wine broker

Catalogo GISA

2025

CHAMPAGNE
Maurice Vesselle
Michel Gonet
Jean Gimonnet
Olivier Horiot
Robert Allait
Gallimard

BORGOGNA
Pierre Bouree
Domaine Mazilly
Vieux College
Domaine Mauperthuis
Domaine Begue Mathiot
Jean Collet
Domaine Colbois
Domaine Pigneret Fils
Domaine De La Mugniere
Domaine Michel
Chateau Lavernette
Domaine Houblin - Vernin

LORENA
Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA
Domaine Bernard Haegelin

LOIRA
Domaine Chaveau
Joseph De Maistre
Domaine De La Galiniere
Domaine Dhomme
Domaine Le Roche Moreau
Domaine Touchais
Les Caves De La Loire
Vignobles Gunther Chereau
Albert Besombes
Loire Proprietes

CHINON
Domaine Couly Dutheil

LOIRE
Vignoble Cogne'

JURA
Domaine Jacques Tissot

VALLÉE DU RHONE
Domaine Achard Vincent
Domaine Roche Audran

VALLÈE DU RHONE
Vignerons Ardechois

BORDEAUX
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

GUASCOGNA
Domaine De Joy

LANGUEDOC-ROUSSILLON
Sieur D'arques
Domaine Pouderoux
Domaine De L'Herbe
Sainte

MOSELLA
Weingut Gessinger

RENANIA
Weingut Franz Dahm

AUSTRIA
Stefan Bauer

LOMBARDIA
La Fiòca

SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE
Widum Baumann

TRENTINO
Marco Donati

VENETO
Fratelli Degani

FRIULI VENEZIA GIULIA
Visintini

TOSCANA
Azienda Agricola Ceralti
Pomona

MARCHE
Roberto Capecci

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 diete 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"

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

Grand Cru Bouzy Millesime Extra Brut 2013

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

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

CHAMPAGNE MAURICE VESSELLE GRAND CRU BOUZY

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

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

Grand Cru Bouzy Extra Brut

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

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 dicreare una sua unicità di prodotto.Nel 1973, ha sviluppato e modernizzato il suo strumento di produzionedi Champagne.Non ha mai smesso di migliorare la qualità del lavoro in vigna e incantina. Il suo unico obiettivo è produrre champagne purie distinti che rispettino l'ambiente. Diventa così uno dei riferimentiessenziali della sua regione.Remuage e prese di spuma lunghe, attenzione ai particolari e tantapassione fanno si che gli Champagne di Michel Gonet sianototalmente distinguibili.Produce anche in zona Bordeaux con Pessac-Leognan bianco e rossodi rara bontà e pulizia.

CHAMPAGNE

MICHEL GONET

Grand Cru Blanc De Blancs Cuvèe "Authentique"

CHAMPAGNE
MICHEL GONET

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

Grand Cru Blanc De Blancs Zero Dosage Mesnil Sur Orger

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

"Les 3 Terroirs" Blanc De Blancs Extra Brut Millésime

CHAMPAGNE
MICHEL GONET

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

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

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

CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime 2014

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/lt
Residuo Zuccherino: 4gr/lt
Solforosa: 78 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
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/lt
Residuo Zuccherino: 3gr/lt
Solforosa: 48 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Tonneaux, bottiglia

Réserve Brut

CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90% Pinot noir 5% Meunier 5% (20% Vino di riserva)
Tipologia Di Terreno: Calcare e Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 11 anni
Acidità: 6.9gr/lt
Residuo Zuccherino: 5 gr lt
Solforosa: 80 mg lt
Totale Bottiglie Prodotte: 18000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Tonneaux, bottiglia

"La Guette" Brut Premier Cru Millesimè

Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire La Guette)
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

Origine Extra Brut Premier Cru

CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

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/lt
Residuo Zuccherino: 4hr/lt
Solforosa: 65mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4700
Formati Disponibili: 0,75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Tonneaux , Bottiglia

Rosè Extra Brut Premier cru

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/lt
Residuo Zuccherino: 3 gr/lt
Solforosa: 75 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4200
Formati Disponibili: 0.75lt

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.

Cuvèe 5 Sens Pas Dosè *Bio

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Vecchie vigne di Arbane, Chardonnay, Pinot meunieur, 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 Blanc De Noir En Barmont Pas Dosè *Bio

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del Kimmerdigièn
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

Cuvèe "Soléra Brut Pas Dosè *Bio

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

Cuvèe "Métisse" Noirs&Blancs Brut Pas Dosè *Bio

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Pinot Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: marne calcaree ed argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 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

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 Kimmérdigien
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.

RA
CHAMPAGNE
Robert Allait
À VILLERS SOUS CHÂTILLON

Cuvée Resérve Brut

CHAMPAGNE Robert Allait

Rosé De Saignè "Eclat De Meunier"

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%
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

Brut Nature Vielles Vignes "Le Mont De Reuil" Millesimè

CHAMPAGNE Robert Allait À VILLERS SOUS CHÂTILLON

Cuvée Plaisir Nature Zero Dosage

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

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

Solera Perpetuelle Rosè Extra Brut

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

Prestige Rosé Brut

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/lt
Residuo Zuccherino: 7 gr/lt
Solforosa: 44 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 12000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt

Solera Perpetuelle Extra 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/lt
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Gallimard

ANNO DI FONDAZIONE: 1930
NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000
Provenienza: Les Riceyes
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 Reserve "Blanc De Noirs" 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: 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

Cuvée Amphoressence Brut Nature Zero Dosage

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/lt
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Grand Reserve Chardonnay "Blanc De Blancs"

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

Cuvée Les Meurgers Dosaggio Zero

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

Cuvèe Les Meurgers Extra Brut

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/lt
Residuo Zuccherino: 4g/lt
Solforosa: 25mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 lt

Quintessence Extra Brut

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

Cuvèe Rosé Brut

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/lt
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Rosé Des Riceys

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 acciao
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

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.

