

D I V I N P O R T



D I S T R I B U Z I O N E
S P E C I A L I Z Z A T A
V I N I F R A N C E S I



COLLEZIONE 2020

INDICE

BORDEAUX

NATH JOHNSTON - BORDEAUX	9
CHÂTEAU GRESSINA - BLAYE – CÔTES-DE-BORDEAUX	12
CHÂTEAU MARTINON – ENTRE-DEUX-MERS	14
CHÂTEAU LE CONSEILLER – BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE	16
CHÂTEAU AMPÈLIA - CASTILLON – CÔTES-DE-BORDEAUX	18
CHÂTEAU CAMINO SALVA – HAUT-MÉDOC	20
CHÂTEAU MEYNEY – SAINT-ESTÈPHE	22
CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE – PAUILLAC	24
HORTEVIE – SAINT-JULIEN	26
CHÂTEAU BRANE CANTENAC – MARGAUX	28
CLOS MARSALETTE – PESSAC-LÉOGNAN ROUGE	30
CHÂTEAU CLINET – POMEROL	32
CHÂTEAU VIEUX CLOS SAINT-ÉMILION – SAINT-ÉMILION GRAND CRU	34
CHÂTEAU JEAN FAURE – SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ	36
CHÂTEAU DE LOUPIAC – LOUPIAC	38
CHÂTEAU RIEUSSEC - CARMES DE RIEUSSEC – SAUTERNES	40

BORGOGNA

PIERRE PONNELLE - BEAUNE - CÔTE-D'OR	43
DOMAINE CHATELAIN - CHABLIS - YONNE	47
DOMAINE JEAN MONNIER - MEURSAULT - CÔTE-D'OR	49
DOMAINE JEAN CHARTRON - PULIGNY-MONTRACHET - CÔTE-D'OR	52
DOMAINE DECELLE-VILLA - NUITS-SAINT-GEORGES - CÔTE-D'OR	54

ALSAZIA

DOPFF AU MOULIN - RIQUEWIHR - HAUT-RHIN	59
---	----

LORIA

DONATIEN BAHUAUD - MONTRICHARD - LOIR-ET-CHER	63
---	----

CHAMPAGNE

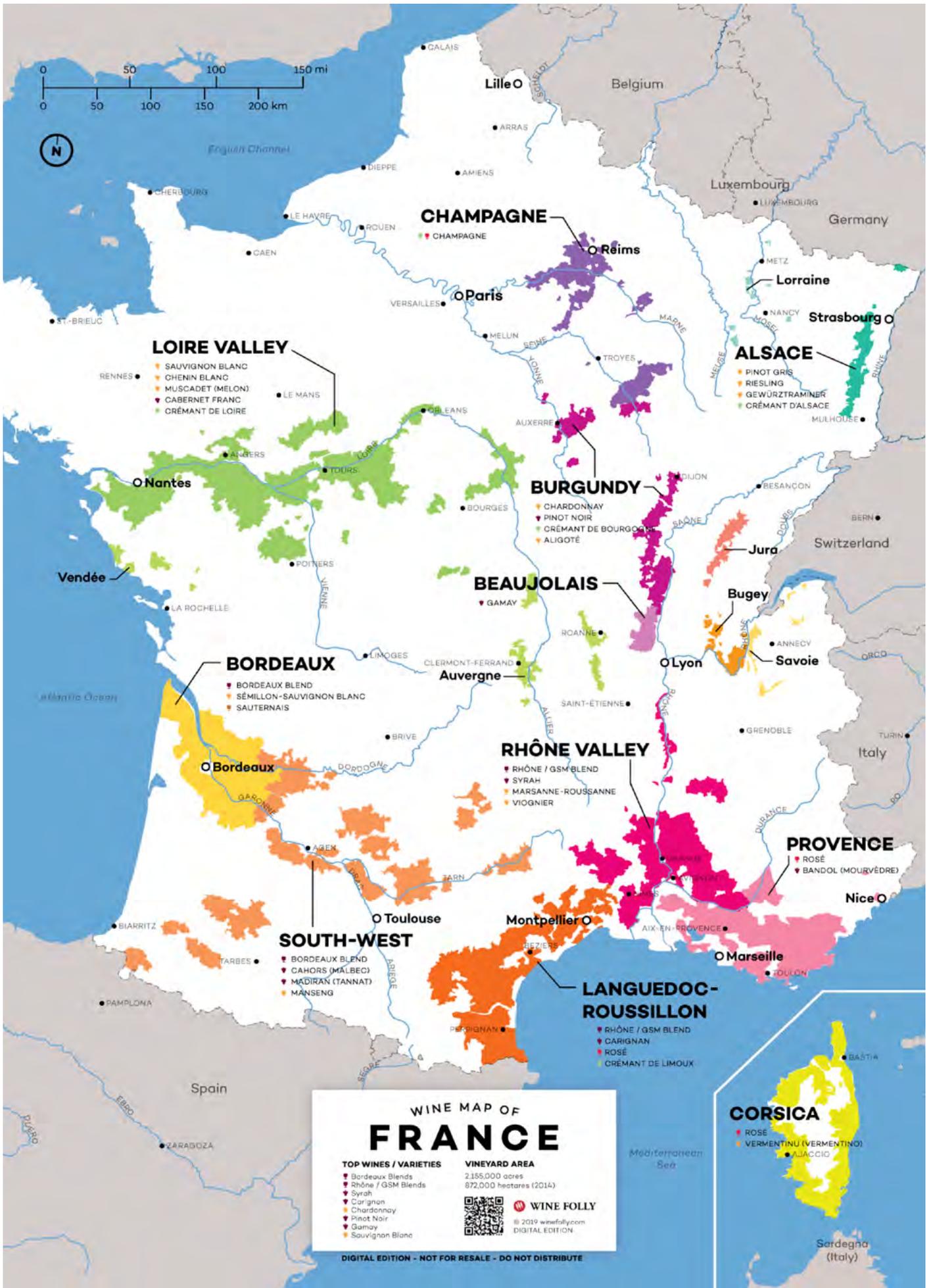
MOREL PÈRE ET FILS - LES RICEYS - CÔTE-DES-BAR	66
--	----

LANGUEDOC - ROUSSILLON

MAS AMIEL - MAURY - CÔTES-DU-ROUSSILLON	69
---	----

DISTILLATI

COGNAC	
CLAUDE THORIN - SEGONZAC - CHARENTE	78



LE 5 CLASSIFICAZIONI DEI VINI DI BORDEAUX

Bordeaux ha inaugurato il concetto di classificazione nel 1855 sotto Napoleone III, sinonimo di qualità e prestigio in tutto il mondo. Il principio delle crescite classificate illustra perfettamente la sintesi della tipicità di un terroir e il lavoro degli uomini nel corso di diverse generazioni al servizio della qualità. La mancanza di classificazione non impedisce a una denominazione o alle annate di essere considerate grandi vini!

Esistono diverse classificazioni in Gironda, elencate in ordine di anzianità:

- La classificazione del 1855
- La classificazione delle Graves
- La classificazione di Saint-Émilion
- La classificazione di Crus Bourgeois du Médoc
- La classificazione di Artisan Crus

LA CLASSIFICAZIONE GRANDS CRUS CLASSÉS MÉDOC & SAUTERNES DEL 1855

La storia di questa classificazione:

Esposizione universale di Parigi nel 1855: Napoleone III chiese a ciascuna regione vinicola di stabilire una classificazione.

Il punto di svolta:

La Camera di commercio e dell'industria di Bordeaux, creata nel 1705, ha avviato il dossier per la Gironda.

I criteri:

Notorietà di annate e prezzi di transazione.

Particolarità:

In questa classifica sono inclusi solo i vini rossi del Médoc, i vini bianchi dolci di Sauternes e Barsac e un cru rosso delle Graves.

I rossi classificati:

60 cru Médoc e 1 cru Pessac-Léognan (Château Haut-Brion) secondo cinque categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus.

I Bianchi liquorosi classificati:

27 crus delle appellazioni Sauternes et Barsac : 1 Premier Cru Supérieur, 11 Premiers Crus, 15 Deuxièmes Crus.

L'unica revisione:

1973, promozione di Château Mouton Rothschild da 2e Grand Cru Classé a 1er Grand Cru Classé.

LA CLASSIFICAZIONE CRUS BOURGEOIS DEL MÉDOC

La storia di questa classificazione:

Il termine Cru Bourgeois risale al Medioevo, quando i cittadini (bourgeois) residenti nel "bourg" (borgo) di Bordeaux acquisirono le migliori terre della regione e ottennero successivamente questa designazione.

Il punto di svolta:

Nel 1932, i Crus Bourgeois furono raggruppati in un elenco stabilito dai commercianti di vino di Bordeaux, sotto l'egida della Camera di commercio di Bordeaux e della Camera di agricoltura della Gironda.

I criteri:

La qualità e il valore dei vini rossi prodotti in una delle otto denominazioni Médoc: Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estèphe.

Particolarità:

La classificazione è in evoluzione: dal 2010, la selezione ufficiale viene pubblicata ogni anno a settembre.

Le Aziende Selezionate:

Tra le 240 e le 260 proprietà, spesso di proprietà familiare, fanno parte dell'Alliance des Crus Bourgeois ogni anno, ovvero oltre il 40% della produzione del Médoc.

LA CLASSIFICAZIONE CRUS CLASSÉS GRAVES

La storia di questa classificazione:

Nel 1953, su richiesta del Syndicat de défense de l'appellation des Graves, l'Istituto nazionale delle denominazioni d'origine (INAO) stabilì questa classificazione.

I criteri:

Per comune e tipo di vino (rosso o bianco).

Particolarità:

Solo un livello di classificazione, nessuna gerarchia; questa classificazione non è soggetta a revisioni.

Le categorie:

16 crus, tutti questi appartengono all'AOC Pessac-Léognan: 7 crus rossi, 3 crus bianchi e 6 crus rossi/bianchi.

Château Haut-Brion è l'unico vino di Bordeaux ad essere classificato due volte. Infatti, è incluso sia nella classificazione Graves che in quella dei Grands Crus Classés nel 1855.

LA CLASSIFICAZIONE DEI CRUS ARTISAN DEL MÉDOC

La storia di questa classificazione:

Nel Médoc, il nome crus artisan esiste da oltre 150 anni: queste piccole tenute vinicole appartenevano spesso agli artigiani: bottai, carrozzieri o maniscalco.

Il punto di svolta:

Questa distinzione rinasce nel 1989 con la creazione del Syndicat des Crus artisans du Médoc. Si tratta di "piccole e medie aziende agricole autonome, in cui il gestore dell'azienda partecipa efficacemente alla gestione del suo vigneto, produce vini AOC e commercializza la sua produzione".

I criteri:

Qualità e valore dei vini prodotti in piccole proprietà (meno di 5 ettari) in una delle otto denominazioni Médoc: Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estèphe.

Particolarità:

Nel 1994, le normative europee onorarono questo nome e autorizzarono l'iscrizione sull'etichetta principale della menzione Cru Artisan. In evoluzione: ogni anno dal 2010, la selezione ufficiale viene pubblicata a settembre. Da Settembre 2012 la procedura è interamente posta sotto l'autorità dell'INAO, con l'assistenza dei Ministeri dell'Agricoltura e del Consumo.

Le Aziende Selezionate:

44 proprietà pubblicate nella Gazzetta ufficiale nel 2012. L'elenco è rivisto ogni dieci anni.

LA CLASSIFICAZIONE DI SAINT-ÉMILION

La storia di questa classificazione:

Su richiesta dell'Unione della Difesa della denominazione Saint-Émilion, l'Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine (INAO) iniziò a classificare i vini di questa denominazione nel 1954.

Particolarità:

Il decreto specifica che l'INAO deve riesaminare questa classificazione ogni dieci anni. Dal 1954 sono state fatte 6 classificazioni.

I criteri:

La sesta e ultima classificazione, pubblicata il 6 settembre 2012, deriva da una nuova procedura, interamente posta sotto l'autorità dell'INAO, con l'assistenza dei ministeri dell'Agricoltura e del Consumo.

Le categorie:

La classifica 2012 elenca 82 proprietà: 64 classificati Grands Crus classés e 18 Premiers Grands Crus classés (4 di categoria A e 14 di categoria B).

I PRINCIPALI VITIGNI DI BORDEAUX

Rossi: 66% Merlot - 22,5% Carbernet Sauvignon - 9.5% Cabernet Franc -2% Altri vitigni

Bianchi: 47% Sémillon - 45% Sauvignon Blanc - 5% Muscadelle - 2% Altri vitigni

VINI DI BORDEAUX

MÉDOC - RIVA SINISTRA

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Médoc	Terrazza di depositi di ghiaia alluvionale, luce favorevole per Cabernet, argilla favorevole per Merlot	5522 ettari Cabernet, Sauvignon Petit Verdot, Malbec Merlot	Aromi di liquirizia, bacche rosse e caffè tostato	In bocca sono strutturati, robusti e rotondi
Saint-Estèphe	Terreni superiori leggeri su uno strato di argilla e calcareo	1229 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Raffinati ed eleganti, note di ribes nero, violetta, caffè, vaniglia, spezie e liquirizia	Ricchi, fruttati e ben strutturati, note di ribes e spezie
Pauillac	Sabbia con piccola ghiaia	1213 ettari Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Profumi delicati con aromi di amarena, liquirizia, amarena, rosa, iris, cedro, fumo e incenso	Robusti, ricchi, densi e profondi, con una forte struttura tannica
Saint-Julien	Uno strato superiore di ghiaia su terreno argilloso e calcareo con grandi rocce	908 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Intensi e complessi, note di mirtillo, ribes nero, mora, prugna secca, tabacco e liquirizia	Potenti e opulenti con tannini molto fini e vellutati
Listrac-Médoc	Tre terrazze di ghiaia su una base di pietra calcarea	422 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Ricchi e complessi, aromi di mora, ribes, liquirizia, spezie, dolci e cuoio	Freschi, equilibrati, strutturati e carnosì
Moulis	Altopiano di ghiaia e limo su uno strato di calcareo o limo su argilla	607 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Complessi con bouquet molto ricco	Eleganti, robusti e rotondi con tannini morbidi che donano una trama piacevole e vellutata
Margaux	Altopiano di ghiaia e limo su uno strato di calcareo o limo su argilla	1530 ettari Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Profumi complessi con aromi fruttati di lamponi, ciliegia e ribes ma anche aromi floreali, speziati e arrostiti	Potente
Haut-Médoc	Terrazze di depositi di ghiaia alluvionale, luce favorevole per Cabernet e profonda e argillosa, favorevole per Merlot	4682 ettari Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Note complesse, eleganti, legnose, di mora, ribes, liquirizia e talvolta di menta e spezie	Nervosi, vivaci, generosi e potenti

BLAYE E BOURG - RIVA DESTRA

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Blaye	Argilla e pietra calcarea	37 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Intensi e fruttati	Rotondi e fruttati con bacche nere e rosse, note floreali, menta e pepe verde
Côtes de Blaye	Argilla e pietra calcarea	1 ettaro Ugni Blanc, Colombard, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon	Ricchi, note di agrumi, frutta esotica, pompelmo, pesca o rabarbaro	Nervosi, grande corpo e molta finezza
Blaye-Côtes de Bordeaux Rouge	Argilla e pietra calcarea	5213 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Forti e fruttati per vini giovani, note di muschio e spezie	Struttura tannica morbida ed equilibrata
Blaye-Côtes de Bordeaux Blanc	Sabbia con piccola ghiaia	277 ettari Ugni Blanc, Colombard, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon	Intensi e potenti, note di bosso e agrumi (limone, pompelmo)	Delicati, distinti e complessi con una leggera acidità
Côtes de Bordeaux	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	3505 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot	Piccoli frutti neri, con sentori di sottobosco e spezie	Elegantemente rotondo
Côtes de Bourg Rouge	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	1648 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot	Sottili	Eleganti e rotondi
Côtes de Bourg Blanc	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	44 ettari Colombard, Sauvignon Blanc, Sémillon	Sottili	Nervosi, rotondi ed eleganti con note di agrumi, pesca, fiori gialli e bianchi

