10anni  
**Acidità:** 6,4 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 4hr/lit  
**Solforosa:** 65mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4700  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux , Bottiglia

**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:** 250 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 96 mesi  
**Acidità:** 6.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3gr/lit  
**Solforosa:** 48 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux, bottiglia



## Edition 975 Extra Brut Premier Cru



## Prestige Brut Nature Premier Cru



**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:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia

**Permanenza Sui Lieviti:** 9 anni

**Acidità:** 6.4gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 4gr/lit

**Solforosa:** 80mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3960

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru

**Regione:** Champagne

**Grado Alcolico:** 12.5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( 10% Vino di riserva)

**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia

**Permanenza Sui Lieviti:** 12 anni

**Acidità:** 6.9gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit

**Solforosa:** 65mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3700

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# "La Gvette" Brut Premier Cru Millesimè

  
CHAMPAGNE  
JEAN GIMONNET  
VIGNERON INDÉPENDANT  
*Cuis*  
Côte des Blancs

# Extra Brut Premier Cru Millesimè



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( Parcelaire La Gvette)  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 13 anni  
**Acidità:** 7gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/lt  
**Solforosa:** 70mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** -  
**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:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** .  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Acidità:** 7gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 4 gr/lt  
**Solforosa:** 70mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Extra Brut Premier Cru Millesimè



# Extra Brut Premier Cru Millésimè



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( Parcelaire La Gnette)  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Acidità:** 7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/lit  
**Solforosa:** 70mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75lit



**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. s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 264 mesi  
**Acidità:** 6.4gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/lit  
**Solforosa:** 65mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4700  
**Formati Disponibili:** 0.75lit  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux, bottiglia



# 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.





**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:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 28 mesi  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa:** 10 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.897  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** botti di rovere 12 mesi



**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:** 100 q/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Metodo solera 20%  
**Permanenza Sui Lieviti:** 16 mesi  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 20 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.934  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** botti di rovere 12 mesi





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla rossa, calcare duro del Kimmerdigien  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** n.d  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 55 mesi  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** 0  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**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:** n.d  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 52 mesi  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** 0  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** Botti di rovere, bottiglia



# Sève Rosè De Saigné En Barmont Pas Dosè\*Bio



**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:** n.d

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Permanenza Sui Lieviti:** 66 mesi

**Acidità:** n.d

**Residuo Zuccherino:** 0

**Solforosa:** n.d

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2300

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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.

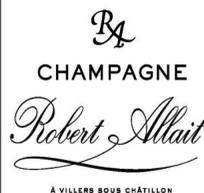


**CHAMPAGNE**

*Robert Allait*

**À VILLERS SOUS CHÂTILLON**

## 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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Fermentazione Malolattica non svolta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 gr/l  
**Solforosa:** 57 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 40.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** 50% Meunier 35% Chardonnay 15% Pinot Nero  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** fermentazione malolattica non svolta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 4.5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 45.000  
**Formati Disponibili:** 0.375, 0.75 lt, 1.5 lt



PhotoRoom



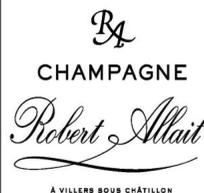
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni circa  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Fermentazione Malolattica non Svolta  
**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 lt



**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 42 mesi  
**Acidità:** 5,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,65 gr/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cuvée Trilo J De Cepage Brut Millesimè



# Brut Nature Vieilles Vignes "Le Mont De Reuil" Millesimè



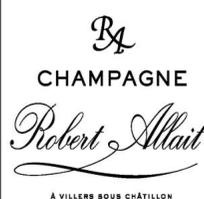
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%,  
Pinot noir 33%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, gesso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**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 lt



**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:** 100 anni  
**Altitudine Vigne:** 255 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Acidità:** 5.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.6 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000 bottiglie  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Solera Perpetuelle Extra Brut



# Prestige Rosé Brut



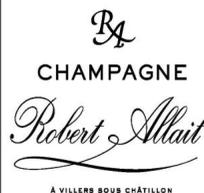
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** - 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 60% Pinot Nero 40%  
**Tipologia Di Terreno:** - Argillo- calcareo  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** - 40 anni  
**Altitudine Vigne:** - 200 m /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 50 qa/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 gr/l  
**Solforosa:** - 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 1000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**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:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 4.65 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 gr/l  
**Solforosa:** 44 mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



# Solera Perpetuelle Rosè Extra Brut



# Rosé De Saignè "Eclat De Meunier"



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** - 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 95% Pinot Nero 5%  
**Tipologia Di Terreno:** - Argillo- Calcareo  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** - 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 50 qa/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:** - 1000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**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:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 5 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4.45 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 47 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.400  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



# Gallimard

**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

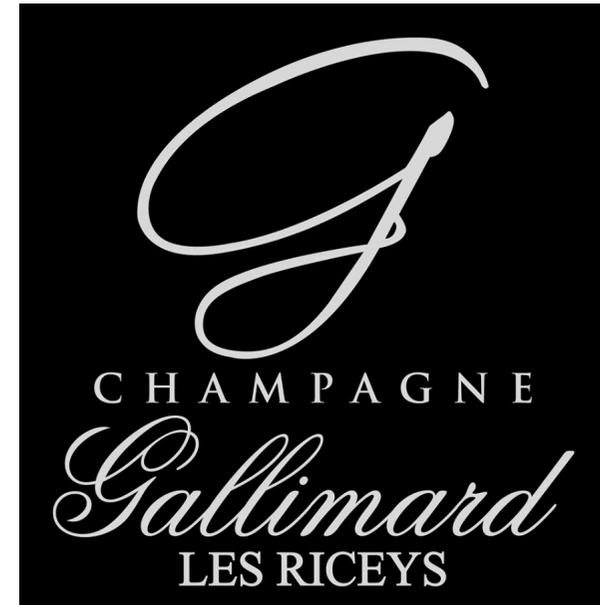
**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**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 Dosaggio Zero



**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:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 4,45 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 100.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt, 0.75 lt, 1,5 lt

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, nessuna chiarificazione  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** dosaggio zero  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, nessuna chiarificazione  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4g/l  
**Solforosa:** 25mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 3,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, il 17% dello chardonnay in barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 10 mesi

**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:** - 10 qa/ha  
**Lieviti:** - Indigeni  
**Fermentazione:** - Spontanea  
**Affinamento:** barrique bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** almeno 36 mesi  
**Acidità:** - 3,4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 g/l  
**Solforosa:** - 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cuvée Amphorescence 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:** 109 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, anfora 7 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4,5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 30 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Acidità:** 4,05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 gr/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Rosé des Riceys  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 q/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 10 mesi in acciaio  
18 mesi in bottiglia  
**Acidità:** 4,05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 17,5%  
**Tipologia Vino:** Ratafia  
**Uvaggio:** n.d.  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso/calcareo  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi sui lieviti mutage  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 150  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



# Vieux Marc De Champagne



**Denominazione:** AOC Vieux Marc de Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 40%  
**Tipologia Vino:** Distillato  
**Uvaggio:** n.d.  
**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 lt

# 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 Aligoté



# Bourgogne Blanc



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** - 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 50 anni, vigneto in prossimità di Puligny  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 1 anno  
**Acidità:** 5.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 56 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Pinot Beurot Blanc



## Auxey Duresses "Blanc"



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot beurot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** - nd  
**Esposizione:** - Nord Est  
**Età Delle Vigne:** -35 anni  
**Altitudine Vigne:** -325 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -43 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** - Indigeni  
**Affinamento:** Botti di rovere 16/18 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** - nd  
**Acidità:** -6.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -0,3 gr/l  
**Solforosa:** - 45mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - nd  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Vinificazione E Affinamento:** - Spontanea