Pinot Beurot 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

Auxey Duresses "Blanc"

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

Saint Romain Blanc

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

Monthelie 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

Fixin La Croix Blanche Rouge

Denominazione: AOC Côte de Nuits
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Est, sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa 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

Volnay Rouge

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

Gevrey Chambertin Rouge

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

Charmes Chambertin Gran Cru Rouge

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 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 tralicci 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.

Bourgogne Cote D'or En Veves

Domaine Mazilly Pere & Fils

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.7gr/lt
Solforosa: 55 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt

Gevrey-Chambertin Vielles Vignes

Denominazione: AOC Gevrey-Chambertin
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, cacare
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

Monthelie 1Er Cru "Les Clou Des Chenes"

Domaine Mazilly Pere & Fils

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

Volnay Les Blanches

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lt
Solforosa: 50 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Vieux College

ANNO DI FONDAZIONE: 1993
NOME DEL TITOLARE: Eric Guyard
Provenienza: Marsannay La Cote
Ettari Di Proprieta': 25
Storia E Filosofia Aziendale:
La tenuta Vieux Collège è un vigneto a conduzione familiare da 7 generazioni. Nel 2006, Eric Guyard ha preso in mano le redini dell'azienda, sostenendo le tradizioni di qualità e l'espressione del terroir. La superficie si estende su 25 ettari attraverso i villaggi di Marsannay, Fixin e Gevrey Chambertin.

Marsannay Blanc " Les Vignes Marie" *Bio

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

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

Le Saint Bris Sauvignon

Domaine de Mauperthuis

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

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

Chablis 1Er Cru Vaillons

DOMAINE BEGUE-MATHIOT

Denominazione: AOC Chablis 1Er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla ,Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
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

Jean Collet

ANNO DI FONDAZIONE: 1792
NOME DEL TITOLARE: Jean Collet

Cremant De Borgogne

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.

Bourgogne Chitry Blanc

DOMAINE COLBOIS à Chitry

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.2gr/lt
Solforosa: 60mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 21.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine Pigneret 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.

Crémant Blanc de Bourgogne Brut

Domaine Pigneret Fils

Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Aligotè 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

Bourgogne 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

Montagny Premier Cru " Les Champs Toizeu"

Domaine Pigneret Fils

Bourgogne Rouge

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

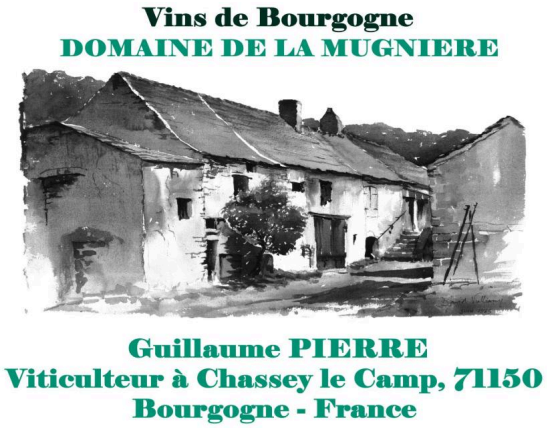
Denominazione: AOC Borgogne
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200/300m Slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58qa/ha
Lieviti: Selezionati
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

Rully Blanc

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

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



Bourgogne Cote De Chalonnaise Blanc

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/lt
Residuo Zuccherino: 1.8gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1652
Formati Disponibili: 0.75lt

Vins de Bourgogne
DOMAINE DE LA MUGNIERE

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

Bourgogne Cote de Chalonnaise Rouge

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/lt
Residuo Zuccherino: 1.2gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2100

Bourgogne Aligotè

Bouzeron

Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligotè 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/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 939
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/lt
Residuo Zuccherino: 1.2gr/lt
Solforosa: 30mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2566
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: AOC
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla Calcarea
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/lt
Solforosa: 32mg/lt
Formati Disponibili: 0.75 lt

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/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1370
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: AOC Santenay
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 3.2gr/lt
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1440
Formati Disponibili: 0.75lt

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lt
Solforosa: 25mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
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

Macon Villages

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

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.

Beaujolais Blanc "Les Vignes De La Roche" *Bio

Denominazione: AOC Beaujolais blanc
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.%
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/lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt
Solforosa: 25mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt

Beaujolais Rouge Leynes Le Clos *Bio

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/lt
Residuo Zuccherino: 1.3gr/lt
Solforosa: 40mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0.75lt

Poully Fuissè "Maison Du Villard" *Bio

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

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

Denominazione: AOC Cremant De Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnat 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

Crémant De Bourgogne Rosé Brut Millesime

Denominazione: AOC Cremant 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: acciao 6 mesi

Bourgogne Blanc 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

Bourgogne Rouge Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"

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 Toulois. 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.