VINI DI BORDEAUX

GRAVES

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Pessac-Léognan Rouge	Prevalenti ghiaie e rocce sabbiose, argilla e arenaria in proporzioni variabili	1491 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Mandorle tostate e resina	Eleganti e nobili con aromi di frutta matura, ribes e violetta. Vini con corpo, struttura tannica equilibrata e finale piacevole
Pessac-Léognan Blanc	Ghiaia e rocce ricoperte di sabbia, arenaria e argilla	275 ettari Semillon, Sauvignon Blanc	Ricchi e variegati con note di fiori di ginestra, nocciola, agrumi e acacia	Complessi, intensi, freschi, fruttati con un lungo finale aromatico
Graves	Depositi alluvionali di sabbia e argilla	2528 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Note floreali, resinose, spezie, cioccolato, vaniglia e tostato	Morbido, deciso e ricco con note di mora
Graves Supérieures	Ghiaia e sabbia con venature di argilla e calcare	153 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Note di agrumi e scorza candita, pesca bianca e note di nettarina	Densi e rotondi, la dolcezza è bilanciata da un'acidità sottile e un finale fresco

LIBOURNAIS - RIVA DESTRA

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Fronsac	Collinette alluvionali, argillosi-calcarei con rocce, strati gessosi e calcarei profondi	771 ettari Cabernet Franc, Merlot	Potenti e distinti con note di bacche rosse, pepe e spezie	Complessi, rotondi con corpo e una bella consistenza
Canon Fronsac	Argilla e calcare	243 ettari Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	Concentrati con note di lampone, fragola e ribes che si evolvono nel tempo verso prugne secche, cuoio e caffè	Generosi, opulenti con uniformità e profondità, finale lungo, intenso e vellutato
Lalande-de-Pomerol	Miscela ideale di argilla, ghiaia e sabbia	1154 ettari Cabernet Franc, Merlot	Espressivi e caratteristici con note di bacche rosse. Quando il vino matura in botti di rovere: prugna, cuoio, selvaggina e note di cocco	Franco e solido attacco con tannini potenti ma setosi
Pomerol	Superficie di rocce ghiaiose e sabbiose mescolate con ossidi di ferro	792 ettari Cabernet Franc, Merlot	Bacche viola, rosse, tartufo e selvaggina	Raffinati, potenti, intensi e sensuali
Lussac-Saint-Émilion	Altopiani argillosi-calcarei a ovest, terreni argillosi più freschi a nord	1461 ettari Cabernet Franc, Merlot	Complessi e intensi, note di frutta rossa e sentori di cuoio, prugna e spezie	Eleganti, robusti, vellutati e generosi con potenza e complessità
Montagne Saint-Émilion	Miscela di argilla-calcare	1490 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Bacche rosse intense, sottobosco ma anche mora e liquirizia	Eleganti, robusti, con corpo e una bella struttura tannica
Saint-Georges-Saint-Émilion	Argilla e calcare	199 ettari Merlot, Cabernet, Franc	Fruttati, note di piccoli frutti di bosco e spezie per un vino giovane	Tannici e potenti, un po' austeri da giovani
Puisseguin Saint-Émilion	Miscela di argilla-calcare	731 ettari Cabernet Franc, Merlot	Frutti rossi e prugna, con note di menta, fico, ribes, liquirizia	Consistenza carnosa e succulenta con tannini delicati
Saint-Émilion	Al centro: altopiano calcareo circondato da terreni calcarei con una struttura argillosa-limoso - Nord-Ovest: strato sabbioso su terreni piuttosto argillosi - Sud: terreni più leggeri costituiti da ghiaie alluvionali e sabbie verso la valle della Dordogna	1171 ettari Cabernet Franc, Merlot	Fragola selvatica e ribes seguite da note di spezie dolci, vaniglia, cuoio e fumo	Possono essere potenti e concentrati quanto raffinati e delicati. Generalmente generosi, caldi e rotondi con corpo e una struttura tannica solida ma vellutata
Saint-Émilion Grand Cru	Suoli sabbiosi con depositi di ghiaie alluvionali	4160 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Note concentrate di bacche rosse, fichi, prugne cotte, rosa, mandorle tostate	Potente struttura con tannini setosi e finemente intrecciati
Côtes de Bordeaux	Calcareo-argilloso su una base di pietre porose	3505 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Petit Verdot	Piccoli frutti neri, con sentori di sottobosco e spezie	Elegantemente rotondi
Francs - Côtes de Bordeaux Rouge	Argilla e calcare	387 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Piccoli frutti rossi per un vino giovane, note di prugna, cuoio e vaniglia compaiono con l'età	Rotondi e sontuosi

VINI DI BORDEAUX

Francs - Côtes de Bordeaux Blanc (secchi)	Terreno argilloso o argilloso-calcareo su un substrato di marna, calcareo con asteria e argilla	19 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Sviluppano note di miele, ananas e agrumi e aromi legnosi con l'età	Rotondi e sontuosi Ricchi, fruttati e vivaci, guadagnano nel tempo eleganza e voluttà
Francs - Côtes de Bordeaux Blanc (morbidi)	Argilla e calcare	5 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Albicocca, acacia e frutti esotici	Fini, morbidi, armonici, rotondi e ampi
Castillon Côtes de Bordeaux	Argilla e calcare (formazioni rocciose sedimentarie)	1853 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Bacche rosse mature e frutti di bosco (prugna e ciliegia), viola, cuoio e lampone	Espressivi e solidi con una struttura tannica fine, ampia e generosa con una buona finitura

ENTRE-DEUX-MERS

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Graves de Vayres Rouge	Suoli ghiaiosi o sabbiosi	316 ettari Cabernet Sauvignon, Merlot	Lampone e ciliegia	Carattere morbido e vellutato, struttura tannica, solida ma morbida
Graves de Vayres Blanc (secchi)	Ghiaia, terreni leggeri	76 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Frutta secca (nociola), agrumi e frutta bianca	Elegante, morbido, fragrante, ricco di morbidezza e freschezza
Graves de Vayres Blanc (morbidi)	Ghiaioso	4 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Albicocca, acacia, frutti esotici	Fini, morbidi, armonici, rotondi e ampi
Sainte Foy Côtes de Bordeaux Rouge	Suoli profondi e prevalentemente argillosi-calcarei	164 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Ciliegia, cuoio e sentori di sottobosco	Tannini complessi e concentrati, virili e trama profonda
Sainte Foy Côtes de Bordeaux Blanc (secchi)	Argilla e calcare	99 ettari Sauvignon Gris, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fiori bianchi e agrumi	Setosi, minerali con note di pesca e vaniglia
Sainte Foy Côtes de Bordeaux Blanc (morbidi)	Argilla e calcare	36 ettari Sauvignon Gris, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fiori bianchi, miele, pane e sottili note di muschio	Rotondi, pieni, morbidi, freschi con un finale lungo e aromatico
Entre-Deux-Mers	Argilla e calcare	1441 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Nervosi e ben equilibrati con agrumi, fiori bianchi e frutti esotici	Nervosi ma dolce e asciutti allo stesso tempo
Bordeaux Haut-Benauges Blanc (secchi)	Calcare	198 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fruttati con note di agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Nervosi, flessibili e vivaci
Bordeaux Haut-Benauges Blanc (morbidi)	Argilla e calcare	4 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Finale elegante, armonici, ricchi e rotondi, lunghi e fragranti
Entre-Deux-Mers Haut-Benauges	Calcare	100 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Fruttati con note di agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Nervosi, flessibili e vivace
Cadillac Côtes de Bordeaux	Argilla e calcare (formazioni rocciose sedimentarie)	1002 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot	Speziati con aromi terziari di caffè e cuoio	Voluttuosi con una buona struttura tannica, rotondi, fruttati e morbidi
Premières Côtes de Bordeaux	Argilla e calcare	103 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Fruttati e floreali, note di agrumi, frutta candita, mela cotogna, pesca e fiori gialli	Eleganti, equilibrati e freschi, un perfetto equilibrio tra acidità e corpo

VINI DI BORDEAUX

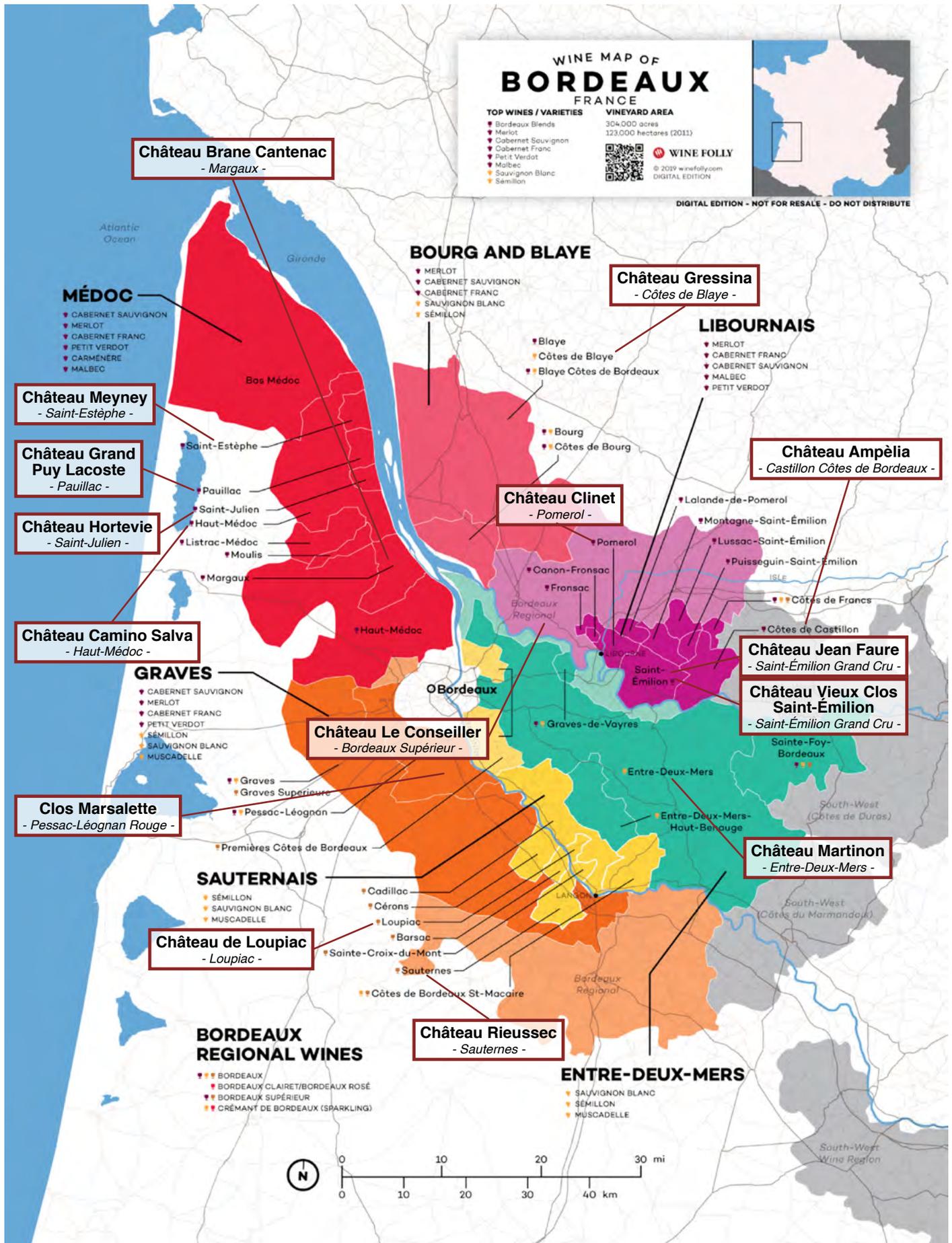
SAUTERNAIS

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Cadillac	Sabbia e ghiaia	139 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Confetti, frutti bianchi	Eleganti, ben strutturati, rotondi
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire Blanc (secchi)	Argilla e calcare o sabbia e calcare	4 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Potente bouquet aromatico con note di cedro e di albicocca	Rotondi e fruttati
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire Blanc (dolci)	Argilla e calcare	43 ettari Muscadelle, Semillon	Delicate note di muschio, mandorle tostate, mela verde, acacia e vaniglia	Ricchi, rotondi e morbidi, con note di frutta secca e miele
Loupiac	Argilla e calcare	344 ettari Sauvignon Blanc, Semillon	Complessi con aromi di frutta candita ed esotica	Ricchi, pieni con struttura elegante ed equilibrata da buona acidità, finale lungo
Sainte-Croix-du-Mont	Argilla e calcare	336 ettari Semillon	Uva, fico, acacia, albicocca e pesca	Potenti, nervosi, complessi e intensi con un finale lungo
Cérons	Sabbia granulosa su calcare compatto	27 ettari Semillon	Aromi di frutta candita e tostata, note di agrumi e frutta esotica	Voluttuosi e grassi con un finale dinamico
Barsac	Calcare	390 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Potenti, nervosi, rotondi ed eleganti, note di miele, pesca bianca, mandorla, spezie, mango, ananas	Nervosi, vivaci, generosi e potenti
Sauternes	Ghiaia e ciottoli su pietra calcarea con venature di argilla	1557 ettari Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	Bouquet complesso ed equilibrato. Note di mandorla, mela cotogna, mango, ananas, albicocca secca e frutto della passione.	Potenti, audaci ma eleganti con dolcezza accattivante e un finale aromatico eccezionale

BORDEAUX VINS REGIONALS

AOC	Terroir	Vitigni Principali	Caratteristiche olfattive	Caratteristiche gustative
Bordeaux Rouge	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	35003 ettari Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Bacche rosse, ribes nero o viola	Morbidi, fruttati, non troppo robusti
Bordeaux Blanc (secchi)	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	5086 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Eleganti, fruttati e floreali con note di limone, fiori bianchi e pesca	Asciutti e ben equilibrati con forza e una bella rotondità
Bordeaux Blanc (morbidi)	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	1178 ettari Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Agrumi, fiori gialli e frutti esotici	Leggermente dolce, leggero e rinfrescante, con una bella morbidezza
Bordeaux Clairet	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	541 ettari Merlot	Un ricco bouquet di fragola, ribes nero, con sentori di rosa e peonia	Freschi, leggeri, vellutato con moderata concentrazione tannica
Bordeaux Rosé	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	3651 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Merlot, Petit Verdot	Freschi con aromi intensi	Leggeri e voluttuosi con una bella rotondità
Bordeaux Supérieur Rouge	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	12363 ettari Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot	Frutta (ciliegia, lampone, ribes nero), viola con sentori di liquirizia, cedro e prugna	Più concentrati, più complessi e potenti della maggior parte dei vini di Bordeaux
Bordeaux Supérieur Blanc	La denominazione di Bordeaux copre l'intero vigneto di Bordeaux, un'area geografica molto vasta con una grande diversità di suoli e terroir.	49 ettari Merlot Blanc, Ugni Blanc, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	Aromatici e concentrati	Leggermente dolci, fruttati, leggeri e rinfrescanti

VINI DI BORDEAUX



NATH JOHNSTON & FILS



STORIA

- L'azienda fu fondata nel 1734 a Bordeaux e da subito iniziò a commercializzare i grandi vini della zona sia in Francia che all'estero.
- Dopo ben 10 generazioni, la famiglia Johnston è ancora unica proprietaria e distribuisce tutti i più importanti vini di Bordeaux.

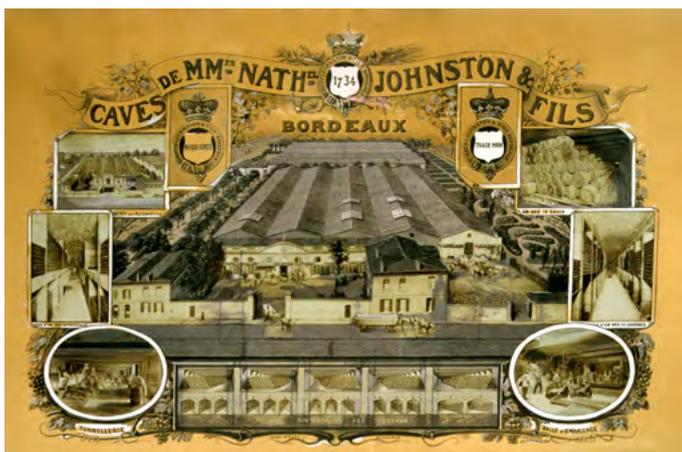
L'AZIENDA

- Nel magazzino a temperatura controllata di 10.000 mq., situato in un palazzo storico di Bordeaux, sono stoccate oltre 2.5 milioni di bottiglie per un valore di oltre 150 milioni di euro.
- Recentemente, l'azienda Nath Johnston & Fils ha acquistato alcune quote di Château Latour.