**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 2 anni  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cote De Nuit Villages Blanc



# Saint Romain Blanc



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** -13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Esposizione:** nord ovest  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 160 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 2/3 passaggio 12 mesi  
**Acidità:** 5.2 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 6.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chablis 1er Cru Fourchame



# Meursault Blanc



**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 5.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 18 mesi  
**Acidità:** 5.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Puligny Montrachet Blanc



# Morgon Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Beaujolais  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 18 mesi  
**Acidità:** 4.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** n.d.  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** n.d.  
**Età Delle Vigne:** n.d.  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Lieviti:** n.d.  
**Fermentazione:** n.d.  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Beaujolais  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 18 mesi  
**Acidità:** 4.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Monthelie Rouge



## Auxey Duresses Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100 %  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** Nord Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 5,4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,2 gr/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3100  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** n.d.  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Età Delle Vigne:** n.d.  
**Altitudine Vigne:** 220 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** n.d.  
**Fermentazione:** n.d.  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 q/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux di cui 25% nuove  
**Acidità:** 4.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 40 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo  
**Esposizione:** Nord  
**Età Delle Vigne:** 35 Anni  
**Altitudine Vigne:** 120 m. slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 q/l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 2° e 3° passaggio  
**Acidità:** 4,2 gr./l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 41 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Beaune 1er Cru Les Epenottes Rouge



## Volnay Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** Manuale  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

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





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 3 anni  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 2 anni tonneaux 2/3 vecchi e 1/3 nuovi  
**Permanenza Sui Lieviti:** -  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Nuits Saint Georges Rouge



## Gevrey Chambertin Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Affinamento:** Barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Esposizione:** -Nord Est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** -320 m/slm  
**Vendemmia:** -Manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 42qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 2 anni  
**Acidità:** -6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** - 0,1gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Gevrey Chambertin "Clos De Justice Monopole" Rouge



# Gevrey Chambertin 1Er Cru "Les Champeaux" Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 4 anni  
**Acidità:** 4.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Vosne Romanee Rouge



# Pommard Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chambolle Musigny Rouge



# Clos De Vougeot Gran Cru Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Permanenza Sui Lieviti:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Côte de Nuits  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** ghiaia, calcareo, argilloso  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** 240/255 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Tini per 20 giorni seguito da travaso  
in botti di rovere (25% nuove), affinamento dai 16 ai  
20 mesi su fecce  
**Permanenza Sui Lieviti:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Clos De La Roche Gran Cru Rouge



## Charmes Chambertin Gran Cru Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** -13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** -  
**Fermentazione:** -  
**Affinamento:** Barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** -  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** -13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** - nd  
**Esposizione:** - Nord Est  
**Età Delle Vigne:** -45 anni  
**Altitudine Vigne:** - 320 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 45 qa/ha  
**Lieviti:** - Indigeni  
**Fermentazione:** - Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** -ND  
**Acidità:** - 5.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** - 0,1 gr/l  
**Solforosa:** - 43mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 3200  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# 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



**Denominazione:** AOC Haut Cotes de Beaune  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 430 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 1000 litri un anno  
**Acidità:** 6-2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 62 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 500 litri un anno  
**Acidità:** 5.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.3 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 18 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Botti di rovere 18 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Chassagne Montrachet 1Er Cru "Abbaye De Morgeot " Blanc



# Puligny Montrachet "Les Nostroyes"

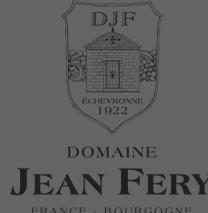


**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.3 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75, 1.5 lt



# Corton Charlemagne Blanc Grand Cru



# Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 18 mesi  
**Acidità:** 5.4 qa/ha  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 51 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



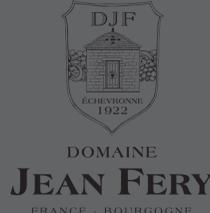


**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.8%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 24 mesi  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.3 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Nuits Saint Georges "La Charmotte" \*Bio



# Vougeot 1Er Cru "Les Cras"

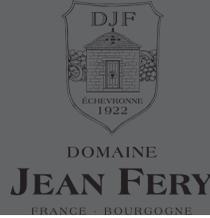


**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 210 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 24 mesi  
**Acidità:** 4.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere 18 mesi  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 40 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chassagne Montrachet Rouge



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** -.  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** -.  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# 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".



*Moissenet-Bonnard*

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Aligotè 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere di primo e secondo passaggio  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 44 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere (di cui il 30% nuove) per l'invecchiamento per 14 mesi  
**Acidità:** 5,4%  
**Residuo Zuccherino:** 0,1 g/l  
**Solforosa:** 39 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 11 mesi botti di rovere di cui 30% nuove, batonnages per 5 mesi  
**Acidità:** 5.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox  
**Affinamento:** botti di rovere (di cui il 30% nuove) per l'invecchiamento per 14 mesi  
**Acidità:** 5.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** -13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Bottiglia  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 39 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Pommard "Les Tavannes"



# Pommard "Les Cras"



- Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso-calcareo  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere di cui il 30% nuove per 12 mesi.  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 37 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



- Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 44 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere, di cui il 30% nuove, per 12 mesi  
**Acidità:** 4.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 41 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Pommard 1er Cru "Les Charmots"



# Pommard 1er Cru "Les Epenots"



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo  
**Esposizione:** Sud, sud est  
**Età Delle Vigne:** 68 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere, di cui il 30% nuove per 18 mesi  
**Acidità:** 5.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 33 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 90 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale, cernita, diraspata  
**Resa Per Ettaro:** 30 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere, di cui il 30% nuove, per 18 mesi  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 30 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Vincent Latour

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1792

**NOME DEL TITOLARE:** VINCENT LATOUR

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 31.000

**Provenienza:** Mersault

**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"



## Chassagne Montrachet Premier Cru "Morgeot" Blanc



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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 qa/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 lt - 1.5lt

**Denominazione:** AOC Chassagne Montrachet  
Premier Cru  
**Regione:** Borgone  
**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 qa/ha  
**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 lt





**Denominazione:** AOC Chassagne Montrachet

**Regione:** Bourgogne

**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 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Acidità:** Acciaio 12 mesi, barrique 4 mesi

**Residuo Zuccherino:** 1,3 g/l

**Solforosa:** 35 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.200

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Bourgogne

**Regione:** Bourgogne

**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:** 36 qa/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 lt





**Denominazione:** AOC Mersault 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:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 20 % di Botti nuove – élevage en  
Piecce 228 lt  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/lt  
**Solforosa:** 45mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** AOC Volnay  
**Regione:** Bourgogne  
**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 qa/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 lt



# Meursault Rouge Premier Cru "Les Cras"



**Denominazione:** AOC Meursault Premier Cru

**Regione:** Bourgogne

**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 qa/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 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:** -

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** -

**Altitudine Vigne:** -

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** -

**Residuo Zuccherino:** -

**Solforosa:** -

**Totale Bottiglie Prodotte:** -

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**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 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 5.3gr/lt

**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lt

**Solforosa:** 45mg/lt

**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Blanc Pinot Beurot "Cèpace Oubliè"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

# Saint-Romain



**Denominazione:** AOC Haut Cotes de Beaune

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pinot Beurot 100%

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 5,9 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l

**Solforosa:** 42 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 600

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 320 mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 37 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 6.2 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l

**Solforosa:** 47 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 38 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,3 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Mersault  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.3gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2700  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**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 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 4.8gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.7gr/lit