Expression Brut, Methode Traditionnelle

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/lt
Residuo Zuccherino: 5.6 gr/lt
Solforosa: 75mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Bottiglia

Expression Brut Rosè, Methode Traditionnelle

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/lt
Residuo Zuccherino: 3 gr/lt
Solforosa: 50 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Bottiglia

Expression Mirabelle Methode Traditionnelle *Bio

DOMAINE CLAUDE VOSGIEN
VIGNERONS DEPUIS 1640

Vin Blanc Mis À Nu, Sans Soulfites Ajoutè

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/lt
Residuo Zuccherino: 24 gr/lt
Solforosa: 50mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Acciaio, liquere d'expedition composto da succo di Mirabelle

Denominazione: AOC Cotes de Toul
Regione: Lorraine (Grand est)
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Auxerrois 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250mt /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.9gr/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 25mg/lt libera
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75lt

Vin Rouge Mis À Nu, Sans Soulfites Ajoutè

Denominazione: AOC CÔTES DE TOUL
Regione: Lorena
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/lt
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lt
Solforosa: 20 mg/lt libera
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Vin Gris Grand Terroir *Bio

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/lt
Solforosa: 42 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt

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.

Crèmant Brut D'alsace Tradition

Denominazione: AOP Crèmant 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: Spotanea
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5gr/lt
Residuo Zuccherino: 8gr/lt
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Acciaio

Crèmant Blanc De Blancs Brut

Denominazione: AOP Crèmant 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/lt
Residuo Zuccherino: -7gr/lt
Solforosa: -48 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Crèmant Brut Rosè D'alsace

Denominazione: AOP Crèmant Rosè 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/lt
Residuo Zuccherino: 8 gr/lt
Solforosa: 40mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Acciaio

Pinot Gris Cuvèe Joseph *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/lt
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 55 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt

Pinot Noir Rosè *Bio

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/lt
Residuo Zuccherino: -6 gr/lt
Solforosa: -40 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Riesling *Bio

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/lt
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine Chaveau

ANNO DI FONDAZIONE: 1990
NOME DEL TITOLARE: Famiglia Chauveau
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 135.000
Provenienza: Saint Andelain
Ettari Di Proprieta': 17
In Catalogo Dal: 2021
Luogo Di Selezione: Cantina
Storia E Filosofia Aziendale:
La famiglia produce vino qui da diverse generazioni e gradualmente ha rilevato i vigneti dei nonni e dei genitori a metà degli anni '90.Oggi la proprietà comprende circa 17 ettari di Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire e Coteaux du Giennois su vari tipi di terreno (marna kimmeridgian, argilla siliceo e calcare Villiers).L'approccio è di migliorare la qualità dei vini attraverso lo sviluppo di metodi sostenibili, utilizzando un minimo rigoroso di prodotti per curare le viti contro la malattie.

Coteaux Du Giennois "Calcaire" Benoit Chaveau

Denominazione: AOC Coteaux du Giennoix
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/lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/lt
Solforosa: 60mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Coteaux De Giennois "Silex" Benoit Chaveau

Denominazione: AOC Coteaux du Giennoix
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/lt
Residuo Zuccherino: 1
Solforosa: 60mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Poully Fumè "La Charmette"

Denominazione: AOC Poully 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/lt
Residuo Zuccherino: 1.4gr/lt
Solforosa: 50mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Poully Sur Loire

Denominazione: AOC Poully 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/lt
Residuo Zuccherino: 0.7gr/lt
Solforosa: 40mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine Couly Dutheil

In Catalogo Da: 2024
ANNO DI FONDAZIONE: 1921
NOME DEL TITOLARE: Arnaud Couly
Ettari Di Proprieta': 95 ettari a Chinon e 7 ettari a Turquant
Storia E Filosofia Aziendale:
Couly Dutheil è oggi gestita da Arnaud Couly. Nel 2005 ha voluto cambiare direzione, insistendo nel lavoro in vigna per ottenere uve molto più mature e vini più fruttati senza perdere le note di freschezza. Estrazioni basse, abbandono dell'affinamento su legno, filtrazione leggerissima. Degustare le diverse annate del Domaine Couly Dutheil significa scoprire i diversi terroir della denominazione Chinon.

Methode Traditionelle "Brut De Franc"

Couly-Dutheil

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

Blanc De Franc

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

Methode Traditionelle "Brut De Franc" Rosè

Couly-Dutheil

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

Chinon "Clos De L'echo"

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

Chinon "Pur Sans" Zero Sulfites

Couly-Dutheil

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

Chinon Blanc "Les Chanteaux"

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

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 conevrsione Biologica e sarà vertificata 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

Menetou Salon "Cuvée Des Benedectins"

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: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 24 mesi su fecce fini
Acidità: 5.4gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Menetou Salon "Le Prieurè De Saint-Céols"

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.3gr/lt
Solforosa: 55mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt

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 si che le radici possano andare i 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 se stupefacente
.