PARTICOLARITÀ

L'azienda investe grandi risorse nei controlli di qualità per garantire la vendita di bottiglie sempre perfette:

- I proprietari dell'azienda inviano periodicamente degli esperti di fiducia per controllare le vigne, assistere alle vendemmie e agli imbottigliamenti
- Tutte le bottiglie stoccate nel magazzino di Nath Johnston & Fils subiscono rigorosi controlli periodici: a cadenze regolari, i vini vengono degustati per verificarne lo stato di conservazione e sottoposti ad analisi chimiche ed organolettiche



NATH JOHNSTON & FILS

ELENCO DI ALCUNI DEI PRODOTTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE:

CHÂTEAU CALON SÉGUR	Saint-Estèphe	CHÂTEAU HAUT CONDISSAS	Médoc
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	Saint-Estèphe	CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES	Médoc
CHÂTEAU MONTROSE	Saint-Estèphe	CHÂTEAU POTENSAC	Médoc
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LATOUR	Pauillac	CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BAILLY	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LYNCH-BAGES	Pauillac	LE CLARENCE DE HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU PONTET-CANET	Pauillac	CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU PICHON BARON	Pauillac	CHÂTEAU AUSONE	Saint-Émilion
CHÂTEAU PICHON COMTESSE	Pauillac	CHÂTEAU CHEVAL BLANC	Saint-Émilion
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU	Saint-Julien	CHÂTEAU PAVIE	Saint-Émilion
CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES	Saint-Julien	CHÂTEAU ANGÉLUS	Saint-Émilion
CHÂTEAU TALBOT	Saint-Julien	CHÂTEAU DE VALANDRAUD	Saint-Émilion
CHÂTEAU MARGAUX	Margaux	LA MONDOTTE	Saint-Émilion
PAVILLON ROUGE	Margaux	CHÂTEAU FIGEAC	Saint-Émilion
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA	Margaux	CHÂTEAU LE PIN	Pomerol
CHÂTEAU GISCOURS	Margaux	CHÂTEAU L'ÉVANGILE	Pomerol
CHÂTEAU LASCOMBES	Margaux	CHÂTEAU L'EGLISE-CLINET	Pomerol
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	Margaux	VIEUX CHÂTEAU CERTAN	Pomerol
CHÂTEAU LA LAGUNE	Haut Médoc	CHÂTEAU LA VIOLETTE	Pomerol
CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	Haut Médoc	CHÂTEAU CLINET	Pomerol
CHÂTEAU LA TOUR CARNET	Haut Médoc	CHÂTEAU D'YQUEM	Sauternes

N.B. RICHIEDERE IL LISTINO PREZZI PER CONSULTARE ELENCO COMPLETO E LE ANNATE DISPONIBILI.





COLLEZIONE GRANDI BORDEAUX

Selezione Platinum

- 1 bt. **Château Haut Brion 2012** - *Pessac L. Rouge*
- 1 bt. **Château Margaux 2012** - *Margaux*
- 1 bt. **Château Calon Ségur 2009** - *Saint-Estèphe*
- 1 bt. **Château Ducru-Beaucaillou 2006** - *Saint Julien*
- 1 bt. **Château Lynch-Bages 2010** - *Pauillac*
- 1 bt. **Château Clinet 2010** - *Pomerol*
- 1 pz. Libro di degustazione "Collezione Grandi Bordeaux - Selezione Platinum" di Mario Federzoni
- 1 pz. Cassetta in Pregiato Legno Massello
- 1 pz. Biglietto Invito Masterclass Platinum 2020

// codice BP009

COLLEZIONE GRANDI BORDEAUX

Selezione Gold

- 1 bt. **Château Cos d'Estournel 2006** - *Saint-Estèphe*
- 1 bt. **Château Pichon Comtesse 2010** - *Pauillac*
- 1 bt. **Château Léoville-Las Cases 2004** - *Saint-Julien*
- 1 bt. **Bahans Haut-Brion 2005** - *Pessac L. Rouge*
- 1 bt. **Château Canon la Gaffelière 2010** - *Saint-Émilion*
- 1 bt. **Château L'Évangile 2014** - *Pomerol*
- 1 pz. Libro di degustazione "Collezione Grandi Bordeaux - Selezione Gold" di Mario Federzoni
- 1 pz. Cassetta in Pregiato Legno Massello
- 1 pz. Biglietto Invito Masterclass Gold 2020

// codice BG004



COLLEZIONE GRANDI BORDEAUX

Selezione Silver



- 1 bt. **Château Pavie-Macquin 2011** - *Saint-Émilion*
- 1 bt. **Château Grande-Puy-Lacoste 2011** - *Pauillac*
- 1 bt. **Château Rauzan-Ségla 2012** - *Margaux*
- 1 bt. **Château Phélan Ségur 2015** - *Saint-Estèphe*
- 1 bt. **Château Branaire-Ducru 2010** - *Saint Julien*
- 1 bt. **Château La Croix Saint-Georges 2015** - *Pomerol*
- 1 pz. Libro di degustazione "Collezione Grandi Bordeaux - Selezione Silver" di Mario Federzoni
- 1 pz. Cassetta in Pregiato Legno Massello
- 1 pz. Biglietto Invito Masterclass Silver 2020

// codice BS001

CHÂTEAU GRESSINA



IL TERROIR

- I 14 ettari di vigneti, sono composti da Merlot 90%, e Cabernet Sauvignon 10% e si estendono nei comuni di Saint-Seurin-de-Cursac e Saint-Martin-Lacaussade, nei pressi dell'estuario della Gironda.
- Terreno argilloso-calcareo.
- Denominazione: Blaye - Côtes de Bordeaux.

IL PRODUTTORE

- Gaec Marchand ed i suoi figli sono i proprietari dell'azienda che produce circa 85.000 bottiglie/annue.
- Eugène Reullier è l'enologo consulente anche di altri famosi Châteaux della zona.

PARTICOLARITÀ

- Vigna di 30 anni, allevata a doppio Guyot, con 4600 piante/ha.
- Le uve vengono macerate per 24 ore a bassa temperatura e restano in fermentazione per 3 settimane circa. Malo-lattica totalmente svolta. Poi affinamento in barrique nuove e in parte usate.
- L'azienda offre un vino di ottima struttura e di facile bevibilità.



CHÂTEAU GRESSINA



NJ001

CHÂTEAU GRESSINA - BLAYE - CÔTES-DE-BORDEAUX

ASSEMBLAGGIO: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

VINIFICAZIONE: Raccolta meccanica con cernita. 24 ore di macerazione precedente alla fermentazione. Successivamente nuova fermentazione della durata di 3 settimane. Fermentazione malolattica in tino.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso, molto ben bilanciato con carattere fruttato.
È un vino che dovrebbe essere bevuto giovane.

CODICE: NJ001 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO STESA BRANDIZZATA** da 6

CHÂTEAU MARTINON



IL TERROIR

- Gornac – Entre-Deux-Mers Bordeaux.

IL PRODUTTORE

- Il Proprietario è Jerome Troillet, la tenuta è della sua famiglia da tre generazioni.
- Il maestro di cantina è Mr. Bataille.
- La superficie vitata è di 42 ettari.

PARTICOLARITÀ

- Questa zona è particolarmente vocata per la produzione di vino e ciò è testimoniato da una scultura presente nell'abbazia di "Saint-Pierre-de-Bat" che raffigura due uomini; uno regge una botte sulle ginocchia e l'altro è intento a bere.
- Il motto dello Château è "Tradizione e Qualità".



CHÂTEAU MARTINON



NJ002

CHÂTEAU MARTINON - ENTRE-DEUX-MERS

ASSEMBLAGGIO: 60% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 13% Sauvignon Gris, 2% Muscadelle

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: Dopo una prima fermentazione a contatto con le bucce per 12/24 ore, gli acini vengono pressati. Successivamente viene fatta una preventiva fermentazione a freddo per qualche giorno (in modo da sviluppare meglio l'aroma del vino). Ulteriore fermentazione in tini di acciaio inossidabile.

AFFINAMENTO: Nessun passaggio in legno.

CARATTERISTICHE: Il Sauvignon dona profumo e sapore. La grande percentuale di Sémillon, per la sua elevata qualità, dona una grande potenza. Il Muscadelle, con le sue note di miele, conferisce un tocco soave e delicato. Per essere apprezzato appieno e mantenere la sua freschezza e le sue caratteristiche fruttate, questo vino deve essere bevuto giovane.

CODICE: NJ002 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU LE CONSEILLER



IL TERROIR

- I 9,5 ettari di vigneti 100% Merlot, sono situati sulla riva destra della Dordogna, tra Fronsac e St Emilion, nella regione della Gironda.
- Il terreno è argilloso, di origine alluvionale e la densità di impianto varia dai 4.200 ai 6.500 ceppi per ettaro.
- Denominazione: Bordeaux Supérieur Rouge.

IL PRODUTTORE

- La tenuta è di proprietà della famiglia Janoueix, che esordì nel mondo del vino nel 1867 grazie a Jean Janoueix. Alla guida attuale Jean Philippe Janoueix, coadiuvato dall'enologo Jean Philippe Fort, già collaboratore del leggendario laboratorio Michel Rolland.

PARTICOLARITÀ

- La resa per ettaro varia, secondo le annate, da 32 a 38 q.li/ha e la produzione totale è di circa 40.000 bottiglie annue, l'età media dei vigneti è di 38 anni.
- Periodo di imbottigliamento: dopo 12/14 mesi dalla vendemmia, fermentazione malolattica in barriques nuove al 50%, vinificazione tradizionale in tini di legno da 60 hl.
- L'affinamento viene effettuato al 50% in barriques classiche e al 50% in barrique con una particolare forma allungata chiamate "Cigares".
- I vini rispecchiano l'immagine del produttore: moderno ed edonista.
- Considerato come un piccolo Pomerol viene annualmente premiato da Parker e sempre inserito nella sua lista personale dei "Best of Best" per i migliori acquisti sotto i 25 €.

CHÂTEAU LE CONSEILLER



CHÂTEAU LE CONSEILLER - BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 100% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

VINIFICAZIONE: Doppio smistamento (il primo in vigna ed il secondo in cantina), vinificazione tradizionale in tini di rovere e di cemento. 3/4 giorni di macerazione a freddo e successiva fermentazione alcolica. Successiva fermentazione malolattica in botte (metà nuove).

AFFINAMENTO: Maturazione massima di 6 mesi e mescolamento. Non vengono aggiunti agenti artificiali per fare precipitare i solidi in sospensione. Filtrazione secondaria all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Presenta note di lampone, armonico e con un finale molto beverino. Le bottiglie più giovani possono essere decantate fino ad un'ora; questo permette al vino di rilasciare lentamente tutto il suo profumo. Le bottiglie più vecchie, invece, richiedono una brevissima decantazione, il minimo necessario per rimuovere i sedimenti.

RICONOSCIMENTI: • 85/100 Wine Cellar Inside

CODICE: NJ005 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 12

CHÂTEAU AMPÉLIA

BIOLOGICO



IL TERROIR

- Lo Château Ampélia (dal greco “ampelos”, vite) domina l’altopiano di Saint-Philippe-d’Aiguille (110 mt/slm, il più alto del territorio di Bordeaux).
- Terreno prevalentemente calcareo con lieve strato argilloso.
- Denominazione: Castillon – Côtes-de-Bordeaux.

IL PRODUTTORE

- La famiglia di Francois Despagne, già proprietaria del famoso Grand Corbin-Despagne, è presente a Saint-Émilion dal XV secolo; nel 1999 acquista i 5 ettari di Château Ampélia, che convertirà nel 2010 ad agricoltura biologica.
- La produzione aziendale è di 40.000 bt./annue.

PARTICOLARITÀ

- Uve dei 12 diversi lotti della proprietà tutte a coltivazione BIOLOGICA, raccolte manualmente e vinificate separatamente; macerazione e decantazione in contenitori d’acciaio termoregolati.
- Le cantine contano 60 barriques in parte nuove; qui si effettuano pre-assemblaggio, affinamento e assemblaggio finale, poi, dopo minimo 21 mesi dalla raccolta avviene l’imbottigliamento.
- Château Ampélia offre un vino dal carattere fresco e minerale portato dal terreno calcareo di Castillon, piacevole anche nella sua gioventù: incanterà anche i più impazienti.



CHÂTEAU AMPÈLIA BIOLOGICO



NJ003

CHÂTEAU AMPÈLIA - CASTILLON - CÔTES-DE-BORDEAUX

ASSEMBLAGGIO: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VINIFICAZIONE: In piccoli tini. La macerazione dura dalle 3 alle 4 settimane in base alle diverse parcelle. Fermentazione malolattica in botte.

AFFINAMENTO: 100% in botti di rovere (1/3 nuove) dai 12 ai 15 mesi

CARATTERISTICHE: Molto fruttato, corposo con eccellente acidità. Meglio se consumato dopo 1/2 anni dall'imbottigliamento.
Vigneto con certificazione biologica Agrocert FR-BIO-07 dal 2013.

RICONOSCIMENTI: • The Wine Advocate - 84/86 punti

CODICE: NJ003 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 12

CHÂTEAU CAMINO SALVA



IL TERROIR

- La viticoltura è praticata solo su una stretta striscia di terra lungo la Gironda, larga non più di cinque chilometri.
- La parte settentrionale della penisola è chiamata Médoc, l'Haut-Médoc è invece situato nella parte meridionale, fra Bordeaux e Saint-Seurin de Cadourne.
- Data la grande estensione di questa area, si possono trovare diverse tipologie di terreno: ghiaioso/argilloso-sabbioso e calcareo.

IL PRODUTTORE

- Questo Château venne parzialmente distrutto e poi abbandonato durante la Prima Guerra Mondiale. Negli anni '50, la famiglia Kopp lo ha completamente ristrutturato e ha nuovamente avviato la produzione.
- Dispone di 34 ettari di vigne con un'età media di 30 anni e produce circa 215.000 bottiglie.

PARTICOLARITÀ

- Médoc significa «terra nel mezzo» e indica una lingua di terra lunga circa 100 chilometri fra l'Atlantico e la foce del fiume Gironda, dove ogni anno vengono imbottigliate circa 150 milioni di bottiglie di vino rosso.



CHÂTEAU CAMINO SALVA



CHÂTEAU CAMINO SALVA - HAUT-MÉDOC

ASSEMBLAGGIO: 50% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 19% Petit Verdot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

VINIFICAZIONE: Pre-fermentazione a freddo a 4°C per 6 – 10 giorni. Poi lenta fermentazione al di sotto di 26°C.

Macerazione con le bucce dai 15 ai 28 giorni a 28°C. Il periodo medio trascorso nei tini va da 27 a 45 giorni.

AFFINAMENTO: 45% del vino in botti di rovere, 55% in vasche per 10 mesi.

RICONOSCIMENTI: Le Guide Hachette des Vins: 1 Star

Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2015: Argent

CODICE: NJ082 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU MEYNEY



IL TERROIR

- Saint-Estèphe - area nord Medoc, riva sinistra
- Il terroir è una triscia di argilla blu, spesso oltre tre metri, sottostante ad un terreno superficiale formato da ghiaie, ciotoli e sabbie

IL PRODUTTORE

- Nel 1662 la tenuta faceva parte del Couvento “des Feuillants o Prieuré des Couleys”; nel 2004, lo Château fu acquistato da CA Grands Crus, che possiede diverse altre proprietà in Bordeaux
- 51 ettari piantati al 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Petit Verdot
- Densità d’impianto 9.000 viti/Ha, età media 38 anni, ma esistono anche viti molto vecchie di quasi 100 anni
- In media, Chateau Meyney produce quasi 25.000 casse di vino annue, tra prima e seconda etichetta

PARTICOLARITÀ

- L’enologo Hubert de Bouard, lo stesso di Chateau Angelus, è incaricato della conduzione tecnica
- Il vigneto si trova in un unica grande parcella, situata vicino a Château Montrose e non lontano da Château Phelan Segur



CHÂTEAU MEYNEY



NJ209

PRIEUR DE MEYNEY - SAINT-ESTÈPHE

ASSEMBLAGGIO: 65% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene in tradizionali tini di cemento, a temperatura controllata di dimensioni variabili. La fermentazione malolattica si svolge in vasca. Il vino viene affinato in botti di rovere francese, nuove al 60% per un periodo compreso tra 18 e 24 mesi.

CARATTERISTICHE: Prieur de Meyney è il secondo vino dello Château, esso è generalmente apprezzato nei primi 5-7 anni dopo la vendemmia, quando è alla piena maturità. Al naso è speziato con sentori di amarena e frutti rossi, il vino è di medio corpo; lampone nero e quercia al palato con un tocco morbido di tannini. Si abbina a tutti i tipi di carne: vitello, maiale, manzo, agnello, anatra, selvaggina, arrostiti, brasati e grigliati.