**Solforosa:** 55 mg /lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3500

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**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:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 2.7gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** 45 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 330 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,4 gr/l  
**Solforosa:** 40 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,5 gr/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 4.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 50 mg /lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**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:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di Rovere  
**Acidità:** 2.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**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 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 4.9gr/t  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lt  
**Solforosa:** 55mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**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 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 2.6gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lt  
**Solforosa:** 60mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# 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:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo  
**Esposizione:** Est, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 370 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere (di cui 30% nuove)  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

**Denominazione:** AMC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** Est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere (di cui 30% nuove) per 12 mesi  
**Acidità:** 5.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 51 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



# Fixin Blanc \*Bio



# Marsannay Rouge "Les Recilles" \*Bio



**Denominazione:** AFC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 276/282 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti per 12 mesi, di cui il 30% in botti nuove

**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AMC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoli misti ad argille  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti e tini per 12 mesi, di cui il 25% nuove

**Acidità:** 3.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 36 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0,75lt





E



**Denominazione:** AFC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso  
**Esposizione:** Est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 280mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere nuove 12 mesi, di cui 30% nuove  
**Acidità:** 4.3 gr/l  
**Solforosa:** 39 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** AMC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoli misti ad argille  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 18 mesi  
**Acidità:** 4.3  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Domaine Mauperthuis

**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 de  
Mauperthuis*



**Denominazione:** AOC Cremant de Bourgogne

**Regione:** Borgogne

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 259 s.lm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio / Bottiglia

**Acidità:** 6.2 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 6 gr/l

**Solforosa:** 46 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0,75 l



**Denominazione:** AOC Cremant de Bourgogne

**Regione:** Borgogne

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** 40 Anni

**Altitudine Vigne:** 200 s.lm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio / Bottiglia

**Acidità:** 5.8 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0,75%





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 58 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco secco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 55 anni  
**Altitudine Vigne:** 230 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio/Botti di rovere  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.7 gr/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 43 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio/Botti di rovere  
**Acidità:** 5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 230 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio /Botti di Rovere  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 44 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 230 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 58 mg/l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** In botti di rovere Francesi Nuove  
**Acidità:** 4.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgone  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero / Cesar  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 230 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere Francesi Nuove  
**Acidità:** 4.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

# 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.

*Domaine de la Motte*  
FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 170 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/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 lt



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 35% Botte di rovere  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 28.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt





**Denominazione:** AOC Chablis Premier Cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 170 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 2 mesi, 30% Piece da 228 lt 11 mesi ,bottiglia 5 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 59 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 26.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



**Denominazione:** AOC Chablis Premier Cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Vendemmia:** 170 m/s.l.m  
**Resa Per Ettaro:** 44 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 40% botti di rovere grandi 13 mesi, bottiglia 5 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 88 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 22.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



# 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 Guylhaine, 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 Guylhaine, 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.



DOMAINE BEGUE-MATHIOT



<p><b>Denominazione:</b> AOC Chablis</p> <p><b>Regione:</b> Bourgogne</p> <p><b>Grado Alcolico:</b> 12.5%</p> <p><b>Tipologia Vino:</b> Bianco</p> <p><b>Uvaggio:</b> Chardonnay 100%</p> <p><b>Tipologia Di Terreno:</b> Argilla ,Calcare, Kimmerdgien</p> <p><b>Esposizione:</b> Sud</p> <p><b>Età Delle Vigne:</b> 35 anni</p> <p><b>Altitudine Vigne:</b> 250mt slm</p> <p><b>Vendemmia:</b> Manuale</p> <p><b>Resa Per Ettaro:</b> 50 qa/ha</p> <p><b>Lieviti:</b> Indigeni</p> <p><b>Fermentazione:</b> Spontanea</p> <p><b>Affinamento:</b> Acciaio</p> <p><b>Acidità:</b> 3.4gr/l</p> <p><b>Residuo Zuccherino:</b> 0.3gr/l</p> <p><b>Solforosa:</b> 55mg/l</p> <p><b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> 15.000</p> <p><b>Formati Disponibili:</b> 0.75</p>	<p><b>Denominazione:</b> AOC Chablis 1Er Cru</p> <p><b>Regione:</b> Borgogna</p> <p><b>Grado Alcolico:</b> 12,5%</p> <p><b>Tipologia Vino:</b> Bianco</p> <p><b>Uvaggio:</b> Chardonnay 100%</p> <p><b>Tipologia Di Terreno:</b> Argilla ,Calcare, Kimmerdgien</p> <p><b>Esposizione:</b> Sud</p> <p><b>Età Delle Vigne:</b> n.d.</p> <p><b>Altitudine Vigne:</b> n.d.</p> <p><b>Vendemmia:</b> Manuale</p> <p><b>Resa Per Ettaro:</b> n.d.</p> <p><b>Lieviti:</b> Indigeni</p> <p><b>Fermentazione:</b> Spontanea</p> <p><b>Affinamento:</b> Acciaio</p> <p><b>Acidità:</b> n.d.</p> <p><b>Residuo Zuccherino:</b> n.d.</p> <p><b>Solforosa:</b> n.d.</p> <p><b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> n.d.</p> <p><b>Formati Disponibili:</b> 0.75 lt</p>
---	---



# Chablis 1Er Cru Vaillons



# Chablis 1Er Cru Vacoupins



**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 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa /ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.8gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/Lt  
**Solforosa:** 50 mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**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:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.2gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/Lt  
**Solforosa:** 55mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.300  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**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:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5grlt  
**Solforosa:** 55mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 900  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

# 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:** -  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale in cassette Forate  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi sui lieviti  
**Acidità:** 6.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 gr/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**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:** -  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Acciaio  
**Affinamento:** .  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4,5g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Domaine Colbois

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Michel Colbois

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Provenienza:** Chitry-Le-Fort

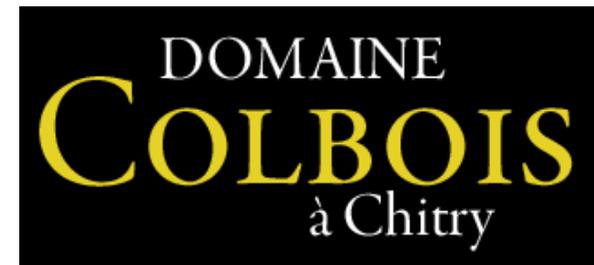
**Ettari Di Proprieta':** 20

**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.





**Denominazione:** AOC Aligotè  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Aligotè 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Bourgogne Chitry  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 21.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa /ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.1gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/Lt  
**Solforosa:** 60mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 41.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 55 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 50% acciaio, 50% 12 mesi tonneaux  
 sulle fecce fini  
**Acidità:** 5.9gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/Lt  
**Solforosa:** 55mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Chablis 1er Cru  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, 12 mesi sulle fecce fini  
**Acidità:** 5.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** -13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** -.  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt

# 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 Cremant de Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 44 qa/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:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 4 mesi, bottiglia

**Denominazione:** AOC Aligoté  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Aligoté 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 9 mesi  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Bourgogne Blanc



# Givry Blanc



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 9 mesi  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 gr/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 4.6gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 2gr/l  
**Solforosa:** 30mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



## Mercury Blanc



## Rully Blanc



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bourgogne  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 4.8  
**Residuo Zuccherino:** 0.3  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Rully  
**Regione:** Bourgogne  
**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/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** barrique di rovere 9 mesi  
acciaio 9 mesi  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 5.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Montagny premier cru  
**Regione:** Bourgogne  
**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:** 250m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 58qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 60% in botti di rovere, 40% acciaio  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** AOC Borgogne  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso Secco  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** Sud, Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 200/300m Slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 58qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** -  
**Affinamento:** Botte di rovere 50%, acciaio 50%  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.7 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt





**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e Calcare  
**Esposizione:** Sud, Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 250m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 58qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 50% in botti di rovere, 50% in acciaio  
**Acidità:** 4.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Givry  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla , calcare  
**Esposizione:** Sud, Sud est  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 250m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/Ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 70% in botti di rovere, 30% acciaio  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** Vieux Marc De Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 44%  
**Tipologia Vino:** Distillato  
**Affinamento:** acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinamento in botti di legno per 10 anni  
**Formati Disponibili:** 0.70 lt

**Denominazione:** Vieille Fine De Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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 lt



# Domaine De La Mugniere

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2000  
**NOME DEL TITOLARE:** Guillaume Pierre  
**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15000  
**Provenienza:** Chassey Le Champ  
**Ettari Di Proprieta':** 7.5  
**In Catalogo Dal:** 2021  
**Luogo Di Selezione:** Les Grand Jours de Bourgogne

**Vins de Bourgogne**  
**DOMAINE DE LA MUGNIERE**



**Guillaume PIERRE**  
**Viticulteur à Chassey le Camp, 71150**  
**Bourgogne - France**

# Bourgogne Aligoté



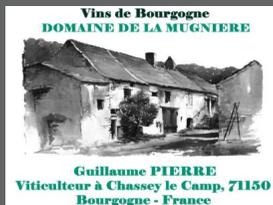
# Bourgogne Cote De Chalonnaise Blanc



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Aligoté 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa /ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.64gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 32mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 939  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** AOC Cote de Chalonnaise  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.31 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.8gr/lit  
**Solforosa:** 32mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1652  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

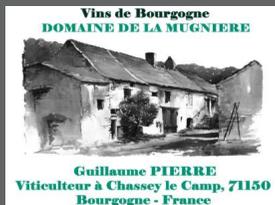




**Denominazione:** AOC Bouzeron  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Aligotè 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare, Marna Bianca  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.35gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.2gr/lit  
**Solforosa:** 30mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2566  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** AOC Cote de Chalonnaise  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 3.1gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.2gr/lit  
**Solforosa:** 32mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2100





**Denominazione:** AOC Haut cotes de Beaune

**Regione:** Bourgogne

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 5.3gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.4gr/lit

**Solforosa:** 25mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** AOC

**Regione:** Borgogne

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot Noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla Calcareo

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 350mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 35qa/ha

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di Rovere

**Acidità:** 3,3gr

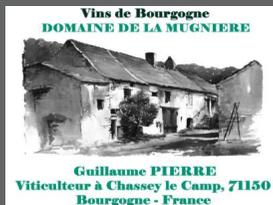
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** 32mg/lit

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Maranges 1er Cru La Fussière



**Denominazione:** AOC Maranges 1er Cru

**Regione:** Bourgogne

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 350mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 35qa/ha

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 3.2gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** 32mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1370

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# 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.



*Domaine Michel*

CLESSÉ



**Denominazione:** AOC Macon Villages  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 14.5  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 50anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** n.d  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Viré Clessé  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 15%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** nd  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** nd  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Sui lieviti  
**Acidità:** 4g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** nd  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**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:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ht  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 2.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 2gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** -16%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Viré Clessé  
**Regione:** Bourgogne  
**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  
**Affinamento:** Botti di rovere troncais 20% nuove  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** n.d  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**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/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/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 lt, 1,5lt



# Macon Rouge



**Denominazione:** AOC Macon  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 15%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay noir à jus blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 95 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d  
**Lieviti:** Macerazione carbonica delle uve  
**Affinamento:** Botti di Tronçais  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** n.d  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

# 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 Crémant de Bourgogne  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla sabbiosa con venature di gesso  
**Esposizione:** Sud, sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 5.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 40mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio



**Denominazione:** AOC  
**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:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 6.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio





**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:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/l  
**Solforosa:** 25mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



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





**Denominazione:** AOC Pouilly Fuissè  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla calcarea  
**Esposizione:** Ovest  
**Età Delle Vigne:** 53 anni  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.3gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 35mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**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:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 4.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.3gr/lit  
**Solforosa:** 40mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Saint Amor "En Chatenay" \*Bio



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

# 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:** Bourgogne  
**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 /s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 58 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5,03 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 gr/lt  
**Solforosa:** 34 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi



**Denominazione:** AOC Crémant De Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 52 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 gr/lt  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi



# Bourgogne Blanc Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



# Bourgogne Rouge Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 3,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 mg/l  
**Solforosa:** 86 g/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 18.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**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/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 69 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**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 lt



# 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 Toulous. 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:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 3.75gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 5.6 gr/lit  
**Solforosa:** 75mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
 Bottiglia



**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:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 Mesi  
**Acidità:** 5.26gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3 gr/lit  
**Solforosa:** 50 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
 Bottiglia





**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.8gr/lit  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



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





**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:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa /ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 3.51gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 24 gr/lit

**Solforosa:** 50mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

Acciaio, liquere d'expedition composto da succo di

Mirabelle

# 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.





**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 qa/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 Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 12,80%  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso / Calcereo  
**Età Delle Vigne:** 22  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6,7g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 gr/l  
**Solforosa:** 41mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cremant D'alsace Brut "Rosè" Methode Traditionelle



Sylvaner



**Denominazione:** AOC Crémant Alsace

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 12%

**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 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 6,17 g/l

**Residuo Zuccherino:** 6.1 gr/l

**Solforosa:** 48 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

acciaio 5 mesi



**Denominazione:** AOC Alsace

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 13,5%

**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 qa/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



# Pinot Blanc



# Gewurztraminer



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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 qa/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

**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**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



# Riesling "Fruehmess"



# Riesling Grand Cru "Muenchberg"



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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 qa/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



**Denominazione:** AOC Alsace Grand  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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 qa/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



# Riesling Grand Cru "Muenchberg" Reserve



# Pinot Noir Rosè "Rosè D'eté"



**Denominazione:** AOC Alsace Grad Cru  
**Regione:** Alsazia  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** arenica vulcanica  
**Esposizione:** est, ovest  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** -  
**Fermentazione:** -  
**Affinamento:** botti di legno di rovere da 20 hl 18 mesi  
**Acidità:** 7,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 16 g/l  
**Solforosa:** 126 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.100  
**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 qa/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



**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 qa/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



# Crémant Blanc De Blancs Brut



**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:** 40qa/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 qa/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





© FARMACIA WINE - FINEST SEWING



**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:** 40qa/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:** 13.5%

**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:** 50qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 7.7gr/t

**Residuo Zuccherino:** 2gr/lit

**Solforosa:** 45mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Gewurztraminer \*Bio



# Muscat Grand Cru Pfingstberg \*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:** 40qa/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:** 30qa/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





**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:** 45qa/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:** 13,5%

**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:** 30qa/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:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 18 mesi botti di rovere  
**Acidità:** 5,9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** -0  
**Solforosa:** 55 mg/lit  
**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:** -60qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -1 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** -6 gr/lit  
**Solforosa:** -40 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -4000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Gewurztraminer Vendage Tardif Grand Cru Pfungstberg



**Denominazione:** AOC Alsace Grand Cru Vendanges  
Tardive

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Vendemmia Tardiva

**Uvaggio:** Gewurztraminer 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcare, Gesso

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 32 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 35qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.9gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 89gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 800

**Formati Disponibili:** 0.75lt

© Promovino, 2014

# Domaine Marcel Freyburger-Ammerschwihr

In Catalogo Da: 2024

<p></p>





**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 qa/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:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Blanc 34%, Pinot Auxerrois 33%,  
Chardonnay 33%  
**Esposizione:** nord est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/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 Gastronom " \*Bio



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** -13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pinot Auxerrois 80% Pinot Blanc 20%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** -.

**Fermentazione:** -.

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** -13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pinot Grigio 100%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** -.