Vouvray Methode Traditionelle Brut

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

Vouvray Methode Traditionelle Cuvée Clèment Non Dosè

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

Vouvray Methode Traditionelle Cuvée Clément Brut

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

Vouvray Terroir 2005

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

Vouvray Tradition 2009

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/lt
Residuo Zuccherino: 23 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Vouvray Tradition

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/lt
Residuo Zuccherino: 23gr/t
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine Dhomme

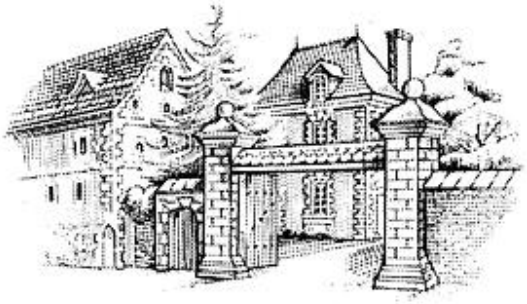
ANNO DI FONDAZIONE: 1980
NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DHOMME
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 85.000
Provenienza: Chalonnes sur Loire
Ettari Di Proprieta': 22
In Catalogo Dal: 19/04/2016
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT STRASBURGO 2016
Storia E Filosofia Aziendale:
Il Domaine Dhommé si trova 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 Vigneron Indépendant, 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

Savennières "Les Fougerais" *Bio

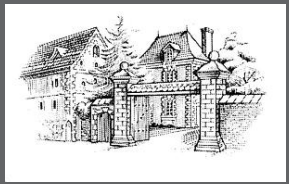
Denominazione: AOC Savennierès Les Fougerais
Regione: Loira
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Marna sabbiosa, quarzo verde
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 30m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50q/ha
Lieviti: 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 Loira e sulle colline di Layon. Sotto, sulle sponde del fiume, si trova la cantina: un'antica dimora del 17° secolo sotto tutela.Vignaioli di padre in figlio da cinque generazioni a St Aubin, specializzati in vini d'annata dal 1980 ad oggi, producono tutte le denominazioni qui presentate, tra cui i famosissimi Coteaux du Layon 1er Cru CHAUME E QUARTS DE CHAUME Grand Cru: bianco dolce vini dal colore dorato, noti per essere due dei migliori vini della regione.



Coteaux Du Layon 1Er Cru Chaume



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/lt
Residuo Zuccherino: 139gr/lt
Solforosa: 95mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine Touchais

Moulin Touchais

Saumur Methode Traditionelle Millesime Brut

Moulin Touchais

vigneron indépendant

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 ALCOCER (PRESIDENTE)
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.
Provenienza: St Florent
Ettari Di Proprieta': N.D.
Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019
Storia E Filosofia Aziendale:
Fondate nel 1951 a Brissac, nel cuore del vigneto angioino, les caves de la Loire sono uno dei gioielli della vinificazione della Valle della Loira. Con i suoi 60 anni di storia, è un'istituzione con un know-how essenziale che viene costantemente modernizzato.
Le Caves de la Loire sono soprattutto viticoltori che uniscono le loro forze con l'unico scopo di divulgare i vini tipici della Loira in Francia e non solo. Specialista nei vini della Loira, les caves si sono sviluppate negli anni grazie alla posizione nel vigneto che unisce tradizione e moderne tecnologie. Grazie al gruppo di produttori (Loire Propriétés), offrono una selezione di vini della Loira, dal Pays Nantais a Sancerre.

LES CAVES DE LA LOIRE
Depuis 1951

Anjou Rouge Cep De Vie"Sans Sulfites " *Bio

LES CAVES DE LA LOIRE

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.

COURAGE & PERSEVERANCE
— VIGNOBLES —
GÜNTHER-CHEREAU

Muscadet sèvre et Maine sur lie “Compte de St Hubert”

Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso e granito
Esposizione: Sud 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/lt
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lt
Solforosa: 50 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt

Folie Blanche Sur Lie

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/lt
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lt
Solforosa: 30mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75 lt

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 tufeau 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

Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tète De Linotte *Bio

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

Sauvignon 360° Val De Loire

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/lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/lt
Solforosa: 85 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt

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.

LOIRE PROPRIÉTÉS

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

LOIRE PROPRIÉTÉS

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

"Touraine Gamay " La Valle Desrois

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 Cognè
Provenienza: Loire
Ettari Di Proprieta': 50
In Catalogo Dal: 2024
Luogo Di Selezione: Cantina
Storia E Filosofia Aziendale:
Vignoble Cogné 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.

Pinot Noir Val De Loire

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

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

Cremant Du Jura Extra Brut

Denominazione: AOC Cremant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 43 qa/ha
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Acidità: 3,45 g/l
Residuo Zuccherino: 4.5 gr/lt
Solforosa: 63 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.250
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: acciaio 6 mesi

Cremant Du Jura Rosé Brut

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/lt
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.232
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: acciaio 6 mesi

Arbois Savagnin

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

Arbois Trousseau

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

Arbois Savagnin Naturè

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

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.

Cremant de die Petit Jules*Bio Demeter Sans soulfite ajouté

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

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

Côtes Du Rhône Blanc "Cuvée César" *Bio Demeter

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

Cotes Du Rhone Blanc Tradition *Bio Demeter

Denominazione: AOP Cotes du Rhone
Regione: Vallèe 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

Cotes Du Rhone Rouge Village "Cuvée César" *Bio Demeter

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

Cotes Du Rhone Rouge Nature *Bio Demeter Senza Solfiti

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

Cotes Du Rhone Rouge Tradition *Bio Demeter

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

Vignerons Ardechois

ANNO DI FONDAZIONE: 1967
NOME DEL TITOLARE: Vignerons Ardechois
Ettari Di Proprieta': 6.000
In Catalogo Dal: 2024

Chardonnay Classiques

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/lt
Residuo Zuccherino: 0,6 gr/lt
Solforosa: 84 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Gamay Rouge Modestine Classiques

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

Gris De Cabernet Classiques

VIGNERONS ARDÉCHOIS

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

Chardonnay Cellier Du Pont D'arc

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

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 dellaprofessione.