CODICE: NJ209 – bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 12

CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE



IL TERROIR

- Pauillac - area nord Medoc, riva sinistra
- Il vigneto è praticamente un grande blocco sull'altura di Pauillac. Il terroir è formato da ghiaie, grandi ciottoli e pietre, su un letto di calcare

IL PRODUTTORE

- La proprietà appartiene a François Xavier BORIE
- Lo Château è uno dei 18 Cinquièmes Cru della classificazione ufficiale di Bordeaux del 1855.
- Il vigneto può essere diviso in 2 colline di ghiaia con densità è di 10.000 ceppi per ettaro, le viti in media hanno 38 anni d'età, ma vi sono anche piante più vecchie risalenti al lontano 1947
- Il vigneto di 55 ettari è piantato al 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 5% Cabernet Franc
- Resa massima 50 q.li/Ha ; produzione media annua circa 200.000 bottiglie

PARTICOLARITÀ

- “Puy” è un termine topografico francese che designa le collinette che si elevano dai paesaggi circostanti, per lo più pianeggianti, che si trovano in numerosi vigneti di Bordeaux
- Enologo: Christel SPINNER; Maitre de Cave Philippe GOUZE; Agronomo: Antonio FLORES



CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE



LACOSTE BORIE – PAULLAC

ASSEMBLAGGIO: 61% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Aratura meccanica del suolo, minima irrigazione, vendemmia esclusivamente manuale. Selezione dell'uva in due parti successive prima e dopo il processo di diraspatura. Dopo un lungo periodo di macerazione (circa 3 settimane) la vinificazione viene effettuata in vasche di acciaio termoregolate con affinamento per circa venti giorni. Il vino è affinato in botti di rovere francese (45% nuove botti ogni annata) per un periodo compreso tra 14 e 16 mesi.

CARATTERISTICHE: Lacoste Borie è il secondo vino di Grand-Puy Lacoste, prodotto con le uve delle viti più giovani e il suo assemblaggio utilizza una percentuale maggiore di Merlot, dell'ordine del 30%.

Un rosso con stile, aromi speziati di cassis, trame morbide e rotonde con un dolce fruttato di medio palato, che rende il vino facile da bere, delizioso e semplice. Il vino può essere bevuto anche nei suoi primi anni. E' il rosso ideale da abbinare a carni e formaggi.

CODICE: NJ083 – bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 12

HORTEVIE



IL TERROIR

- Saint-Julien - area centro Medoc, riva sinistra
- Tutto il terroir è caratterizzato da ghiaia della Garonna risalente al primo periodo dell'era quaternaria, con strati di pietre che emergono da est a ovest, diminuendo fino a diventare bianco ghiaietto fine e sabbie, all'estremità occidentale della denominazione

IL PRODUTTORE

- Château Horteve è stato acquistato da Bruno Borie nel 2006 dalla famiglia Pradere
- Il vigneto di Horteve, misura solo 3,4 ettari: è piantato al 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. L'età media delle viti è di 40 anni
- Densità: 10.000 piedi per ettaro

PARTICOLARITÀ

- Bruno Borie è anche proprietario del famoso Château Ducru Beaucaillou
- Il vino di Horteve è prodotto, in esclusiva mondiale, solo per la Maison de Negoce Nathaniel Johnston



HORTEVIE



NJ201

HORTEVIE - SAINT-JULIEN

ASSEMBLAGGIO: 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Il vino di Horteve è vinificato in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata.

La fermentazione malolattica si svolge in vasca. Il vino viene affinato in botti di rovere francese nuove al 25% per una media di 12-14 mesi. La produzione annua è di circa 1.500 casse.

CARATTERISTICHE: Un Bordeaux solido, di medio corpo, in uno stile all'avanguardia, morbido, con sentori di amarena, terra e liquirizia.

Château Horteve è generalmente migliore dopo 3-5 anni di bottiglia, ma offre il picco di maturità tra i 7-12 anni dopo la vendemmia.

Si accompagna bene con tutti i tipi di piatti di carne: vitello, maiale, manzo, agnello, anatra, selvaggina, pollo arrosto, arrosti, brasati e grigliate, ma si sposa perfettamente con piatti asiatici, piatti con tartufo, funghi, pasta e formaggio.

CODICE: NJ201 – bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 12

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC



IL TERROIR

- Margaux - area sud Medoc, riva sinistra
- Terreno ricco di sabbia e ghiaie profonde dell'era terziaria e quaternaria

IL PRODUTTORE

- Dal 1925 la tenuta è di proprietà della famiglia Lurton. Lo Château è uno dei 14 Deuxièmes Crus della classifica ufficiale di Bordeaux del 1855
- Henri Lurton utilizza le migliori tecnologie attualmente disponibili e affina il vino in botti di rovere, nuove al 70%, per 18 mesi
- I 70 Ha di vigneti sono coltivati a Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Cabernet Franc (4%) e Carmenère (1%)
- La produzione aziendale è di circa 150.00 bt./annue

PARTICOLARITÀ

- La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano e per singola parcella
- I vigneti sono trattati con estrema cura, limitando il più possibile l'utilizzo di composti chimici
- Nel 2011, già 18 ettari di vigneto sono stati convertiti ad agricoltura biologica



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC



MARGAUX DE BRANE - MARGAUX

ASSEMBLAGGIO: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale; fermentazione alcolica per 7-10 giorni in vasche a temperatura controllata (28°/30°).
Pressatura e macerazione per 20/28 giorni. Fermentazione malolattica ed affinamento in botte per 18 mesi.

CARATTERISTICHE: Margaux de Brane è il terzo vino di Château Brane-Cantenac. Di colore rosso rubino al naso presenta note floreali, di vaniglia e frutti rossi. Di pronta beva, raggiunge la piena maturità dopo 5/7 anni. In bocca è rotondo ed estremamente fine.
Perfetto in abbinamento con carni rosse e bianche, selvaggina o formaggi stagionati.

CODICE: NJ214 – bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 6

CLOS MARSALETTE



IL TERROIR

- Pessac-Léognan, area centro Graves, riva sinistra, a sud di Bordeaux
- Il terreno è formato da ghiaie di piccoli ciottoli di quarzo, argille, sabbie, calcari e falun (calcare di conchiglie) creatosi durante il Quaternario e gli episodi glaciali. Lo spessore varia da 20 cm. a più di 3 metri

IL PRODUTTORE

- Clos Marsalette è di proprietà di Stephan von Neipperg e Didier Miqueu, noti anche per tutte le loro proprietà a St. Emilion
- Il vigneto è di circa 13,5 Ha, piantato per il 48% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 10% Sauvignon Blanc, 5% Semillon
- Densità d'impianto variabile da 5.500 a 9.000 ceppi/Ha, le viti hanno un'età media di 16 anni.
- Produzione: Rossi: 55.000 bt/anno; Bianchi: 8.000 bt/anno

PARTICOLARITÀ

- I vigneti sono coltivati con tecniche di agricoltura biologica e sostenibile. Non si usano insetticidi o erbicidi nei vigneti
- I vini di Clos Marsalette non richiedono anni ed anni di bottiglia prima di essere bevuti



CLOS MARSALETTE



NJ155

CLOS MARSALETTE – PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 50% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot e 2% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

VINIFICAZIONE: Per produrre il vino rosso di Clos Marsalette, le uve a bacche intere vengono fermentate in una combinazione di tini di rovere e vasche di cemento per 26 giorni. Tutto il movimento di cantina avviene per flusso di gravità. La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere francese. Il vino viene poi affinato, in media per il 40%, in barriques nuove di rovere francese, per 18 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Pur essendo un vino da pronta beva, Clos Marsalette è generalmente migliore con almeno 4-6 anni di bottiglia, col suo il miglior picco di maturità tra i 9-15 anni dopo la vendemmia. Ha un bouquet corretto, ben avvolto, ribes nero con un tocco di viola appassita. Al palato è di medio corpo con tannino leggero, liscio come la seta, solo una presa leggera di tannino fine sul finale. Ottimo con le carni rosse e con i formaggi stagionati, sopporta bene anche pasta con ragout ed intingoli.

CODICE: NJ155 – bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 12

CHÂTEAU CLINET



IL TERROIR

- Pomerol - area nord Libournais, riva destra
- Château Clinet si trova in uno dei punti più alti dell'altopiano nel cuore di Pomerol, il suolo è una complessa miscela di terreni sabbiosi ricchi di ghiaia, argilla e ferro

IL PRODUTTORE

- Lo Château dal 1999 è di proprietà della famiglia Laborde. Ronan, figlio di Jean-Louis, ha disposto il reimpianto dei vigneti aumentandone la densità, virando verso un tipo di agricoltura eco sostenibile, inoltre ha rinnovato gli impianti di vinificazione
- Gli 11 ettari di vigneto, diviso su tre parcelle principali: la Grande Vigne, Les Argilles e Le Plateau, sono composti da Merlot 88%, Cabernet Sauvignon 11,5% e Cabernet Franc 0,5%. Le viti hanno un'età media che sfiora i 45 anni
- La produzione media è di circa 3.200 casse di Château Clinet all'anno

PARTICOLARITÀ

- Vecchie mappe dimostrano che, all'interno della tenuta, vi erano viti piantate già nel 1595, per cui l'area viticola di Château Clinet può considerarsi una delle più antiche del Pomerol
- Ronan Laborde è l'attuale presidente della "Union des Grands Crus de Bordeaux"
- Quasi 8,5 ettari di viti sono coltivati usando i cavalli per l'aratura, tutte le uve vengono raccolte a mano



CHÂTEAU CLINET



NJ190A

FLEUR DE CLINET - POMEROL

ASSEMBLAGGIO: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve, assemblaggio delle cuvée, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti (50% nuove) per 12 mesi.

CARATTERISTICHE: Fleur de Clinet è il secondo vino di Château Clinet, esso nasce da una fusione dei tre diversi tipi di terroir che caratterizzano Pomerol. L'affinamento in botti di secondo passaggio ne esalta la freschezza e la finezza degli aromi.

Di colore rosso rubino, al naso si presenta complesso ed estremamente fine con spiccate note di frutti rossi e di more. Bilanciato al palato con finale intenso. Si abbina perfettamente a piatti a base di carne e selvaggina, pollo arrosto, arrosti, brasati e grigliate.

CODICE: NJ190A – bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 6

CHÂTEAU VIEUX CLOS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



IL TERROIR

- Altopiano occidentale di Saint-Émilion-Gironda-Bordeaux.
- Vigne di 7,8 ettari, poste tra lo Château Grand Mayne e lo Château Angéus, composte da 55% Merlot, 40% Cabernet Franc e 5% Malbec.
- Terreno sabbioso con sottosuolo sabbioso-argilloso.

IL PRODUTTORE

- La proprietà nata sin dal 1910, a poche centinaia di metri dal centro della città, fu acquistata nel 1978 da Michel Terras oggi CEO della società agricola Terras Le Henanff, vivaisti specializzati da generazioni nella coltura della vite e nella vinificazione.

PARTICOLARITÀ

- La vendemmia prevede normalmente la raccolta del Merlot una decina di giorni prima rispetto al Cabernet, causa la diversa epoca di maturazione delle uve.
- Vigne di oltre 45 anni d'età, con produzione annua di 21.000 bt. circa.
- L'azienda offre un vino elegante, fruttato e ben bilanciato .

CHÂTEAU VIEUX CLOS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



CHÂTEAU VIEUX CLOS - SAINT-ÉMILION GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Malbec

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VINIFICAZIONE: In vasche di cemento, con 4 settimane di macerazione.

AFFINAMENTO: In botti di rovere (50% nuove) per 14 mesi. L'imbottigliamento avviene 18 mesi dopo la raccolta.

CARATTERISTICHE: Questo vino presenta diversi aspetti aromatici (frutta matura e note speziate), freschezza e rotondità, la quale viene gentilmente rilasciata in bottiglia dopo alcuni anni.

RICONOSCIMENTI: • 89/100 (media dei punteggi ottenuti da diversi critici importanti)

CODICE: NJ006 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU JEAN FAURE

BIOLOGICO



IL TERROIR

- 18 ettari di vigneti a conduzione BIOLOGICA si trovano a fianco ai famosi Cheval Blanc e Figeac e sono composti da 50% Cabernet Franc, 45 % Merlot e 5% Malbec.
- Terreno: sottosuolo argilloso che si trova tra i 30 ei 100 cm sotto terra. Le radici possono raggiungere una profondità di 150-200 cm.
- Denominazione: Saint-Émilion Grand Cru Classé.

IL PRODUTTORE

- La tenuta, precedentemente collegata a Figeac, risale al XVIII secolo e dal 2004 è di proprietà di Olivier Decelle.

PARTICOLARITÀ

- Dal 2017 l'azienda è a conduzione BIOLOGICA certificata ed a breve diventerà BIODINAMICA.
- Il sottosuolo argilloso offre il vantaggio di limitare la crescita prematura della vite. L'acqua sale per capillarità attraverso l'argilla, permettendo così alla vigna di auto-sostenersi fino alla vendemmia.
- Le vigne hanno oltre 40 anni d'età.



CHÂTEAU JEAN FAURE BIOLOGICO



PW150C

CHÂTEAU JEAN FAURE - SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

ASSEMBLAGGIO: 54% Cabernet Franc - 40% Merlot - 6% Malbec

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano e cernita degli acini. Produzione annua circa bt. 50.000.

Senza lieviti artificiali o enzimi, in serbatoi termo-controllati da 70 hl in legno e cemento.

AFFINAMENTO: 18 mesi 2/3 in barrique di rovere francese e 1/3 in vasche di cemento.

CARATTERISTICHE: Colore rubino intenso. Naso di frutti rossi, con richiami di grafite e pietra.

Strutturato e potente il sapore richiama le sensazioni dell'olfatto, tannini assai morbidi.

RICONOSCIMENTI: 93/100 Decanter - 93/100 Wine Spectator

CODICE: PW150C - bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6

CHÂTEAU DE LOUPIAC



IL TERROIR

- La proprietà è composta da 30 ettari di vigneto situati a Sud Est di Bordeaux sulla riva destra della Garonna proprio di fronte a Sauternes;
- Il 90% dell'uva coltivata è il Sémillon che conferisce al vino ricchezza e dolcezza mentre il restante 10% è Sauvignon che dona freschezza e aromi fruttati e vivaci;
- Il clima unico della regione, con le sue fitte nebbie mattutine e pomeriggi assolati, favorisce lo sviluppo della Botrytis Cinerea, una muffa nobile, che concentra lo zucchero all'interno del grappolo.

IL PRODUTTORE

- Nel XVIII secolo, l'armatore Jean Belso costruì lo Château De Loupiac. Nel 1854 la proprietà passò nelle mani di Reinhold Dezeimeris, membro dell'Accademia delle Scienze di Bordeaux che contribuì alla lotta regionale contro la fillossera;
- Nel 1919 lo Château fu venduto a Camille Ducau la cui famiglia, giunta oggi alla sesta generazione, è ancora proprietaria delle tenute;
- Daniel Sanfourche, nipote di Marc Ducau, è diventato direttore della società e oggi Marie-Laurence, sua moglie, si è unita nel gestire la parte commerciale ed amministrativa della società;
- Dal 2014 anche il figlio di Daniel e Marie-Laurence, Nicolas, partecipa all'attività di famiglia con l'obiettivo di valorizzare il lavoro delle generazioni precedenti per offrire il meglio della denominazione Loupiac.

PARTICOLARITÀ

- La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, in più passaggi al fine di raccogliere i grappoli più maturi e con la migliore concentrazione zuccherina.



CHÂTEAU DE LOUPIAC



CHÂTEAU DE LOUPIAC - LOUPIAC

ASSEMBLAGGIO: 90% Sémillon, 10% Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale, pressatura pneumatica, utilizzo di lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento di 6 mesi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE: di colore giallo brillante con riflessi dorati presenta spiccate note fruttate. Di grande freschezza ben si adatta all'invecchiamento. Ottimo come aperitivo o in abbinamento a carni bianche, formaggi o dessert a base di frutta.

CODICE: NJ179 bottiglie da 0,75 litri in cartone da 6

CHÂTEAU RIEUSSEC



IL TERROIR

- Château Rieussec è situato al confine dei comuni di Fargues e Sauternes.
- Sono 93 gli ettari coltivati a vigneto piantati a sémillon, sauvignon e muscadelle.
- Denominazione: Sauternes 1er Grand Cru Classé 1855.

IL PRODUTTORE

- Costruito nel 1700 dai monaci carmelitani fu classificato come Premier Cru nel 1855.
- Nel 1984 lo Château venne acquistato dai Baroni Rothschild, già proprietari del celebre Château Lafite. Da allora il livello qualitativo dei vini prodotti è ai vertici dell'eccellenza, affidati all'enologo Erick Kholer già direttore delle proprietà "Château Lafite" sparse per il mondo (Argentina, Languedoc-Roussillon, Cile e Cina).