**Fermentazione:** -.

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**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%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** -13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Gewurztraminer 34% Riesling 33% Pinot grigio 33%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**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.





**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:** 58qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.96gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Coteaux du Giennois

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 13 %

**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 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.73gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Pouilly su Loire

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 11.5%

**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:** 40qa/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 Fumè

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 12,5%

**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



# Pouilly Fumè "Croqsilex"



# Pouilly Fumè Sainte Clélie



**Denominazione:** AOC Pouilly Fumè  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** -  
**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:** 50qa/ha  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/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:** -  
**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:** nd  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/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:** 13.5%

**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:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 6.1gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.91gr/lit

**Solforosa:** 40mg/lit

**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 Proprieta':** 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

Vignoble Daunny

## 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 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3,77 g/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 3,66 g/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**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  
**Età Delle Vigne:** 28 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 32 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere 10 mesi  
bottiglia 8 mesi  
**Acidità:** 3,60 g/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** 55 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

   
**Denominazione:** AOC Sancerre  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo  
**Esposizione:** ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7  
**Residuo Zuccherino:** 0.3  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 17.000  
**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

# Pouilly Fumé Arret Buffattè



**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 qa/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

DOMAINE LE PORTAIL



# Cheverny Blanc

DOMAINE LE PORTAIL



# Cour Cheverny



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** -  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 80% Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**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:** -40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/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:** -  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Pinot Nero 60% Gamay 40%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** -  
**Tipologia Vino:** Pinot 75% Gamay 25%  
**Uvaggio:** Rosso  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cheverny Rouge "Le Moniale"

DOMAINE LE PORTAL



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** -

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot Nero 95% Gamay 5%

**Tipologia Di Terreno:** -

**Esposizione:** -

**Età Delle Vigne:** -

**Altitudine Vigne:** -

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** -

**Residuo Zuccherino:** -

**Solforosa:** -

**Totale Bottiglie Prodotte:** -

**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.





- 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 qa/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 qa/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:** - 14,5%  
**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 qa/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:** .14%  
**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





**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** .  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**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:** . Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** .  
**Acidità:** 4.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 55 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Chinon

**Grado Alcolico:** .

**Tipologia Vino:** Rosato

**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%

**Tipologia Di Terreno:** terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Permanenza Sui Lieviti:** .

**Acidità:** 4.6 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0.5 gr/l

**Solforosa:** 53 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** .

**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 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.1 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l

**Solforosa:** senza solfati aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** . 3500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Chinon  
**Grado Alcolico:** .15%  
**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 qa/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:** .  
**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 qa/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%  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** .  
**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 qa/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.



**JOSEPH DE MAISTRE**  
PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS  
*Vigneron*



**Denominazione:** AOC Menetou Salon  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 14%  
**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:** 65qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**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*



**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:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 156 mesi  
**Acidità:** 5,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 125 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi

**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 qa/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





**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:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 144 mesi  
**Acidità:** 5,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6,2 g/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 54.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi

**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:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Acidità:** 6,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** zero dosage  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argillo Selcioso  
**Esposizione:** Nord Est  
**Età Delle Vigne:** 32 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 25 gr/t  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Acidità:** 6.1  
**Residuo Zuccherino:** 24gr/l  
**Solforosa:** 46mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3600  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt

**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:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 36 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** .  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7,2 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 5.8gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 23 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 11.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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:** 290mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 23gr/t  
**Solforosa:** 45mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**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:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 8 mesi  
**Acidità:** 4,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 89 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Vouvray Céline

*Le Domaine  
de la  
Gabrièrre*



**Denominazione:** AOC Vouvray

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 11.5%

**Tipologia Vino:** Dolce vendemmia tardiva

**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** argilloso-selcioso

**Esposizione:** nord-sud

**Età Delle Vigne:** 50 anni

**Altitudine Vigne:** 90m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 36 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** acciaio 8 mesi

**Acidità:** 4,9 g/l

**Residuo Zuccherino:** 185 g/l

**Solforosa:** 92 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500

**Formati Disponibili:** 0.50 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

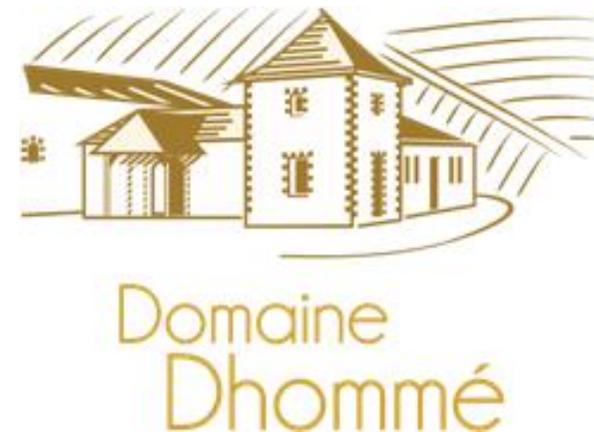
**Luogo Di Selezione:** SALONE VIGNERON INDÉPENDANT STRASBURGO 2016

**Storia E Filosofia Aziendale:**

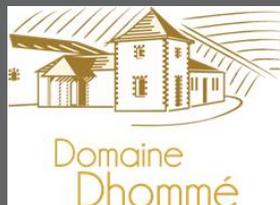
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

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



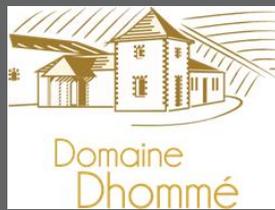
**Denominazione:** AOC Crémant de Loire  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 80%, Chenin Blanc 20%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbioso-limoso  
su scisto e quarzo verde  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 30 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/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 qa/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



# Savennières "Les Fougerais" \*Bio



**Denominazione:** AOC Savennières Les Fougerais

**Regione:** Loira

**Grado Alcolico:** 13,5%

**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

# Domaine Le Roche Moreau

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1980

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 95.000

**Provenienza:** Saint Aubin de Lignè

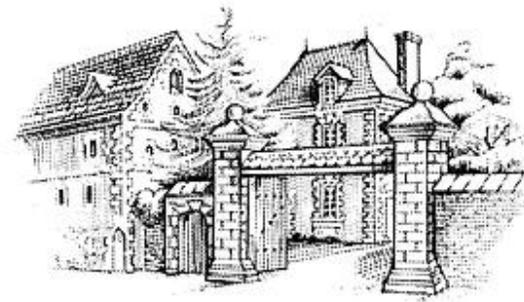
**Ettari Di Proprieta':** 28

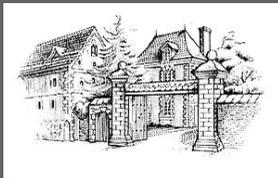
**In Catalogo Dal:** 2022

**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 Loire 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:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Permanenza Sui Lieviti:** 18 mesi minimo

**Acidità:** 4.5gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit

**Solforosa:** 90mg/lit

**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:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 48qt/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio, 30% botte di Rovere

**Acidità:** 4.7gr/lit

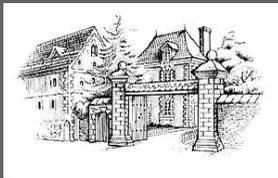
**Residuo Zuccherino:** 2.7gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**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:** 35qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.8gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 140gr/lit

**Solforosa:** 97mg/lit

**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:** 30qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4.3gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 139gr/lit

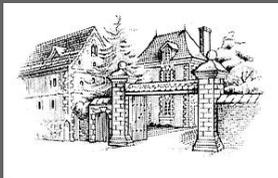
**Solforosa:** 95mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Quarts De Chaume Grand Cru



**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:** 35qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4.4gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 182.7 gr/lit

**Solforosa:** 110mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 800

**Formati Disponibili:** 0.50lt

# Domaine Touchais

*Moulin Touchais*



**Denominazione:** AOC Saumur  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Acidità:** 6.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 gr/l  
**Solforosa:** 55 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Les Caves De La Loire

**In Catalogo Da:** 07/06/2019

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1951

**NOME DEL TITOLARE:** REGIS ALCO CER (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 Loire. 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 Loire in Francia e non solo. Specialista nei vini della Loire, 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 Loire, dal Pays Nantais a Sancerre.