Saint-Emilion Grand Cru *Bio

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

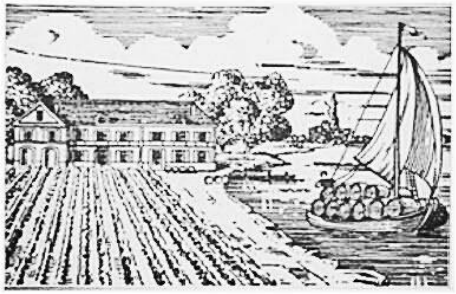
B L Sauvignon Blanc

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/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 75mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4800
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine De L'Ile Margaux

In Catalogo Da: 2024

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



Bordeaux Superieur Rouge Cuvee Mer De Garonne

Domaine De l'Île Margaux

Margaux

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

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

Chateau Fontbaude

ANNO DI FONDAZIONE: 1969
NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA SABATE'
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

Château
fONtBAUDE
VIGNOBLES SABATÉ

B De Fontbaude Bordeaux Blanc *Bio

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/lt
Residuo Zuccherino: 2gr/lt
Solforosa: 60mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 11.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Famille Cassy Laurent

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

Bordeaux "L'originel" Sans Sulfites *Bio Demeter

CHÂTEAU CHILLAC
VIGNOBLES - MAISONS D 'HÔTES

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

Bordeaux Rouge "Quillet" *Bio Demeter

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/lt
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 dei questa zona.
Biologico dal 2009 Chatea Sicot è specializzato anche nei succhi di uva analcolici spumantizzati, una vera rarità rivoluzionaria a livello mondiale.

Crémant De Bordeaux Nature Rosé *Bio

Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bolicine
Uvaggio: Merlot 34%,Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 33%
Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso
Esposizione: n.d.
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 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

Crémant De Bordeaux Blanc Nature *Bio

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

Jus De Raisin Petillant *Bio Sans Alcool

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

Chateau Maison Noble Saint Martin

ANNO DI FONDAZIONE: 1345
NOME DEL TITOLARE: MICHELLE PELISSE
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000
Provenienza: Gironde
Ettari Di Proprieta': 115
In Catalogo Dal: 16/05/2016
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDéPENDANT NIZZA 2016
Storia E Filosofia Aziendale:
L'azienda pianta le sue radici in questa zona dell'Aquitania nel 1345 diventando negli anni una delle più stimate produzioni di Bordeaux. Michelle Pelisse è l'attuale proprietario che grazie ad interventi mirati fatti negli anni, sia sulla vigna che sulla cantina, ha reso l'azienda al passo con la tecnologia nel pieno rispetto della natura e delle tradizioni più antiche. Qui si coltivano Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e anche Sauvignon, Sémillon e Muscadelle dai quali si ottiene uno splendido Bordeaux bianco.

Château Maison Noble Saint Martin
Depuis 1345

Bordeaux Supérieur Rouge

Château Maison Noble Saint Martin

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 "Dudon" *Bio

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 HVEQuesti 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 Clairet Sans Sulfites Ajoutes "Natur"

CHÂTEAU PENIN

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

Bordeaux Rouge Cabernet Franc "Massale"

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

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.

CHÂTEAU
LADESVIGNES

Bergerac Rouge Michel M Le Dèfil San Soulfites *Bio

CHÂTEAU LADESVIGNES

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/lt
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lt
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75lt

Monbazillac *Bio

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

Pur Jus De Rais

CHÂTEAU LADESVIGNES

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

Domaine Cauhape

ANNO DI FONDAZIONE: n.d
NOME DEL TITOLARE: Henri Ramonteu
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 125.000
Provenienza: Jurancon
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

Jurancon Molleaux Belle Des Vignes

DOMAINE CAUHAPÉ

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/lt
Residuo Zuccherino: 60gr/lt
Solforosa: 90mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
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 Fornié sono semplicemente degli autodidatti con una grandissima voglia di apprendimento.
L'idea di produrre un vino straordinario li ha portati con il tempo ad affiancarsi con dei professionisti specializzate per avere consulenze che gli permettessero di realizzare il loro sogno.
Oggi coprono circa 30 ettari seguendo con attenzione un'agricoltura biologica molto scrupolosa.

Cahors Rouge "L'envie" *Bio Senza Solfiti

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: acciao 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

Cahors Rouge "Tradition" *Bio

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

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.