PARTICOLARITÀ

- Château Rieussec è stata nominata Maison dell'anno 2004 da Wine Spectator.
- Nel 1989 fu costruita una cantina di dimensioni maggiori rispetto alle precedenti, per allungare il periodo di invecchiamento. La produzione è di circa 70.000 bt./anno.



CHÂTEAU RIEUSSEC



NJ008

CARMES DE RIEUSSEC - SAUTERNES

ASSEMBLAGGIO: 91% Sémillon, 5% Sauvignon, 4% Muscadelle

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

VINIFICAZIONE: Fermentazione in botti.

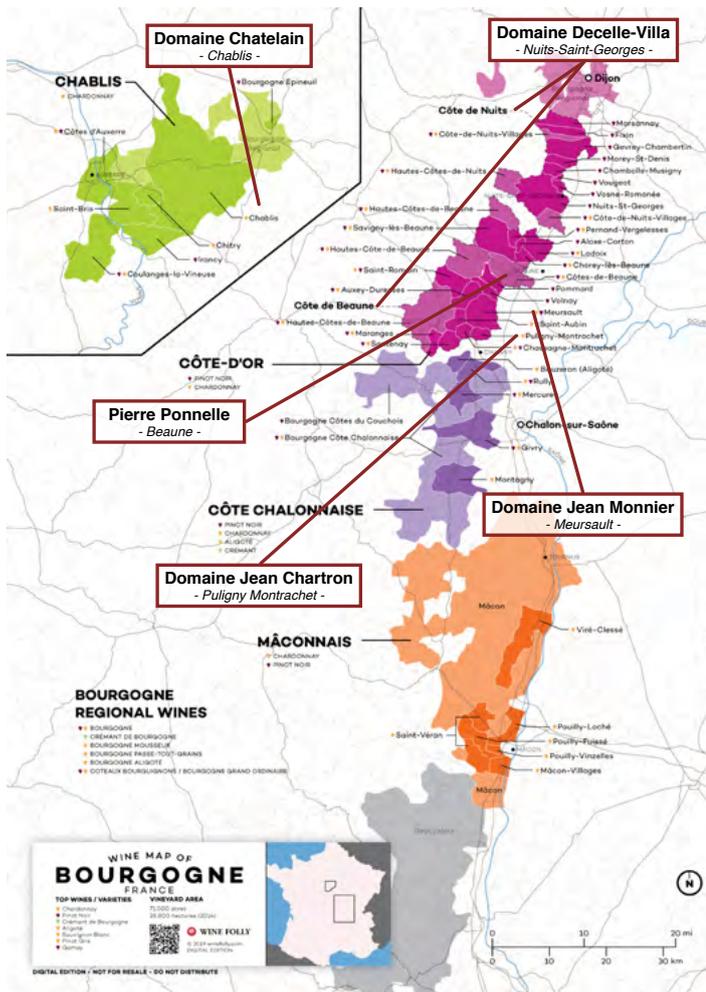
AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Profumo pieno, con sentori di miele e fiori di acacia, leggermente legnoso. Corposo, generoso e ben bilanciato al palato con un piacevole finale dolce.

RICONOSCIMENTI: • Wine Spectator - 89/92 punti

CODICE: NJ008 – bottiglia da 0.375 lt. in cartone da 12

VINI DI BORGOGNA



CHABLIS

Si trova a circa 100 Km. a nord dalla Cote d'Or. Vi si produce esclusivamente Chardonnay classificato nelle categorie: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru. I vigneti Premier Cru sono 40, quelli Grand Cru sono 7.

CÔTE-D'OR

Vi si producono i vini più famosi, si trova a nord della regione e si estende da Digione fino a Santenay per circa 50 Km. È divisa in due sotto regioni distinte: a nord la Côte de Nuits e a sud la Côte de Beaune. Tutti i vini di Borgogna classificati come Premier Cru e Grand Cru sono prodotti nella Côte-d'Or.

Côte de Nuits: è considerata la più pregiata terra del Pinot Noir, vi è anche una piccolissima produzione di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. È divisa in villaggi con specifiche denominazioni; fra i più importanti vanno ricordati: Chambolle-Musigny, Fixin, Gevrey-Chambertin, Marsannay, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée e Vougeot. I suoi rossi appartengono tutti alle categorie Premier Cru e Grand Cru. Nella zona troviamo anche le denominazioni Côte de Nuits Villages e Hautes-Côtes de Nuits.

Côte de Beaune: nota per i suoi Chardonnay, anche i rossi sono di tutto rispetto, in particolare quelli di Corton. È divisa in villaggi: ricordiamo Aloxe-Corton, Beaune, Chassagne-Montrachet, Meursault, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Santenay, Savigny- Lès-Beaune e Volnay.

CHALONNAISE

Si trova a sud della Côte-d'Or. Si producono sia rossi sia bianchi. Non sono presenti Grand Cru, ma vi sono Premier Cru. Il villaggio più famoso è Mercurey.

MÂCONNAIS

Ancora più a sud, si trova il Mâconnais, principalmente orientato alla produzione di bianchi. Non sono presenti né Premier Cru né Grand Cru. Una curiosità è rappresentata dal piccolo villaggio chiamato Chardonnay, proprio come la celebre uva bianca di Borgogna.

BEAUJOLAIS

È l'area vinicola più a sud, che non ha però nulla in comune con tutte le altre aree della Borgogna pur appartenendo ad essa. Il clima è diverso, il modo di produrre è diverso e le uve sono diverse; infatti il Beaujolais è la patria del Gamay. La regione è famosa per il Beaujolais Nouveau.

In questa regione, nella parte centro-orientale della Francia, si producono vini bianchi con uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Nero. La Borgogna è il regno dei domaine, insieme di piccoli vigneti dislocati in uno stesso territorio con denominazioni diverse, di proprietà di un'unica entità, da non confondere con gli château di Bordeaux, singole proprietà fatte di vigne collocate intorno ad una costruzione in cui si vinifica. Nel Medioevo i monaci Cistercensi studiarono le caratteristiche dei vini prodotti nei vari vigneti stabilendo i confini (Clos) di quelli che ancora oggi sono considerati i tipici climat della Borgogna.

Classificazione dei Vini di Borgogna

L'area in cui si utilizza il sistema di classificazione della Borgogna è la Côte d'Or nella quale sono previste quattro categorie distinte. La categoria più bassa è Bourgogne Rouge e Blanc, vini prodotti con miscele di uve della regione.

La mediana è la Village ed è riservata a vini prodotti in uno specifico villaggio il cui nome è riportato in etichetta. Le due più alte categorie sono: Premier Cru (562) circa l'11% del totale. Il nome del vigneto è riportato in etichetta subito dopo il nome del villaggio. Grand Cru (appena 33) solo il 2% della produzione totale. Nei Grand Cru in etichetta è citato solo il vigneto.

PIERRE PONNELLE



IL TERROIR

- Beaune - Borgogna - Côte D'Or - Vigneti in Côte de Beaune e Côte de Nuits

IL PRODUTTORE

- Azienda nata nel 1890 grazie al fondatore Pierre ed al figlio Lazare
- La produzione di vini fermi è di circa 200.000 bottiglie all'anno

PARTICOLARITÀ

- Pierre Ponnelle fu il primo selezionatore e commerciante di uve della Borgogna (Négociant)
- Le cantine di affinamento dell'azienda sono ubicate nei sotterranei della Cattedrale di Notre-Dame de Beaune, già patrimonio enologico dei monaci cistercensi, oggi di proprietà della Maison



PIERRE PONNELLE



PW045C

CHARDONNAY

ASSEMBLAGGIO : 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA : 12,5°

CARATTERISTICHE:

È uno chardonnay interessante con note di miele, cannella e noci. Non pesante con buona mineralità.

CODICE: PW045C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 12

PINOT NOIR

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

CARATTERISTICHE:

È un prodotto ricco e di buon corpo. Il profumo ricorda i frutti di bosco.

CODICE: PW046E bottiglia da 0.75 litri in cartone da 12

PINOT NOIR ROSÉ

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

CARATTERISTICHE:

Il profumo ricorda fortemente il lampone.

In bocca è fruttato e con una buona persistenza.

CODICE: PW051C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 12



PW046E



PW051C

PIERRE PONNELLE



POUILLY-FUISSÉ

ASSEMBLAGGIO : 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA : 13°

CARATTERISTICHE:

Di colore giallo brillante con riflessi dorati. Presenta spiccate note di agrumi, fiori bianchi e vaniglia.

Ha una piacevole acidità ed un finale persistente. Perfetto se abbinato a pesce e crostacei.

CODICE: PW052 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PIERRE PONNELLE



PW060

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO : 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA : 13°

CARATTERISTICHE: la resa limitata garantisce un'alta concentrazione aromatica. L'affinamento in botti di rovere dura oltre un anno. Il bouquet ricorda i frutti di bosco, il tabacco e il tè. Il gusto è robusto ma elegante e raffinato.

Ideale per accompagnare carni in umido, selvaggina o formaggi stagionati.

CODICE: PW060 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



DOMAINE CHATELAIN



IL TERROIR

- Comune di Chablis, Yonne, Borgogna

IL PRODUTTORE

- Azienda a conduzione familiare situata nel piccolo villaggio di Fontenay a 2 chilometri dalla cittadina di Chablis
- La famiglia Chatelain possiede 43 ettari di terreno tra i quali diversi sono Premier e Grand Cru

PARTICOLARITÀ

- Al contrario della Côte-d'Or, dove la viticoltura si sviluppa lungo un'asse rettilinea, il territorio collinare di Chablis si articola in modo ondulato in una vallata la cui direzione è prevalentemente nord-sud, sulla destra e sulla sinistra del fiume Serein. Anche qui, come ovunque in Borgogna, la configurazione dei suoli è argilloso-calcareo, ma l'eccezionalità del territorio si lega a una roccia calcarea del Kimméridgen (di formazione tardo/giurassica) ricchissima di conchiglie fossili



DOMAINE CHATELAIN



CHABLIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

CARATTERISTICHE: è uno Chablis classico, molto fresco e con gradevoli sfumature di frutta tropicale.

Nel 2012 si è classificato al primo posto (medaglia d'oro) al Concours Général Agricole Paris.

CODICE: PW047C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: la meravigliosa acidità tipica delle uve chardonnay di Borgogna rende questo vino ideale per accompagnare pesce e crostacei. La mela Granny Smith e la pera sono i sentori che si avvertono principalmente. Nel 2012 si è classificato al secondo posto al Concours des Burgondia.

CODICE: PW048A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS - DISPONIBILITÀ LIMITATA -

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: si tratta di un vino importante dal profumo ricco ed intenso. Il gusto è quello della frutta matura con note di vaniglia. Ottima anche la freschezza e la mineralità tipica dei vini di Borgogna.

Nel 2012 si è classificato al secondo posto al Concours des Burgondia

CODICE: PW049C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



DOMAINE JEAN MONNIER



IL TERROIR

- Borgogna - Meursault - Côte de Beaune

IL PRODUTTORE

- Azienda fondata nel 1720 nel villaggio di Meursault da Jean Monnier. Oggi Jean-Claude e Nicolas Monnier portano avanti con grande passione la tradizione enologica di famiglia producendo i loro vini ancora nelle antiche cantine di un tempo
- L'azienda possiede 16 ettari di vigneti situati tra Meursault e Pommard. È una delle pochissime aziende della zona a produrre vini sia bianchi che rossi

PARTICOLARITÀ

- I vini di Meursault sono caratterizzati da aromi intensi di mandorla, foglia, crosta di pane e mela. Al palato sono ricchi e corposi con un finale persistente
- Nella zona di Pommard il terreno è di tipo argilloso-calcareo. I vini sono profondi, di colore rosso scuro, con un bouquet di mirtillo, muschio e selvaggina. Al palato predominano tannini astringenti bilanciati da un'ottima acidità. Sono tra i rossi più potenti della Borgogna.



DOMAINE JEAN MONNIER



PW110C

PW070E

MEURSAULT VIEILLES VIGNES

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

CARATTERISTICHE:

equilibrato e vivace, questo vino rappresenta il classico Meursault di Borgogna. Piacevolmente aromatico con un finale fresco.

CODICE: PW110C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

spesso viene definito il vino bianco dolce-secco, poiché profuma di miele e crema pasticcera. Ottimo con antipasti e carni bianche.

CODICE: PW070E bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PULIGNY MONTRACHET

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

Di colore oro brillante, al naso presenta aromi di pasta di mandorla, frutti esotici, felce, ambra e fiori bianchi. Di estrema finezza. Al palato subito è intenso con note speziate, l'acidità è fine, il finale è persistente. Perfetto in abbinamento a un pesce e carne bianca. Temperatura di servizio: 11°/12°.

CODICE: PW146 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW146

DOMAINE JEAN MONNIER

POMMARD PREMIER CRU LES FREMIERS

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

il colore è rosso brillante mentre il profumo ricorda la ciliegia e le erbe aromatiche. In bocca è cremoso e speziato.

CODICE: PW148 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW148



PW118C

POMMARD GRANDS ÉPENOIS PREMIERE CRU CLOS DE CITEAUX – MONOPOLE

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

Rosso rubino è carico di sentori che richiamano le ciliegie mature e i lamponi, cui si affiancano sfumature di liquirizia. Il palato è espressivo e profondo, e la chiusura è lunga e caratterizzata da tannini dolci.

CODICE: PW118C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

DOMAINE JEAN CHARTRON



IL TERROIR

- Comune di Puligny Montrachet, Côte-d'Or, Borgogna

IL PRODUTTORE

- Fondata nel 1859 da Jean-Edouard Dupard, oggi è la 5° generazione che conduce il Domaine Jean Chartron
- L'azienda possiede 12 ettari di vigneti di cui la maggior parte Grand Cru ed è considerata tra le più importanti della zona

PARTICOLARITÀ

- Nel 1873, Jean-Edouard Dupard, allora sindaco di Puligny, ottenne dal consiglio comunale che il prestigioso nome Montrachet fosse aggiunto a quello originario del paese
- Il termine Rachtet designa una collina rasata, le sue lastre di roccia tipo muri in pietra appena accatastati (chiamati localmente "murgers") formano la sua calvizie
- Questi Grand Cru esprimono tutte le più importanti caratteristiche dei vini bianchi di Borgogna. Sono caratterizzati da un colore oro brillante e da un bouquet ricco e complesso che ricorda la nocciola ed il miele. Sono corposi e morbidi con sapore intenso ed un finale assai persistente



DOMAINE JEAN CHARTRON



PW292

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

ANNATA: 2012

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE :

Fermentazione in barrique 40% nuove e 60% di 3 anni. Affinamento sui lieviti per 14 mesi in barriques. Colore oro antico, profumo intenso, minerale e con note floreali di caprifoglio. Una opulenta freschezza ed eleganza confermano la lunga persistenza in bocca. Espressione tipica del terroir di provenienza.

CODICE: PW292 bottiglia da 0.75 lt.

in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** singola

CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU CLOS DES CHEVALIERS (MONOPOLE)

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

ANNATA: 2012

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

Fermentazione in barrique 40% nuove e 60% di 5 anni. Affinamento sui lieviti per 14 mesi in barriques, seguiti da 4 mesi in acciaio. Color oro con riflessi verdognoli. Al naso sentore di pietra bianca cotta dal sole e biancospino. Al palato è equilibrato, elegante e sapido. Se ben conservato può invecchiare in cantina per oltre 25 anni.

CODICE: PW293A bottiglia da 0.75 lt.
in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** singola



PW293A

DOMAINE DECELLE-VILLA

BIOLOGICO



IL TERROIR

- 10 ettari di vigneti a conduzione BIOLOGICA situati in Côte de Beaune e Côte de Nuits composti dal 70% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 5% Pinot Grigio.
- Terreno: sottosuoli in maggioranza argillosi e calcarei con differenze di latitudine, esposizione, densità, spessore del suolo e pendenza.

IL PRODUTTORE

- L'Azienda DECELLE-VILLA fu fondata nel 2008 da Olivier Decelle e Pierre-Jean Villa
- Le cantine aziendali, allestite su 3 livelli, sono poste in un edificio storico a Nuits-Saint-Georges, costruito a metà del XIX secolo e recentemente ristrutturato, che ha pareti molto spesse e temperatura costante estate/inverno.
- La produzione è seguita dall'enologo Jean Lupatelli.