LES CAVES DE LA LOIRE

— Depuis 1951 —



**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 qa/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 Anjou

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%

**Tipologia Di Terreno:** scistoso tipico del territorio dell'Anjou

**Esposizione:** sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 230 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** acciaio

**Acidità:** 4.6 gr/l

**Solforosa:** Senza solfati aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Vignobles 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:** 60qa/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:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea - Nessuna Malolattica  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.60gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.1gr/lit  
**Solforosa:** 30mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt





**Denominazione:** AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

**Regione:** Loire

**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:** 60qa/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:** Loire

**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 qa/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:** Loire

**Grado Alcolico:** 12.5%

**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:** 40qa/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:** Loire

**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 qa/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

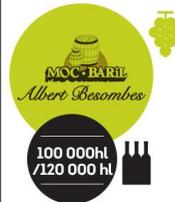


**Denominazione:** IGT Val de Loire  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 11,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit  
**Solforosa:** 85 mg/lit  
**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:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.3gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit  
**Solforosa:** 85 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Chenin Blanc 360° Val De Loire



# Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête 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:** 80qa/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 qa/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



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



**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:** 7p qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**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  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cabernet franc 60%, Chenin blanc 40%  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.1  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 82 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





<b>Denominazione:</b> AOC Cremant de Loire	<b>Denominazione:</b> AOC Muscadet Sèvre et Maine
<b>Regione:</b> Loire	<b>Regione:</b> Loire
<b>Grado Alcolico:</b> 12%	<b>Grado Alcolico:</b> 12%
<b>Tipologia Vino:</b> Bollicine	<b>Tipologia Vino:</b> Bianco
<b>Uvaggio:</b> Chenin Blanc 100%	<b>Uvaggio:</b> Melon de Bourgogne 100%
<b>Tipologia Di Terreno:</b> Terreni scistosi scuri di Anjou	<b>Tipologia Di Terreno:</b> rocce metamorfiche, beole e sedimenti sabbiosi
<b>Esposizione:</b> -	<b>Esposizione:</b> nord-ovest
<b>Età Delle Vigne:</b> 25 anni	<b>Età Delle Vigne:</b> 35 anni
<b>Altitudine Vigne:</b> -	<b>Altitudine Vigne:</b> 90 m/s.l.m
<b>Vendemmia:</b> Meccanica	<b>Vendemmia:</b> Meccanica
<b>Resa Per Ettaro:</b> 90 qa/ha	<b>Resa Per Ettaro:</b> 78 qa/ha
<b>Lieviti:</b> Selezionati	<b>Lieviti:</b> Selezionati
<b>Fermentazione:</b> Indotta	<b>Fermentazione:</b> Indotta
<b>Affinamento:</b> Acciaio	<b>Affinamento:</b> Acciaio
<b>Permanenza Sui Lieviti:</b> 24 mesi	<b>Residuo Zuccherino:</b> 2,1 g/l
<b>Acidità:</b> 5.9 gr/l	<b>Solforosa:</b> 74 mg/l
<b>Residuo Zuccherino:</b> 7 gr/l	<b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> 40.000
<b>Solforosa:</b> senza solfati aggiunti	<b>Formati Disponibili:</b> 0.75 lt
<b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> .	
<b>Formati Disponibili:</b> 0.75 lt	





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 11,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/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 Cogne'

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Cogne'

**Provenienza:** Loire

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2024

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Vignoble Cogne' si trova nella Valle della Loira 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 Loira a Indicazione Geografica Protetta: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero, Gamay e Cabernet Franc.





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**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 qa/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 qa/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 Nero 100%  
**Esposizione:** nord  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/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:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Esposizione:** nord  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/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



# Domaine Jacques Tissot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1962

**NOME DEL TITOLARE:** JACQUES TISSOT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Arbois

**Ettari Di Proprieta':** 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 piante 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 qa/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 qa/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





   
**Denominazione:** AOC Arbois  
**Regione:** Jura  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**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 qa/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 qa/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:** 13%  
**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 qa/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:** 13%  
**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:** 45qa/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:** 13%  
**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 qa/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:** 30qa/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





**Denominazione:** Marc du Jura

**Regione:** Jura

**Grado Alcolico:** 17 %

**Tipologia Vino:** .

**Uvaggio:** -Chardonnay 50% Savagnin 50%

**Tipologia Di Terreno:** -Ghiaia ,Marne grigie

**Esposizione:** -Sud Est

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -650 m/slm

**Vendemmia:** -Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** -Autoctoni

**Fermentazione:** -.

**Affinamento:** 2/3 mosto assemblato con

1/3 Marc Du Jura

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** 150 g/l

**Solforosa:** 2 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.436

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Arbois

**Regione:** Jura

**Grado Alcolico:** -.

**Tipologia Vino:** Passito ( 3 mesi in soffitte ventilate)

**Uvaggio:** Savagnin 100%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** -.

**Affinamento:** Botti di rovere 600lt

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Domaine Trichon

**In Catalogo Da:** 2022

**Ettari Di Proprieta':** 13

**Provenienza:** Savoie

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Nel 1981, Henri, Jean e Michelle costruiscono 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:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 65% - Pinot nero 20% - Molette e Aligoté 15%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Savoia  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 65% - Pinot Nero 20% - Molette e Aligoté 15%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt





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



**Denominazione:** DOP  
**Regione:** Savoia  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosso Secco  
**Uvaggio:** Mondeuse 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcereo - Argilloso  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 49 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 50%, Tonneaux 50%  
**Acidità:** 4.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** .42mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Savoia

**Tipologia Vino:** Succo d'uva

**Uvaggio:** Con uve rosse

**Formati Disponibili:** 1 lt



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Savoia

**Tipologia Vino:** Succo d'uva

**Uvaggio:** Con uve rosse

**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



**Denominazione:** IGP Portes de la Méditerranée

**Regione:** Provenza

**Grado Alcolico:** 12%

**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:** 70qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3,20gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** 80 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 14.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOP Cotes de Provence

**Regione:** Provenza

**Grado Alcolico:** 12%

**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:** 70qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.8gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit

**Solforosa:** 70mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Provence

**Grado Alcolico:** -.

**Tipologia Vino:** Rosato

**Uvaggio:** Grenache 35% Cinsault 35% Mourvèdre  
30%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Domaine Achard Vincent

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1968

**NOME DEL TITOLARE:** THOMAS VINCENT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** St Croix

**Ettari Di Proprieta':** 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.





**Denominazione:** AOP Crémant de Die  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Clairette 55% Aligotè 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 qa/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:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/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.

DOMAINE  
*Roche - Audran*

Vincent Rochette



**Denominazione:** AOP Cotes du Rhone  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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:** 45qa/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:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache blanc 50% Viognier 30%  
Clairette10% 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 qa/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





**Denominazione:** AOC Cote du Rhone  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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:** 60qa/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:** 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 qa/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 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:** 13.5 %  
**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 qa/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 qa/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



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 qa/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





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** .  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 87 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 Lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**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 qa/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  
**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 qa/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:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache Blanc 40% Marsanne 30%  
Viognier 30%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.7 gr/l  
**Solforosa:** 77 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 Lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Viognier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 gr/l  
**Solforosa:** 73 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 Lt





**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache Blanc 50% Marsanne 50%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8 gr/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cabernet sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Grenache Noire 50% Syrah 50%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** -.  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Marselan 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 19 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 19 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 qa/ha  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





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

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





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

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



# Chateau La Grace Dieu

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





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** -  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 70% Cabernet Franc 30%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** -  
**Fermentazione:** -  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** -  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** -  
**Fermentazione:** -  
**Affinamento:** Botti di rovere nuove  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**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 LéoDrouyn, 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.



**SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU**



# B L Sauvignon Blanc



# 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:** 48qa/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 qa/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





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 14.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Merlot 70% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon 10%

**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 150 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Barrique 18 mesi

**Acidità:** 4.6

**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l

**Solforosa:** 47 mg/l

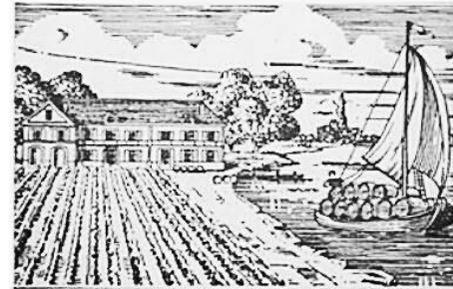
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.

**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 Cuvee Mer De  
Garonne



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon - Melot - 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 qa/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 qa/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 Proprieta':** 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

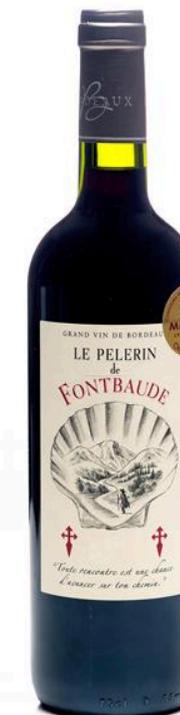




**Denominazione:** AOP Bordeaux Blanc  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 60% Sauvignon Gris 40%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Ghiaia  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 50mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/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 qa/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





**Denominazione:** AOP Castillon-Cotes du Bordeaux **Denominazione:** AOP Castillon- Cotes du Bordeaux  
**Regione:** Bordeaux **Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 14% **Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso **Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 55% Cabernet franc 45% **Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare **Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare  
**Esposizione:** sud **Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni **Età Delle Vigne:** 80 anni  
**Altitudine Vigne:** 60 mt /slm **Altitudine Vigne:** 60m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica **Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha **Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati **Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta **Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio 12 mesi, Botti di quercia da 30hl 12 mesi **Affinamento:** Acciaio 3 mesi, Botti di quercia da 30hl 18mesi  
**Acidità:** 3.4g/l **Acidità:** 3.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5g/l **Residuo Zuccherino:** 0,9 g/l  
**Solforosa:** 51mg/l **Solforosa:** 57mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000 **Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt **Formati Disponibili:** 0.75lt



# Famille Cassy Laurent

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





**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Bordeaux  
**Tipologia Vino:** Succo d'uva  
**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 100%  
**Solforosa:** senza solfati 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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux 18 mesi  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOP Bordeaux

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 13,5%

**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 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Residuo Zuccherino:** -.

**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.

The logo for Château Sicot features the word "Château" in a gold-colored, elegant cursive script. Below it, the word "SICOT" is written in a large, bold, gold-colored serif font. The entire logo is set against a light beige rectangular background.



**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 qa/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:** Bollicine

**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 qa/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:** 12%  
**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 qa/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 qa/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:** 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

**Denominazione:** AOC

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** -

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Merlot 80% Cabernet Sauvignon e Cabernet  
Franc 20%

**Tipologia Di Terreno:** -

**Esposizione:** -

**Età Delle Vigne:** -

**Altitudine Vigne:** -

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Barrique di rovere francese

**Acidità:** -

**Residuo Zuccherino:** -

**Solforosa:** -

**Totale Bottiglie Prodotte:** -

**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*



**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 qa/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:** 14 %  
**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 qa/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

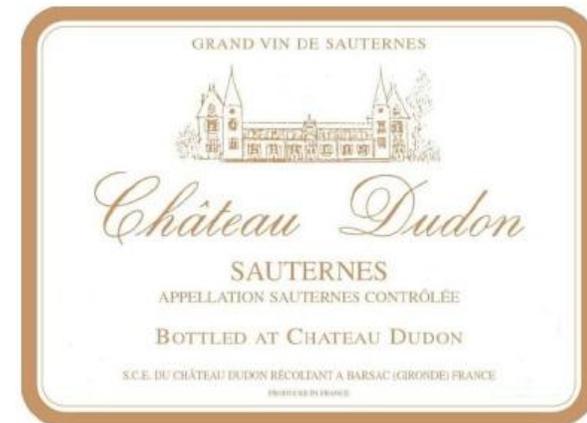
**Storia E Filosofia Aziendale:**

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:** Sèmillon 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 qa/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:** Sèmillon 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 qa/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

# Bordeaux Blanc "Cabanes"

CHÂTEAU PENIN

# Bordeaux "Clairret"



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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 qa/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 Clairret  
**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 qa/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





**Denominazione:** AOC Bordeaux Clairet  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso sabbiosa  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 49 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, macerazione 48 ore  
**Acidità:** 5.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



Photoroom



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** senza solfati 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 qa/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:** 13.5 %

**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 qa/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 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:** Sèmillon 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:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.48gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.4gr/lt  
**Solforosa:** 82mg/lt  
**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:** 60qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**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:** 40qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**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:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**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



# Monbazillac "Automne"



**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 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**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 Proprieta':** 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



**Denominazione:** VDF  
**Regione:** Sud Ovest  
**Grado Alcolico:** 14%  
**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:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.36gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 2gr/lit  
**Solforosa:** 50mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Jurancon sec  
**Regione:** Sud ovest  
**Grado Alcolico:** 14%  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 2.4gr/lit  
**Solforosa:** 80mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**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%  
**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:** 55qa/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 qa/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 Proprieta':** 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.





**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:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/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 qa/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.





**Denominazione:** AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec  
**Regione:** Sud Ovest  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Petit Manseng 40%, Gros Manseng 60%  
**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 qa/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:** 14%  
**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 qa/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:** 40qa/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:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Vetrocemento, botti di quercia  
**Acidità:** 4,4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** -0  
**Solforosa:** 39 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**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 qa/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:** -.  
**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:** 13%  
**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:** 13%  
**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:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.6gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 2gr/lit  
**Solforosa:** 0mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4500  
**Formati Disponibili:** 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 C&ocirc;tes 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:** 12%  
**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 qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.03gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4.22gr/l  
**Solforosa:** 65mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** IGP Cotes de Gascogne  
**Regione:** Cotes De Gascogne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**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 qa/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:** 45qa/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 qa/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:** 12.5%  
**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

# Vignoble Nicolas Therez

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2008

**NOME DEL TITOLARE:** Therez-Caruso

**Ettari Di Proprieta':** 35

**In Catalogo Dal:** 2023

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il vigneto Nicolas Therez è una cantina speciale nel cuore del villaggio di Serres, nell'HautVallée de l'Aude, unici viticoltori indipendenti di questoterroir unico e privilegiato.

L'azienda agricola nasce dalla complicità di due famiglie, Therez e Caruso, che nel2008 hanno deciso di convertire i 35 ettari di vigneto all'Agricoltura Biologica per lavorare nelrispetto della natura.