Madiran "Odè D'aydie"

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

Madiran "Aydie L'Origine"

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

Pacherenc Du Vic Bilh Sec "Odé D'aydie"

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

Les 2 Vaches Rouges

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/lt
Residuo Zuccherino: 1.2gr/lt
Solforosa: 40mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75lt

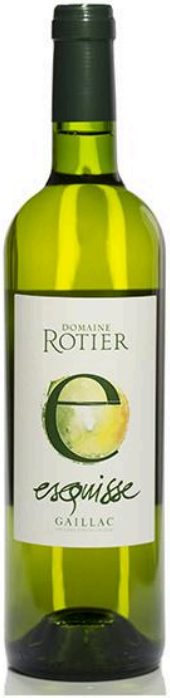
Domaine Rotier

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

Gaillac Blanc Senza Solfiti " Esquisse" *Bio

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/lt
Residuo Zuccherino: 3gr/lt
Solforosa: 0 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Gaillac Rouge "Esquisse"*Bio

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/lt
Residuo Zuccherino: 2gr/lt
Solforosa: 0mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4500
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine De Joy

ANNO DI FONDAZIONE: 1930
NOME DEL TITOLARE: VANESSA E KEVIN GESSER
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.
Provenienza: Armagnac
Ettari Di Proprieta': 170
In Catalogo Dal: 26/03/2014
Luogo Di Selezione: VINISUD MONTPELLIER 2014
Storia E Filosofia Aziendale:
In origine, era la storia di una famiglia svizzera che si innamorò della regione dell'Armagnac, a Gers in Guascogna. All'inizio del secolo, Paul e Marguerite Gessler si stabilirono a Joy. A poco a poco, decisero di abbandonare la policoltura per dedicare gran parte del campo alla coltivazione della vite. Più specificamente dedicano il loro amore ai vitigni bianchi. Fu allora che iniziò un processo qualitativo per produrre vini Côtes de Gascogne generosi e moderni con finezza, ma anche una gamma molto selettiva di Bas-Armagnac morbidi e fruttati.

Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 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/lt
Solforosa: 68 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

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/lt
Residuo Zuccherino: 4.22gr/lt
Solforosa: 65mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Envie

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

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

SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

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/lt
Residuo Zuccherino: 9gr/lt
Solforosa: 78mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Acciaio

Chardo Sans Sulfites Ajoutés

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/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 33.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Marselan Pure Velvet

SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

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/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 68mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.750lt

Domaine Pouderoux

ANNO DI FONDAZIONE: 1980
NOME DEL TITOLARE: Cathy et Robert Pouderoux
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.

Cotes Catalanes Blanc "Roc De Plane " *Bio

Domaine Pouderoux

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

Maury Grenat Vendange *Bio

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 acciao a tappo fluttuante
Acidità: 3.8gr/lt
Residuo Zuccherino: 180 gr/lt
Solforosa: 70 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.50, 0.75 lt

Cotes De Roussillon Vilages "Le Petite Derniere" Bio

Domaine Pouderoux

Denominazione: AOP
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache noir 100%
Affinamento: Acciaio
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 siuato 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 independant 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.

Carignan Vieilles Vignes Rouge

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

Chardonnay Harmoine Fut De Chene

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

Colombard

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

Minervois "Ambroise"

Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 60%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Mecanica
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

Syrah "Artemisia"

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

Syrah

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: Mecanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Selezioanti
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Fermentazione alcolica termoregolatain 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

Viognier Harmonie

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

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.

Ambrosia Kabinett Zeltinger Himmelreich

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

Riesling Rothlay Spatlese Troken Alte Reben

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

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, dovegià romani e celti coltivavano la vite e producevano vino.
L'azienda si dedica interamente alla coltivazione e allo sviluppo del Riesling

WEINGUT FRANZ DAHM

Emilie Riesling Brut

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 bottiglia
Acidità: 7.6
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Emilie Sekt Riesling Extra Trocken

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

Muller N.3

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

WEINGUT FRANZ DAHM

Rosamund Rosè Aus Spatburgunder Trocken

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

Bernkasteler Badstube Riesling Auslese 2005

WEINGUT FRANZ DAHM

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

Riesling Spatlese Trocken

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

Riesling Kabinett Trocken

WEINGUT FRANZ DAHM

Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 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: Acciaio
Acidità: 7.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 8.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt

Liesener Paulsberger Kabinett Halftrocken

Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 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: Acciaio
Acidità: 9.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 10.2 gr/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt

Bernkasteler Graben Riesling Spatlese Trocken

WEINGUT FRANZ DAHM

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

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.

Roter Veltliner

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

La Fiòca

ANNO DI FONDAZIONE: 1956
NOME DEL TITOLARE: SERGIO E MASSIMILIANO GATTI
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000
Provenienza: Franciacorta
Ettari Di Proprieta': 5
In Catalogo Dal: 2020
Luogo Di Selezione: CANTINA
Storia E Filosofia Aziendale:
L’azienda agricola la Fioca si trova incastonata nelle colline di Nigoline ai piedi del Monte Alto. Qui paesaggi meravigliosi avvolgono la proprietà della famiglia Gatti che da più di mezzo secolo Produce Franciacorta di altissima qualità. La bio-coltura non è prerogativa soltanto dei coltivatori ortofrutticoli o di chiunque in agricoltura si cimenti a non far uso di sostanze chimiche antiparassitarie: anche il vino diventa prodotto biologico quando in viticoltura si fa uso di fertilizzanti naturali. In cantina prese di spuma lunghissima e remuage su pupitres rigorosamente manuale. Questo è la Fioca che in pochi anni è riuscita ad emergere grazie alla maniacale attenzione nei processi del metodo classico , seguendo procedure rigide ma anche innovative, nel pieno rispetto del territorio.