LA MAISON E LE VIGNE

- La cantina di produzione contiene diverse tipologie di botti in legno, vasche in cemento e tini di acciaio. Questo permette di vinificare o affinare diversamente ogni singola parcella, in modo da ottenere sempre la massima espressione dal terroir.
- In tutti i vini vengono utilizzate al massimo il 30% di botti nuove, in modo che il legno non vada a sovrastare l'eleganza del vino.
- Tutti i vigneti sono a conduzione BIOLOGICA.



DOMAINE DECELLE-VILLA BIOLOGICO

DECELLE  VILLA

BOURGOGNE CHARDONNAY

È il risultato di un blend di uve provenienti da due piccoli vigneti di eccellente qualità situati a Puligny-Montrachet.



■ TERROIR

Le località di Femelottes e Près de la Dame si estendono attraverso la fine del versante di Puligny e sono fatte di suolo gessoso ed argilloso appoggiato su uno strato di roccia calcarea, tipica della regione.

BOURGOGNE CHARDONNAY

DV001B

Appellation Bourgogne Protégée



■ PROCESSO PRODUTTIVO E INVECCHIAMENTO

Le uve selezionate sono raccolte a mano e pressate delicatamente. Dopo essere state decantate una notte, il succo ottenuto viene messo in botti dove avviene la fermentazione, senza aggiunta di lieviti artificiali.

Questo vino viene fatto invecchiare per circa 12 mesi in botte e successivamente amalgamato in fini di acciaio inossidabile per alcune settimane prima di passare all'imbottigliamento.

■ NOTE DEGUSTATIVE

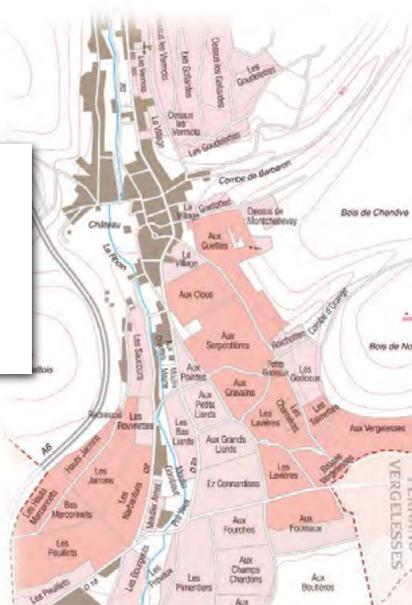
Il colore è chiaro e schietto con aromi minerali e agrumati. Al palato, freschezza e vivacità vengono sottolineate da note fruttate ed un lieve retrogusto di tostato. Si abbina alla perfezione con antipasti delicati, piatti di pesce e frutti di mare, ma può anche essere servito da solo come aperitivo.

CODICE: **DV001A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

DECELLE  VILLA

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BLANC

Situato a nord di Beaune, il vigneto di Savigny è essenzialmente piantato con Pinot Nero



■ TERROIR

È esposto a sud ed è piantato su un ripido pendio caratterizzato da un terreno povero per permettere alle viti di crescere direttamente lungo la parte di roccia principale.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BLANC

DV005B

Appellation Savigny-lès-Beaune Protégée



■ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli sono raccolti a mano e delicatamente pressati. Il mosto fermenta lentamente grazie ai lieviti naturali già presenti nelle uve.

Per preservare l'ottimo l'equilibrio fra mineralità e aromi fruttati, questo vino matura parzialmente in un fusto di legno da 12 ettolitri e in una botte da 500 litri, con l'obiettivo di beneficiare del legno di rovere senza alterare le caratteristiche del vitigno Chardonnay.

■ NOTE DI DEGUSTAZIONE

Diretto e vivace, vanta aromi di frutti tropicali e mela Golden, oltre ad un palato pieno e raffinato. Da il suo meglio servito fresco e giovane. Si abbina perfettamente con piatti di pesce e carni bianche.

CODICE: **DV005A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 85% Chardonnay, 15% Pinot Grigio
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

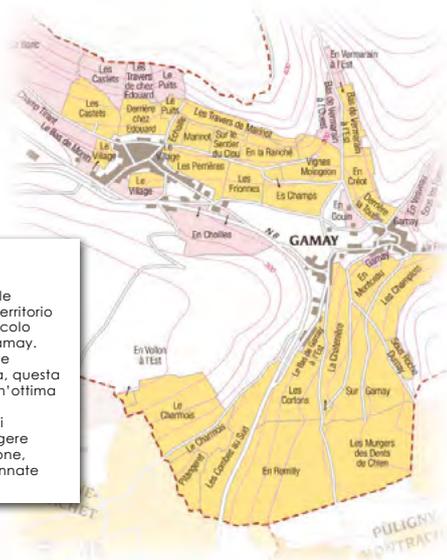
DOMAINE DECELLE-VILLA BIOLOGICO

DECELLE  VILLA

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

Sous Roche Dumay

Il piccolo vigneto di Saint-Aubin è vicino sia a Chassagne-Montrachet, così come a Puligny-Montrachet, condividendo coi vicini lo stesso tipo e qualità del suolo, i quali favoriscono la produzione di grandi vini bianchi.



■ TERROIR

Deve il suo nome alle piccole porzioni di territorio situate sopra un piccolo borgo chiamato Gamay. Sebbene in posizione abbastanza elevata, questa zona beneficia di un'ottima esposizione a Sud, permettendo così ai grappoli di raggiungere un'ottima maturazione, anche durante le annate fredde.

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

DV004A

Appellation Saint-Aubin Contrôlée



■ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli raccolti a mano sono delicatamente pressati e lasciati riposare una notte prima di essere trasferiti in una botte da 500 litri. Sotto l'azione dei lieviti naturali, la fermentazione avviene in tino, seguita da 14 mesi di maturazione.

■ NOTE DI VINIFICAZIONE

Raffinato e vivace, svela diversi aromi, vantando note di acacia, mandorla e agrumi. Questo è un vino che può essere gustato meglio nella sua giovinezza. È fresco e si adatta particolarmente bene a piatti di pesce o pollame.

CODICE: DV004A bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

DECELLE  VILLA

BOURGOGNE

Pinot Noir

Ottenuto da uve provenienti da diversi lotti, selezionati in tutta la Borgogna, questo vino viene prodotto utilizzando uve provenienti da vigneti situati in piccoli villaggi come Mercurey, Ladoix-Serrigny o Savigny.



■ TERROIR

La caratteristica condivisa da queste piccole porzioni di territorio è il calcare, il principale componente del suolo della Côte des Vins. Il clima della Borgogna Continentale che alterna alle dure condizioni dell'inverno, estati calde, consente al Pinot Nero di rivelare completamente la sua vera personalità.

BOURGOGNE PINOT NOIR

DV002C

Appellation Bourgogne Contrôlée



■ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono vendemmiati a mano e vinificati secondo le tecniche che hanno reso grandi gli altri i vini dell'azienda, come, per esempio, un'accurata selezione e una diraspatura completa. Successivamente si fa riposare per 3 settimane. Dopo aver delicatamente pressato le uve, il vino viene poi trasportato nelle celle dove maturerà in botti di rovere per circa un anno.

■ NOTE DI DEGUSTAZIONE

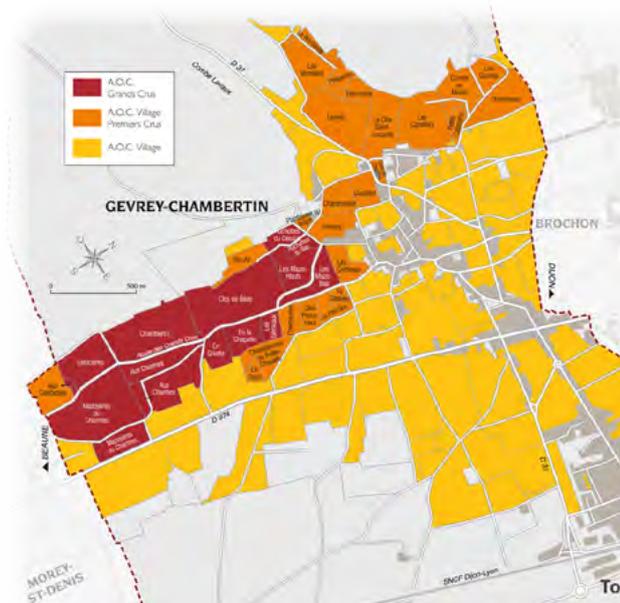
Il colore di un rosso intenso e profondo. Al naso si presenta con generosi aromi di bacca rossa e marasca, uniti a piacevoli note speziate.

CODICE: DV002C bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

DOMAINE DECELLE-VILLA BIOLOGICO

DECELLE  VILLA

GEVREY-CHAMBERTIN



GEVREY-CHAMBERTIN

DV006A



Il vigneto di Gevrey-Chambertin vanta 500 ettari di Pinot Nero, i quali si estendono su tutta la parte settentrionale della Côte de Nuits, a 15 km da Dijon. È rinomato grazie al lavoro dei monaci di Cîteaux che lo curano da oltre 1300 anni.

■ TERROIR

Situato ad un'altitudine di 300 metri, questa piccola porzione di territorio si estende nel mezzo del villaggio di Gevrey. È localizzata sul sedimento fluviale del Combe de Lavaux e quindi beneficia di una complessa struttura geologica, combinando marma e limo rosso su un suolo calcareo.

■ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Dopo la vendemmia, i grappoli vengono accuratamente selezionati su un tavolo. Il mosto fermenta su lieviti naturali e poi matura in botti per 18 mesi.

■ NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino possiede un colore rosso intenso e scuro, con raffinati aromi che evocano la liquirizia, lampone e ribes nero. Gli ampi e vellutati tannini sono rafforzati da una piacevole acidità che suggerisce un buon potenziale di invecchiamento. Questo Gevrey-Chambertin si accompagna bene con carne rossa o speziata ed è ottimo con qualsiasi tipo di formaggio.

CODICE: **DV006A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

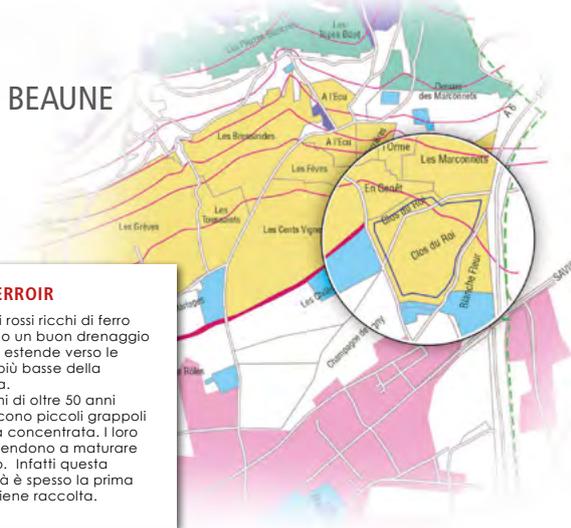
DECELLE  VILLA

BEAUNE 1^{ER} CRU

Clos du Roi

Situato nel nord dei vigneti della Borgogna e vicino a quelli di Savigny, questo vino è senza dubbio uno dei più emblematici della zona. La sua storia è saldamente legata al medioevo e il suo nome deriva dai tantissimi banchetti reali in cui veniva servito nei secoli.

BEAUNE



■ TERROIR

I suoli rossi ricchi di ferro offrono un buon drenaggio che si estende verso le parti più basse della collina. I vitigni di oltre 50 anni forniscono piccoli grappoli di uva concentrata. I loro frutti tendono a maturare presto. Infatti questa varietà è spesso la prima che viene raccolta.

BEAUNE 1^{ER} CRU

DV003B

Appellation Beaune Protégée



■ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono vendemmiate a mano e accuratamente selezionate. Successivamente vengono trasformate in vino secondo le tecniche tradizionali: uso di lieviti naturali, riposo di 20 giorni in tino, seguito da un periodo di maturazione di 18 mesi in botti di legno. La percentuale di legno di quercia nuova utilizzata è limitata ad un 30 % nell'ottica di conservare la naturale finezza del vino.

■ NOTE DEGUSTATIVE

Il colore rosso-violetto di media intensità, al naso risaltano aromi intensi di frutta matura e ciliegia. Al palato, la sua grande finezza è seducente, con una marcata pienezza perfettamente combinata con una struttura tannica elegante. Questo è un vino estremamente fine che da il meglio di sé nella sua giovinezza. Si abbina egregiamente con carni arrosto e formaggi poco stagionati.

CODICE: **DV003A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINI D'ALSAZIA

Probabilmente fu una delle prime zone dell'attuale Francia ad avere una produzione vinicola importante quantitativamente. La sua storia è influenzata dalle tradizioni tedesche. Raggiunse nel Medioevo uno sviluppo vinicolo enorme sino al 1600; con la Guerra dei Trent'anni e le guerre successive sino al 1945 la sua importanza diminuì moltissimo. Dopo la guerra è tornata ad essere importante per i vini bianchi. Tra questi il Riesling è sicuramente il più antico ed il più amato. Oggi la zona è rinata e presenta alcune delle migliori espressioni di vitigni aromatici del Mondo.

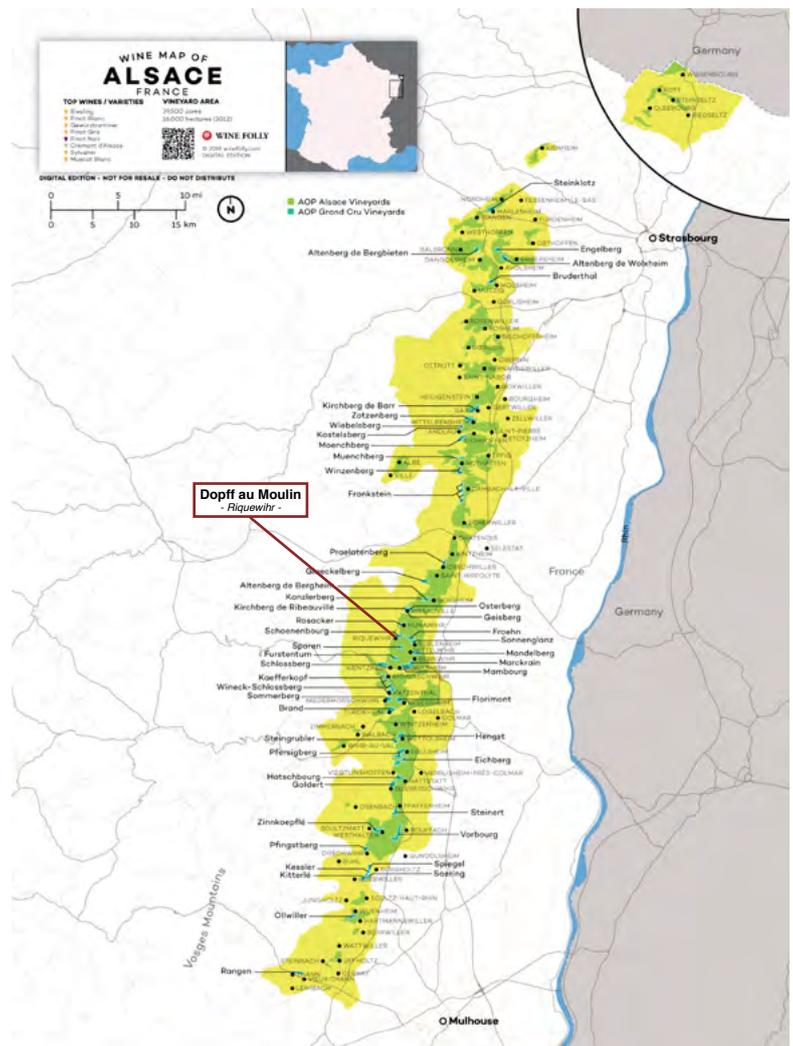
La regione vinicola dell'Alsazia:

un territorio con un'estensione di circa 110 chilometri, si trova nella parte nord-orientale della Francia, nelle colline situate sul versante orientale delle montagne Vosges, lungo il Reno ai confini con la Germania.

In Alsazia lo zucchero dell'uva è completamente trasformato in alcool producendo quindi vini secchi e corposi in cui si evita la fermentazione malolattica con lo scopo di preservare il carattere fresco e fruttato di ogni varietà.

Le uve più celebri d'Alsazia sono:

Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato Bianco. Da osservare che il Pinot Grigio è tradizionalmente detto Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace. Nella regione è inoltre presente lo Chardonnay prevalentemente utilizzato per la produzione del Crémant d'Alsace. L'unica uva a bacca rossa presente in Alsazia è il Pinot Nero (8% del totale) utilizzato per la produzione del Rouge d'Alsace e del Rosé d'Alsace, ed è presente nella maggior parte degli spumanti metodo classico Crémant d'Alsace (10% del totale).