# Blanquette De Limoux Nature Tradition Brut

\*Bio



# Cremant Rosè De Limoux Nature Tendance

Brut \*Bio



**Denominazione:** AOP

**Regione:** Limoux

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Mauzac - Chardonnay - Chenin

**Tipologia Di Terreno:** calcareo, argilloso

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 300m/ s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 5.3 g/l

**Residuo Zuccherino:** 6,7 g/l

**Solforosa:** 38mg/l

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOP

**Regione:** Limoux

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Chardonnay - Chenin - Pinot Noir

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo / Argilloso

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 270 nm/s.l.m.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi

**Acidità:** 5,1g/l

**Residuo Zuccherino:** 6 gr/l

**Solforosa:** 42mg/l

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Alta Vallee

**Regione:** Limoux

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Mauzac 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, argilloso

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 35 Anni

**Altitudine Vigne:** 330 m /s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4.9 g/l

**Solforosa:** 36 mg/l

**Formati Disponibili:** 0.75 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



## Chardo Sans Sulfités Ajoutés



**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:** 120qa/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 Haute -Vallée de l'Aude  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** tra i 150 e i 400mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 90qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 2.9 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** Senza solfiti aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 33.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** IGP Pays D'oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**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:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 2.69gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/l  
**Solforosa:** 68mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.750lt

# Domaine Poudroux

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1980

**NOME DEL TITOLARE:** Cathy et Robert Poudroux

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000

**Provenienza:** Maury

**Ettari Di Proprieta':** 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.





**Denominazione:** AOP Cotes Catalanes  
**Regione:** Roussillon  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Rollè 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna calcarea  
**Altitudine Vigne:** 300 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOP Cotes Catalanes  
**Regione:** Roussillon  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache grigio e bianco, Macabeu  
**Altitudine Vigne:** 300 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Cotes De Roussillon Vilages "Le Petite Derniere" Bio



# Cotes Catalanes "La Grande Premere" \*Bio



**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Roussillon  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Grenache noir 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** Costata Catalana IGP Rossa  
**Regione:** Roussillon  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Carignan 100%  
**Vendemmia:** Manuale  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** In tini per 20 giorni  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**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:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tini di acciaio a tappo flottuante  
**Acidità:** 3.8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 180 gr/lit  
**Solforosa:** 70 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.50, 0.75 Lt



**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.



# Chardonnay



# Colombard



**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 qa/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 qa/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





**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 qa/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 qa/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 qa/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:** 70qa/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:** 13 %  
**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 qa/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 qa/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





**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 qa/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 qa/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:** 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 qa/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:** 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 qa/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 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**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





**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 qa/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

**Denominazione:** IGP Pays d'Oc

**Regione:** Languedoc

**Grado Alcolico:** 14.5 %

**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 qa/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



# Cabernet Sauvignon



**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 qa/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

# Weingut Gessinger

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1680

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA GESSINGER

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2500

**Provenienza:** Zeiltingen

**Ettari Di Proprieta':** 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.





**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 qa/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

**Denominazione:** QMP

**Regione:** Mosel

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pinot Blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** ardesia devonana

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 180 mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 75 qa/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:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** QMP Spatlese Alte Reben  
**Regione:** Mosel  
**Grado Alcolico:** 11,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** ardesia devonana  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 8,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,2 g/l  
**Solforosa:** 66 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Mosel  
**Grado Alcolico:** -.  
**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 qa/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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri  
**Acidità:** 8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8.6  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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 qa/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 qa/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:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** QMP Auslese Alte Reben  
**Regione:** Mosel  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** ardesia devonana  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 100 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio 8 mesi bottiglia 40 mesi  
**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 est  
**Età Delle Vigne:** 130 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** -  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri  
**Acidità:** 9.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5.9  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Mosel  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**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 qa/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 qa/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





**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Muller Thurgau  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.2  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500  
**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 qa/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





**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 5.4 gr/l  
**Solforosa:** 36 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** Spatlese  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Esposizione:** nord est  
**Età Delle Vigne:** 55 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.3 gr/l  
**Solforosa:** 34 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** Kabinett  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** -.  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** Qualitätswein  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 9.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 8.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 24.8 gr/l  
**Solforosa:** 40 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** Qualitätswein  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 11%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 13.7 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**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 qa/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 Spatlese Feinherb

WEINGUT FRANZ DAHM

# Bernkasteler Graben Riesling Auslese Halftrocken



**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** n.d.  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** n.d.  
**Età Delle Vigne:** n.d.  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** Auslese  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 10 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/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:** -  
**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 qa/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 qa/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 qa/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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 150.3 gr/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 qa/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

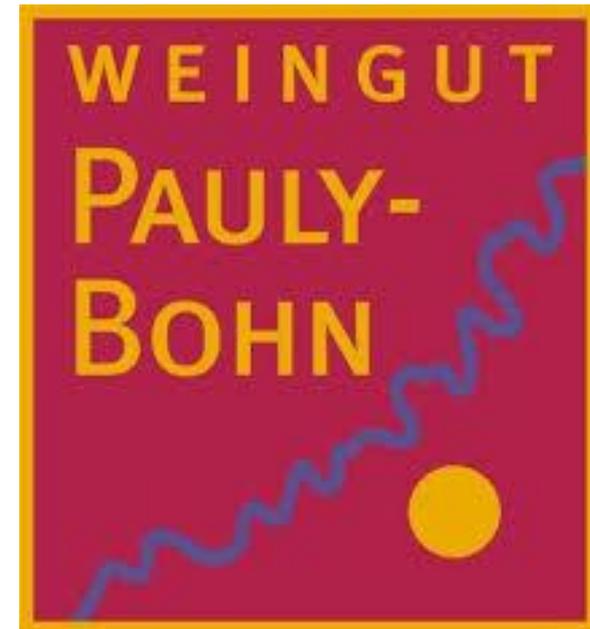
**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Pinot nero  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**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 Pauly-Bohn

In Catalogo Da: 2024

<p></p>





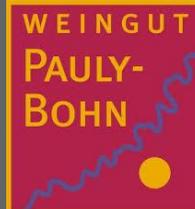
**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** - 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** -.  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** n.d.  
**Età Delle Vigne:** n.d.  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** n.d.  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Lieviti:** n.d.  
**Fermentazione:** n.d.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Kabinet Riesling Trocken \*Bio



## Alte Reben Riesling Spatlese Trocken \*Bio



**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** -11,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** - 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



# 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:** 13%  
**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 qa/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





**Denominazione:** QAO Wagram  
**Regione:** Wagram  
**Grado Alcolico:** 14%  
**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 qa/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/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1 gr/lit  
**Solforosa:** 35 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8000  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

# Alta Alella





**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**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 qa/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

**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 10,5%  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Bottiglia metodo Ancestrale  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** non Dosato  
**Formati Disponibili:** 0,75lt





**Denominazione:** Cava Serra De Mar  
**Regione:** Barcellona  
**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 qa/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:** Barcellona  
**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 qa/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 " Capsigrany " Senza Solfiti Aggiunti \*Bio



**Denominazione:** Cava Serra de Mar  
**Regione:** Barcellona  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



**Denominazione:** Cava Serra De Mar  
**Regione:** Barcellona  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio Bottiglia  
**Acidità:** 5.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 48mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 13%  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento Bottiglia  
**Acidità:** 5.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** Senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Orange  
**Uvaggio:** Pansa Rosada ( Xsarello Vermell) Pansa Blanca ( Xarello)  
**Tipologia Di Terreno:** Granitico Sabbioso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** 150-300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Anfora 3 mesi  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio / Bottiglia  
**Acidità:** 4.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



Garnatxa Negra " GX " \*Bio

  
ALTA ALELLA  
MIRGIN

Matarò " Aus Merla " Senza Solfiti Aggiunti  
\*Bio



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



**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 14,5  
**Tipologia Vino:** Rosso Secco  
**Uvaggio:** Mataro ( 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 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 3 Mesi in Barrique  
**Acidità:** 4.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,7 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