Franciacorta Brut *Bio

Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,55 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt

Franciacorta Brut Rosè

Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% aggiunto in vino rosato
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 3.5 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Widum Baumann

NOME DEL TITOLARE: Widum Baumann
In Catalogo Dal: 2024
Storia E Filosofia Aziendale:
Antica famiglia di agricoltori del fondovalle di Bolzano, gestisce il maso modo sostenibile, in armonia con la natura, il tempo, le piante, la luna e le stagioni. L'azienda produce secondo i metodi dell'agricoltura biodinamica, da quasi 10 anni anche con la relativa certificazione, utilizza microvinificazione in damigiane di vetro, con macerazione nelle anfore e rifermentazione secondo il metodo classico.

Sidro Di Mele *Bio

Denominazione: -.
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 4.5 %
Tipologia Vino: Sidro di mele
Uvaggio: Mela Jonagold
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/lsm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: 3 mesi metodo charmat
Formati Disponibili: 0.275 lt

Offrot Gemischter Satz *Bio

Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Nero 15%, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Gris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 ha/qa
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfore e grandi botti di legno
Acidità: 7.67 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 666
Formati Disponibili: 0.75 lt

Offweiss Gemischter Satz * Bio

Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon Austriaco, Muscaris, Solaris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfore di terracotta, 1 settimana di macerazione
Acidità: 6.54 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1186
Formati Disponibili: 0.75 lt

Weiss-Burgunder Pinot Bianco *Bio

Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di 3° passaggio
Acidità: 7.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1208
Formati Disponibili: 0.75 lt

Mauracher Sand Mitterberg Lagrein Vigneti Delle Dolomiti

1048

Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 550 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Blau-Burgunder Pinot Nero *Bio

Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: Suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt

Marco Donati

ANNO DI FONDAZIONE: 1863
NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DONATI
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 120.000
Provenienza: Mezzocorona
Ettari Di Proprieta': 26
In Catalogo Dal: 2012
Luogo Di Selezione: CANTINA
Storia E Filosofia Aziendale:
Nel cuore del Trentino si estende la Piana Rotaliana, dove Marco,Emanuela e Elisabetta Donati sviluppano un progetto incredibile su un patrimonio varietale che poche regioni vantano di avere.L'impegno è quello di portare a conoscenza tale patrimonio varietale autoctono tipico trentino e allo stesso tempo sperimentare nuovi vitigni.Un vitigno al quale la famiglia è molto legata è il Teroldego dal quale si producono tre tipologie diverse tra loro. Il più importante è il Sangue di Drago ottenuto da vigne di 90 anni piantate dal bisnonno.Ogni vitigno ha una sua zona di coltivazione ideale ed il progetto prevede di riuscire a coltivare ogni vitigno nel suo terroir più appropriato.Il lavoro risulta molto dispendioso in quanto il Trentino, ortograficamente,è molto complesso e variegato e questo ne consegue che i vigneti sono distanti anche 50km da Mezzocorona e quindi molto diversificati fra loro.

MARCO DONATI

Lagrein Rubino “Fratte Alte”

Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
barrique di rovere da 25 hl
6 mesi
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Teroldego Rotaliano “Bagolari”

Denominazione: DOC Teroldego Rotaliano
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 2/3
passaggio 12 mesi
Acidità: 4.89 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Teroldego Rotaliano “Sangue Di Drago”

MARCO DONATI

Denominazione: DOC Teroldego Rotaliano
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 1/2/3 passaggio 20 mesi
Acidità: 4.66 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Fratelli Degani

ANNO DI FONDAZIONE: 1970
NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DEGANI
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000
Provenienza: Valpolicella
Ettari Di Proprieta': 7
In Catalogo Dal: 2012
Luogo Di Selezione: CANTINA
Storia E Filosofia Aziendale:
Filosofia che pianta le sue radici nel 1900. La famiglia Degani è sempre stata in vigna e i risultati oggi si vedono tutti perché i vini prodotti sono tra le migliori espressioni di tutto il territorio. Vini di questa qualità non sarebbero mai nati se l’attenzione in pianta e la selezione delle uve non fosse stata cosi attenta. Con l’aiuto dei fratelli Zeno. Infatti si è studiata una formula alchemica che ha dato dei risultati incredibili: 40% di Corvina, 30% di Rondinella, 20% Corvinone e il restante 10% composto da altre varietà sono una formula che permette di trasformare il frutto in un calice assaporato in tutto il mondo. L’Amarone ovviamente è il principe della produzione con l’appassimento delle uve sui graticci che ha portato via tanto tempo e pazienza prima di trovare l’esatto momento della pigiatura e l’esatta sintesi tra acidità e zuccheri. Prodotti incredibili, unici fatti con tanta passione e cura del territorio.

FRATELLI
DEGANI
AZIENDA AGRICOLA

Valpolicella Classico

FRATELLI DEGANI
AZIENDA AGRICOLA

Denominazione: DOC Valpolicella Classico
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%, Corvinone 25%, altre 5%
Tipologia Di Terreno: a medio impasto
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 72 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 3.9 g/l.
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Visintini

ANNO DI FONDAZIONE: 1884
NOME DEL TITOLARE: OLIVIERO, CINZIA E PALMIRA VISINTINI
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 140.000
Provenienza: Corno di Rosazzo
Ettari Di Proprieta': 23
In Catalogo Dal: 2018
Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO
Storia E Filosofia Aziendale:
Di Padre in figlio dal 1984 ad oggi la famiglia Visintini è una meravigliosa realtà a carattere familiare situata sulle Colline del Corno di Rosazzo a sud della zona DOC Colli orientali del Friuli e a confine con la DOC Collio. La produzione Bio in questo distretto nasce dall'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività - che come dice la parola - si occupino, utilizzino, promuovino o altrimenti producano prodotti Bio. La salute al primo posto creando prodotti genuini, non trattati dove metodologie di alla coltivazione seguano le antiche tradizioni.