CLASSIFICAZIONE DEI VINI D'ALSAZIA

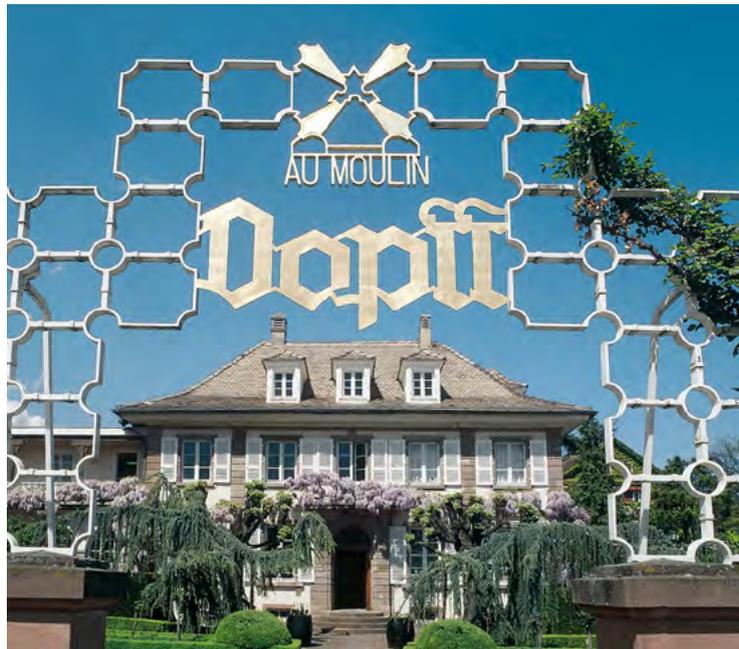
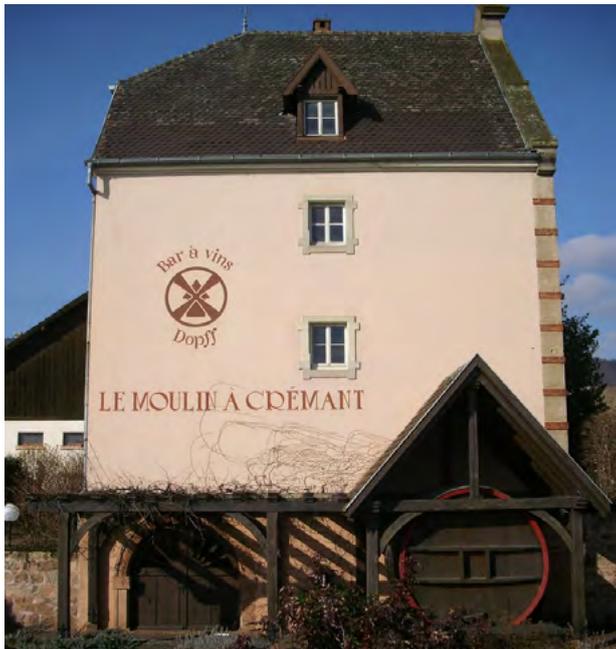
Alsace Grand Cru AOC e Crémant d'Alsace AOC sono le due categorie previste per i vini di qualità. Essi possono riportare in etichetta il nome dell'uva con cui sono stati prodotti solo nel caso in cui si tratti di un monovarietale. Nel caso in cui un vino sia prodotto con l'assemblaggio di più uve in etichetta si troverà eventualmente, oltre alla semplice indicazione AOC, la dicitura Edelzwicker (miscela nobile).

Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles sono due grandi vini (assai rari) d'Alsazia, entrambi vinificati solo in annate eccezionali (una o due volte ogni dieci anni), che rappresentano comunque meno dell'1% della produzione totale. I vini Vendange Tardive (vendemmia tardiva) sono prodotti con uve raccolte con qualche settimana di ritardo rispetto al periodo della vendemmia, mentre i Sélection de Grains Nobles (selezione di acini nobili) sono prodotti con uve attaccate dalla Botrytis Cinerea, pertanto si tratta di vini dolci e ricchi.

I Crémant d'Alsace sono vini spumanti prodotti con il metodo classico, esattamente come tutti gli altri spumanti Crémant Francesi, essi sono prodotti con Pinot Bianco, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Nero e Chardonnay, il cui uso è ufficialmente consentito solo per questa produzione.



DOPFF AU MOULIN



IL TERROIR

- Alsazia - Riquewihr

IL PRODUTTORE

- L'azienda nasce a Riquewihr nel 1574. Amano definirsi prima di tutto dei contadini in quanto il loro legame con la terra, trasmesso di generazione in generazione, ancora oggi è più forte che mai
- Gli oltre 70 ettari di vigne nel cuore dell'Alsazia, vengono curati utilizzando in gran parte i metodi tradizionali per garantire ogni anno una qualità senza eguali

PARTICOLARITÀ

- L'azienda Dopff fu la prima ad adottare la bottiglia renana (a collo lungo) per imbottigliare i vini bianchi di Alsazia, in modo da renderli riconoscibili rispetto a tutti gli altri vini francesi



DOPFF AU MOULIN



PW120D

GEWÜRZTRAMINER

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

spiccati sono gli aromi di rosa e frutta esotica. In bocca è fresco, aromatico, piacevolmente speziato. Ideale per accogliere un ospite o da servire con foie gras e formaggi.

CODICE: PW120D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

DOPFF AU MOULIN



RIESLING

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

CARATTERISTICHE:

i profumi sono quelli dell'anice e dell'acacia. Un vino elegante e strutturato adatto ad accompagnare frutti di mare e pesci al forno.

CODICE: PW121F bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT GRIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Gris

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

predominanti sono i sentori di frutta cotta e tostato. Un prodotto complesso e fine con un'ottima persistenza. Perfetto con carni bianche.

CODICE: PW122D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU "BRAND"

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

RICONOSCIMENTI: medaglia di Bronzo Decanter 89/100

CARATTERISTICHE:

un vino raffinato con le sue sfumature di frutta candita, uva sultanina e spezie. Ottimo con formaggi maturi e con dessert al cioccolato.

CODICE: PW123C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

RIESLING GRAND CRU "SCHOENENBOURG"

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

RICONOSCIMENTI: raccomandato da Decanter 88/100

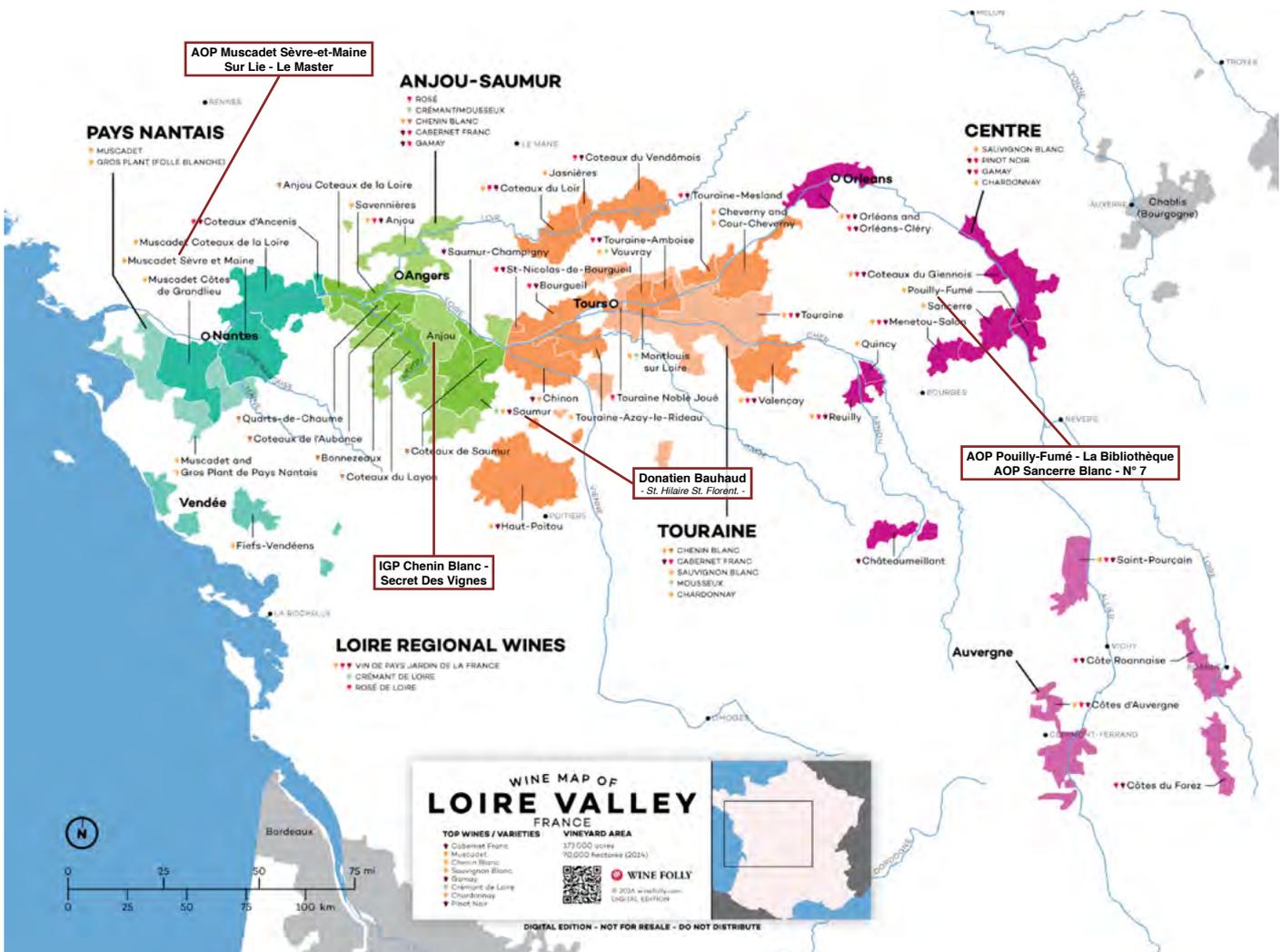
CARATTERISTICHE:

buona mineralità con note di frutta matura e agrumi. Un tipico Riesling d'Alsazia corposo e aromatico con grande freschezza nel finale.

CODICE: PW124C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



VINI DELLA LOIRA



STORIA e VITICOLTURA

Nel IV secolo a.C. il luogo dove ora sorge la città di Orléans era considerato il centro della Gallia. Qui si tenevano gli incontri annuali dei druidi. Dopo la conquista di Giulio Cesare, i galli adottarono rapidamente le abitudini romane e proprio il periodo gallo-romano vide una sensibile crescita della produzione agricola e degli scambi commerciali, anche la religione cristiana, seppure in un secondo tempo, si diffuse in tutta la regione. Con la nascita del feudalesimo crebbe l'importanza dei baroni, che utilizzarono i vari castelli, costruiti a partire dal X secolo, per sottolineare il proprio rango.

Nel medioevo, i vini della valle della Loira furono i più stimati di tutta l'Inghilterra e Francia, persino più premiati di quelli di Bordeaux.

Il Rinascimento fu il culmine dell'auge della Valle della Loira, col regno di Luigi XI, che costruì la sua capitale a Tours, nel 1461, richiamandovi numerosi artisti e artigiani dall'Italia, tra cui Leonardo da Vinci. Il tutto si esaurì poi con Enrico IV che riportò la capitale del regno a Parigi nel 1594.

La valle vitivinicola della Loira si sviluppa da Nantes, fino ad Orléans e include 87 tipologie di vini AOC, la maggior parte dei quali sono bianchi da uve Chenin blanc, Sauvignon blanc e dai grappoli di Melon de Bourgogne; ci sono anche alcuni vini rossi, rosé e frizzanti, infatti, per ciò che riguarda questi ultimi, la Loira è il secondo maggior produttore francese dopo la Champagne.

Nella parte occidentale si producono i vini più celebri come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Chenin, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet

DONATIEN BAHUAUD



IL TERROIR

La Loira è il fiume più lungo di Francia. Nasce a sud-est del Massiccio Centrale e scorre prima verso nord, fino ad Orléans, poi curva ad ovest fino all'Atlantico. La Valle della Loira ha clima mite e temperato di origine oceanica ed è conosciuta per la produzione di vini prodotti con le uve Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Melon de Bourgogne.

I terroir della valle sono vari: la zona nei pressi di Nantes è la più antica, caratterizzata da un sottosuolo di rocce vulcaniche, mentre la zona più a est (Touraine, Anjou, etc.) ha un sottosuolo formatosi nel Cretaceo: il "tuffeau", calcare misto a marne, sabbie, grès, alternato a strati di sedimenti portati dal fiume nel corso dei millenni successivi (gravier). Poco a sud di Orléans, si trovano aree con terreni composti da sedimenti di gesso e selce.

IL PRODUTTORE

- Cresciuto in una famiglia di produttori di botti, Donatien Bahuaud amava guardare dal suo giardino le barche cariche di barili navigare sul fiume Loira.
- Nel 1929 fondò l'azienda con l'ambizione di riportare alla luce il Muscadet, vino che nel Rinascimento era famoso per essere servito nei banchetti reali dai nobili Inglesi e Francesi.

PARTICOLARITÀ

- Tutti i vini di Bahuaud hanno un alto potenziale di invecchiamento, simile ai grandi vini di Borgogna.
- I vini prodotti da Donatien Bahuaud sono espressione dei terroir di Nantes e Anjou, evidenziano i caratteri tipici, strettamente legati alla cultura vitivinicola della zona grazie ad una attenta selezione delle migliori parcelle.

DONATIEN *DB* BAHUAUD

DONATIEN BAHUAUD



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE “Le Master”

ASSEMBLAGGIO: Melon de Bourgogne 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

CARATTERISTICHE: Il Muscadet, (Melon de Bourgogne) è originario della Borgogna, da cui fu bandito; trovò “asilo” nel territorio della Loira per produrre vini neutri da destinare alle distillerie olandesi. Naso con note di mela verde, biancospino, timo e folate iodate. In bocca è fresco e sapido. Un vino per la tavola di tutti i giorni, che si caratterizza per la sua spiccata acidità, il basso tenore alcolico e il gusto tipicamente “muschiato”. La denominazione Muscadet-sèvre-et-maine è la più prestigiosa e la sua produzione rappresenta i due terzi della produzione totale del Muscadet. Apprezzatissimo se abbinato con ostriche, molluschi e crostacei in genere.

PARTICOLARITÀ: La denominazione Muscadet sèvre-et-maine trae il nome dai fiumi, la Sèvre nantaise e Maine che irrigano il territorio chiamato “Vignoble nantais”, a sud/est di Nantes, il cui suolo è composto da granito e scisto. Vigneti di 35 anni, densità di 7.000 ceppi/Ha, pressatura soffice e fermentazione in vasche di cemento vetrificato. Affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi; mosti provenienti da diverse parcelle poi assemblati a seconda delle annate.

CODICE: DB001 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

CHENIN Val de Loire – Secrets des Vignes

ASSEMBLAGGIO: Chenin Blanc 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE: È il vitigno principe della zona dell’Anjou-Saumur, considerato un discendente del Savagnin, è caratterizzato da aromi muschiati e fruttati. Lo Chenin pare abbia avuto origine nel VI secolo ed è tra i vitigni più antichi di Francia. Avendo la valle della Loira un clima assai umido che potrebbe causare problemi di muffa, la buccia dello Chenin si è, nel tempo, ispessita e adattata al territorio. Il colore è giallo paglierino, profuma di limoni freschi e fiori bianchi; in bocca è acidulo, con note di frutti tropicali e di agrumi maturi. Ottimo come aperitivo, è perfetto su piatti di pesce, insalate e frutti di mare.

PARTICOLARITÀ: Vigneti di 20 anni, densità di 6.000 ceppi/Ha, pressatura soffice e fermentazione in serbatoi a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per almeno 5 mesi; Ha buona capacità di invecchiamento.

CODICE: DB003 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



DONATIEN BAHUAUD



SANCERRE “n°7”

ASSEMBLAGGIO: Sauvignon Blanc 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE

Situati sulla riva sinistra della Loira, i vigneti di Sancerre discendono verso il fiume. Il terreno è siliceo-argilloso su cui si rilevano le cosiddette “caillottes”, pietre calcaree, tipiche della regione. Di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, rivela note vegetali, di frutti gialli e fiori bianchi. In bocca è ricco, con note minerali e di aromatica complessità. Accompagna bene le verdure, come gli asparagi, i formaggi erborinati e i piatti di pesce.