VISINTINI

VISINTINI

Franconia *Bio

Denominazione: IGP Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Franconia 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.04 g/l
Residuo Zuccherino: 0.55 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Friulano *Bio

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Friulano 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Ribolla Gialla *Bio

VISINTINI

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Tipologia Di Terreno: marna argillosa
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 31 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi
Acidità: 5.39 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Sauvignon *Bio

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.100
Formati Disponibili: 0.75 lt

Azienda Agricola Ceralti

ANNO DI FONDAZIONE: 1996
NOME DEL TITOLARE: WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000
Provenienza: Bolgheri
Ettari Di Proprieta': 10
In Catalogo Dal: 2019
Luogo Di Selezione: PROWINE
Storia E Filosofia Aziendale:
Ceralti è una piccolissima azienda situata a 4km da Castagneto Carducci a circa 1,5km dal mare. Splendide distese di vigneti, circondate dal bosco confinante rendono questa azienda a carattere familiare una vera perla di Bolgheri. Qui troverete vini di fama mondiale, ottenuti dalla raccolta manuale delle uve, coltivazione tradizionale e vinificazione moderna. Allevamento Guyot, 6200 piante per ettaro generano una bassa resa per ettaro, il tutto per evitare la nascita di uve magre a casusa della composizione del terreno. Le varie fasi del processo di coltivazione sono seguite da Walter Alfeo e da suo figlio Iacopo, agronomi qualificati ed esperti. Anche suo figlio è un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l’alta qualità dell’intera catena di fornitura.

CERALTI
BOLGHERI

Bolgheri Rosso "Scire"

CERALTI
BOLGHERI

Denominazione: DOC Bolgheri
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 30%, Syrah 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso,
ricco di sale marino
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 14 giorni
botte di rovere da 15 hl 4 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.14 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Pomona

ANNO DI FONDAZIONE: 1890
NOME DEL TITOLARE: MONICA RASPI
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000
Provenienza: Castellina in Chianti
Ettari Di Proprieta': 6
In Catalogo Dal: 2019
Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI PIACENZA
Storia E Filosofia Aziendale:
L’azienda è guidata da Monica, ex veterinaria che dal 2007 ha deciso di dedicarsi alla vigna e alla cantina dell’azienda di famiglia. Monica è molto legata al territorio e sembra quasi coccolarlo durante tutti i processi di produzione. L’azienda produce biologico certificato dal 2012 con risultati stupefacenti. Viene praticato il sovescio, lasciando che l’erba cresca tra i filari, in cantina la lavorazione è molto rigida e sempre di più il vino viene lasciato esprimersi naturalmente non nascondendo mai le spigolosità di un annata particolare.

POMONA
DAL 1890

Chianti Classico Riserva "L'Omino" *Bio

POMONA
DAL 1890

Denominazione: DOCG Chianti Classico Riserva
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: marnoso calcareo
Esposizione: ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 8 mesi
botti di Rovere diSlavonia da 20 hl 12 mesi
vetrocemento 12 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 23 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt

Chianti Classico *Bio

Denominazione: DOCG Chianti Classico
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 98% e colorino
Tipologia Di Terreno: marnoso-calcarei
Esposizione: est
Età Delle Vigne: Dai 10 ai 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: fino a 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 8 mesibotti di Rovere di Slavonia 15/25 hl, 4 mesi in casca di cemento vetrificato
Acidità: 5.50 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Cabernet Sauvignon *Bio

POMONA
DAL 1890

Denominazione: IGT Toscana
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Marnoso-Calcarei
Esposizione: Est, ovest
Età Delle Vigne: 21/26 anni
Altitudine Vigne: 350mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi vasca di acciaio
Acidità: 4.7 gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/lt
Solforosa: 20 mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75lt

Toscana Rosso “Piero Rosso” *Bio

Denominazione: IGT Toscana
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: marnoso-calcarei
Esposizione: est, sud/est
Età Delle Vigne: Da 6 a 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi in vasca di acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.300
Formati Disponibili: 0.75 lt

Roberto Capecci

ANNO DI FONDAZIONE: 1963
NOME DEL TITOLARE: Roberto Capecci
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: Tra 18000 e 35000 in base all'anno.
Provenienza: Acquaviva Picena
Ettari Di Proprieta': -5
In Catalogo Dal: 22/07/2020
Luogo Di Selezione: Cantina
Storia E Filosofia Aziendale:
Nata nel 1963 in “Contrada Santa Maria in Accubitu” l'azienda tramanda l’amore per il vero lavoro da tre generazioni. Qui si produce vino che si avvicina il piú possibile alle sensazioni perfette della natura. “Celebro le sensazioni naturali dei vini come insegnatomi da mio nonno, mio padre e dai suoi collaboratori. Mi ritengo un artigiano del vino. Roberto Capecci

ROBERTO CAPECCI

Pecorino Marche Bianco "Erinni"

ROBERTO CAPECCI

Denominazione: IGT Marche Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pecorino 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75lt