PARTICOLARITÀ

Vigneti di 25 anni, densità di 7.000 ceppi/Ha, pressatura soffice e fermentazione in vasche di cemento vetrificato. Affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi; mosti provenienti da 3 diversi tipi di sottosuolo: pietroso, argilla e selce, poi assemblati a seconda delle annate. Il n°7 in etichetta si riferisce alla strada statale che passando da Sancerre, da Parigi porta alla Côte d’Azur

CODICE: DB002 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

POUILLY-FUMÉ “La Bibliothèque”

ASSEMBLAGGIO: Sauvignon Blanc 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

CARATTERISTICHE

Le origini di Pouilly-Fumé risalgono all’epoca gallo-romana. Il nome “Pouilly” proviene dal comune di Pouilly-sur-Loire, mentre “Fumé” ha due spiegazioni: 1) gli acini di Sauvignon Blanc, coperti da una fioritura color “grigio fumo”- 2) gli aromi di pietra focaia e di silice che si ritrovano nel vino. La zona di produzione vanta diversi tipi di suolo: calcari di Villiers del Oxfordien, marne argillose con ostriche del Kimméridgien, calcari di Barrois ed argille a silice del cretaceo. Di color giallo paglierino, al naso ha note vegetali, con sentori agrumati e di frutta secca, infine toni minerali di pietra focaia. Al palato è corposo ed equilibrato, fresco e gradevolmente sapido. Buona la lunghezza. Si sposa con preparazioni a base di pesce o verdure. Ottimo col risotto ai fiori di zucca e bottarga di muggine.

PARTICOLARITÀ

Vigneti di 25 anni, densità di 6.500 ceppi/Ha, pressatura soffice e fermentazione in serbatoi a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per almeno 5 mesi

CODICE: DB004 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



MOREL PÈRE ET FILS



IL TERROIR

- Comune di Les Riceys, Bar-Sur-Seine, il più importante e famoso villaggio della Côte des Bar.

IL PRODUTTORE

- Azienda condotta dalla stessa famiglia da 5 generazioni.
- Produzione: 50.000 bt. provenienti da 7.5 ettari di cui solo 5.000 di Rosé des Riceys AOC : altitudine compresa tra i 160 mt. ed i 320 mt., età delle vigne mediamente superiore ai 25 anni, suolo argilloso-calcareo.

PARTICOLARITÀ

- Les Riceys è il più famoso comune della Champagne per la produzione di vini rosati considerati tra i più buoni al mondo, tant'è che molte blasonate Maison (tra cui de Venoge), acquistano in zona le uve per produrre le loro cuvées.
- Les Riceys è l'unico comune della champagne in cui si possono produrre 3 differenti AOC: Champagne AOC, Co-teaux Champenoise AOC ed il famoso Rosé des Riceys AOC , vino fermo rosato.
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali.
- La produzione totale della regione Champagne di Rosé des Riceys AOC è di 45.000 bt. e la famiglia Morel è il principale produttore.



MOREL PÈRE ET FILS



PW244C

ROSÉ DES RICEYS

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

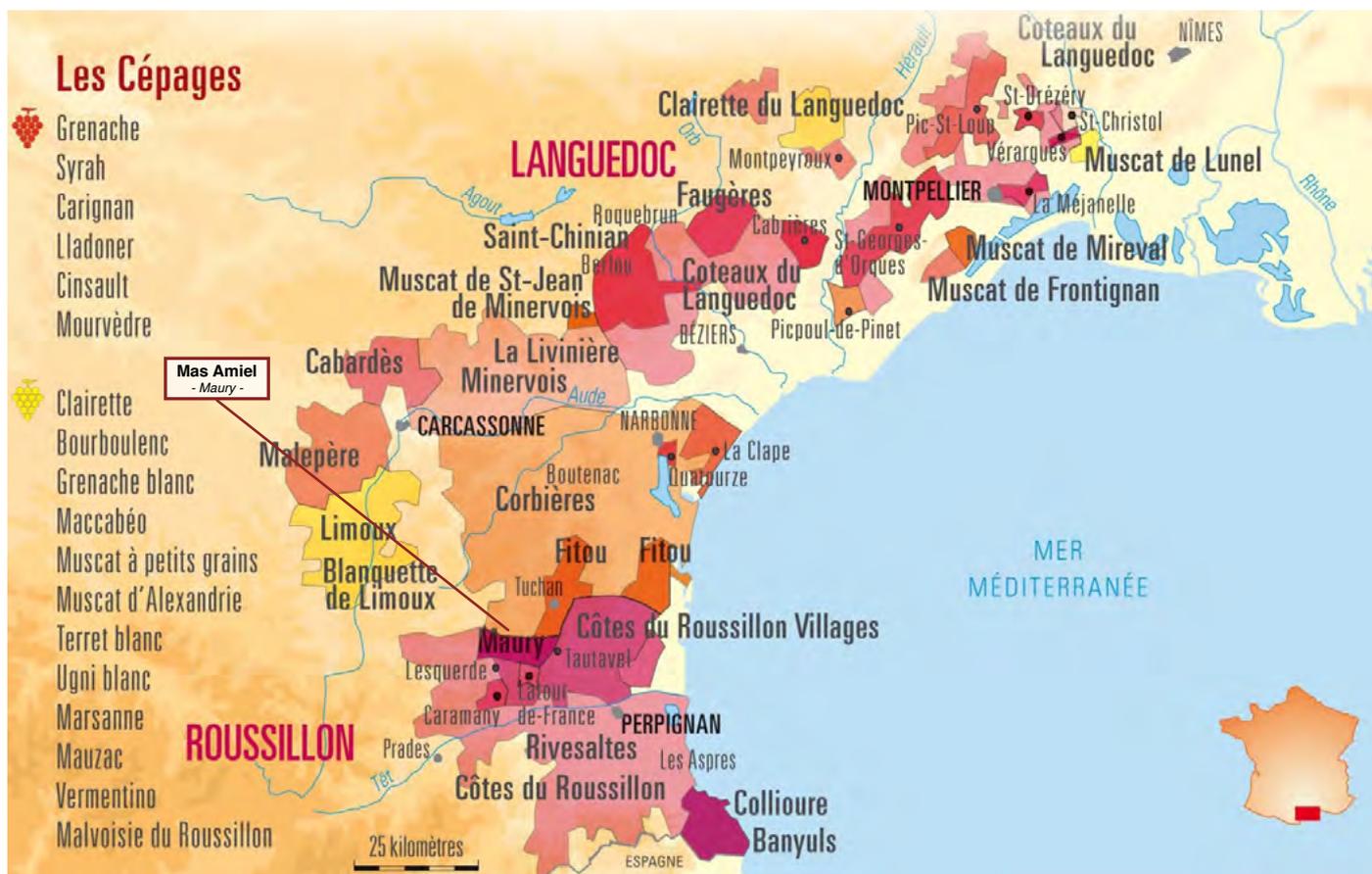
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:

Il profumo è quello caratteristico di frutti rossi e spezie con un piacevole finale di vaniglia. Si accompagna perfettamente con pietanze di pesce, carni bianche e formaggi morbidi.

CODICE: PW244C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

VINI DELLA LANGUEDOC-ROUSSILLON



Regione vinicola dove si produce oltre un terzo del vino francese ed è anche quella con la maggiore superficie dedicata ai vini AOC di tutta la Francia. Essa si estende lungo la costa occidentale del Mediterraneo fino ai piedi dei Pirenei. Il clima è di tipo mediterraneo con temperature che, nella stagione estiva, superano anche i 30°C e con precipitazioni piovose piuttosto ridotte. La composizione del terreno è piuttosto varia: da suoli di tipo alluvionale nelle zone costiere, a suoli composti da calcare, gesso e ghiaia, tipici delle zone interne. Negli ultimi decenni questa zona si è resa protagonista di uno sviluppo straordinario grazie ad una scrupolosa selezione dei vitigni, seguita da un'attenta selezione delle uve e dall'ammmodernamento delle pratiche vinicole. Oggi la Languedoc-Roussillon si può considerare fra le più interessanti realtà vinicole francesi: non solo per essere ancora la regione più produttiva, ma anche, e soprattutto, per l'elevata qualità dei suoi vini.

La regione vinicola, oggi riconosciuta come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), è in realtà composta da due zone distinte: Languedoc, situata a est in terreni prevalentemente pianeggianti, e Roussillon, situata più a sud nei pressi dei Pirenei. L'unione delle due regioni definisce l'area AOC Languedoc-Roussillon, talvolta generalmente definita in breve come Languedoc. Oggi la Languedoc-Roussillon gode di una consolidata fama per i suoi vini di qualità e, in particolare, per i suoi Vin Doux Naturels, di cui i più celebri rappresentanti sono quelli prodotti con le uve Moscato Bianco, il Banyuls e il Maury prodotti principalmente con Grenache Noir. Nella regione si producono anche altri tipi di vini, di cui i più rappresentativi sono rossi, prodotti principalmente con uve Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre e Syrah.

La Languedoc-Roussillon è la regione in cui la viticoltura è fra le più antiche di Francia. Infatti, i primi vigneti furono piantati già a partire dal 125 a.C. da parte dei romani nei pressi dell'odierna città di Narbonne e cioè nelle zone dove oggi si trovano le aree AOC di Corbières, Minervois, Maury, Fitou e Coteaux du Languedoc.

Classificazione degli AOC della Languedoc-Roussillon

Le denominazioni AOC definite in questa regione sono: Clairette du Languedoc, Collioure, Corbières, Coteaux du Languedoc, Côtes-du-Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages, Faugères, Fitou, Maury Sec, Limoux, Minervois e Saint-Chinian. Un ruolo importante nella produzione enologica della Languedoc-Roussillon è rappresentato dai vin doux naturels, prodotti prevalentemente con uve Muscat Blanc à Petits Grains e Grenache Noir. I vin doux naturels AOC prodotti con uve Moscato sono Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Rivesaltes e Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Quelli prodotti con Grenache Noir sono Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury e Rivesaltes. Una menzione spetta anche agli spumanti Crémant de Limoux e Blanquette de Limoux.

Ciò detto, indubbiamente i vini più celebri della Languedoc-Roussillon sono i Vin Doux Naturels, i vini dolci naturali. Nonostante il nome, in realtà il dolce di questi vini è ottenuto attraverso la fortificazione, cioè l'aggiunta di alcol, durante la fermentazione. L'aggiunta di alcol inibisce l'effetto dei lieviti, aumentando nel contempo la gradazione alcolica del vino. Questo processo, chiamato mutage, consente di conservare gli zuccheri naturali dell'uva che conferiranno al vino oltre alla tipica dolcezza, un grado alcolico variabile dal 15 al 21%. I vini bianchi vengono fatti maturare in cantina, quindi imbottigliati in modo da conservare la freschezza dei loro aromi. I rossi sono normalmente sottoposti a processi ossidativi, fondamentali per lo sviluppo degli aromi complessi come frutta secca, vaniglia, caffè e miele.

Cinque sono i Vin Doux Naturels AOC bianchi della Languedoc-Roussillon, ma il più noto e quello prodotto in maggior quantità è senz'altro il Muscat de Rivesaltes. I rossi sono rappresentati da: Banyuls, Maury e Rivesaltes. Fra questi i più celebri sono il Banyuls, prodotto nei pressi della punta orientale dei Pirenei, e il Maury che prende il dalla propria zona di produzione.

MAS AMIEL

VINI SECCHI BIOLOGICI



IL TERROIR

- Alle porte della città di Maury, protetto dalle colline di Quéribus, a nord dal massiccio di Corbières ed a Sud dai contrafforti dei Pirenei.
- Il terreno è costituito da scisti ricchi di calcio altamente decomposti che permettono alle radici di crescere in profondità. Alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta “terra nera” con vigne di oltre 50 anni di età

IL PRODUTTORE

- Nel lontano 1816 il Vescovo di Perpignan perdette a carte contro l'ingegnere Stephen Raymond Amiel uno dei suoi terreni...così inizia la storia di Mas Amiel che con i suoi 226 ettari, di cui 155 coltivati a vigneto, gode di un clima mediterraneo semi-secco che gli dona 260 giorni di sole e solo 700 mm. di pioggia all'anno!
- Nel 1907 l'Azienda viene rilevata dal banchiere Charles Dupuy, la cui famiglia lo mantiene fino al 1999 quando l'attuale proprietario, Olivier Decelle, ne acquista la proprietà.

PARTICOLARITÀ

- Nel 2011 Olivier Decelle crea il primo Maury secco della storia ed ottiene nello stesso anno il riconoscimento A.O.C. per tale tipologia di vino.
- Alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta “terra nera” con vigne di oltre 50 anni di età.



MAS AMIEL

VINI SECCHI BIOLOGICI



PW157B

VERTIGO BLANC

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon

ASSEMBLAGGIO: 25% Grenache blanc, 25% Maccabeu, 25% Roussanne, 25% Marsanne

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, fermentazione in acciaio.

GRADAZIONE: 13.5°

AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per 3 mesi poi in bottiglia

CARATTERISTICHE:

Colore giallo paglierino. Il profumo ricorda la frutta bianca. Al palato è piacevolmente fresco e leggermente fruttato. Adatto come aperitivo o per accompagnare cibi leggeri e piatti di pesce.

CODICE: PW157B bottiglie da 0.75 lt in bottiglie da 6

VERTIGO ROUGE

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon

ASSEMBLAGGIO: 40 % Grenache noir, 30% Carignian, 30% Syrah

VINIFICAZIONE: Separata per singola parcella
fermentazione in vasche di cemento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16°

AFFINAMENTO:

6 mesi in vasche di cemento per esprimere al meglio l'aromaticità.

CARATTERISTICHE:

Energico, giovane e fresco questo vino con sentori di frutti rossi e petali di rosa è ampio e fresco al palato, gustoso e fruttato con importanti note minerali date dai terreni carichi di scisti, il terroir preferito per i vini a base di Grenache. Adatto come aperitivo o ideale per accompagnare piatti a base di carne.

CODICE: PW161B Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6.



PW161B

MAS AMIEL

VINI SECCHI BIOLOGICI



PW169

LE PLAISIR ROSÉ BIO

DENOMINAZIONE: Côtes du Roussillon A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: Grenache Noir 50%, Grenache Gris 25%, Carignan 20%, Mourvèdre 5%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

CARATTERISTICHE: Colore chiaro, profumo di agrumi e frutta fresca, che si evolve su eleganti note di lamponi speziati.

La bocca è fresca, croccante e con una tensione naturale, marchio di fabbrica del suo terroir, lo scisto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, decantazione di una notte, fermentazione di 3 settimane in vasche di acciaio termocostrate.

VITICOLTURA: 100% Biodinamica con utilizzo del compost sui filari. Vigneto di 35 anni. Resa media 22 h1/ha.

Densità d'impianto: 4 000 viti/ha.

PARTICOLARITÀ: Vino proveniente da selezione di parcelle di medio pendio. Uve raccolte a mano.

CODICE: PW169 bottiglie da 0.75 lt in casse da 6.

MAS AMIEL

VINI SECCHI BIOLOGICI



ALTITUDE 433

DENOMINAZIONE: Maury Sec A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 70% Grenache noir, 30% Lladoner Pelut (mutazione genetica del Grenache noir)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

CARATTERISTICHE: Vigneto di 2,5 Ha posto a 433 mt/slm su suolo roccioso. Vendemmia manuale con attenta diraspatura.

Da ottobre fino alla messa in bottiglia riposa in contenitori di acciaio inox da 50 hl termo-controllati. Colore rosso rubino.

Profumi floreali su cui emerge la rosa. In bocca è fresco, con tannini frizzanti e godibili. Fine ed elegante.

Eccezionale se accompagnato a fagiani arrosto, o al vitello con spugnole o gallinacci.

CODICE: PW160 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6 bottiglie

VERS LE NORD

DENOMINAZIONE: Maury Sec A.O.C

ASSEMBLAGGIO: Grenache Noir e Syrah

VINIFICAZIONE: le uve, tutte provenienti da una singola parcella di 2 Ha situata a Devèze, vengono trattate nello stesso tino. Fermentazione malo-lattica svolta.

AFFINAMENTO: in vasche di cemento per almeno 6 mesi

CARATTERISTICHE: al naso spiccano note di arancia rossa e mirtillo. Assai fresco al palato riporta gli stessi aromi di cui all'olfatto. Il terreno della parcella contenente il vigneto è composto prevalentemente da scisto arricchito da calcio e argilla rossa. Perfetto in abbinamento a carne alla griglia.

CODICE: PW159B bottiglie da 0,75 litri in cartone da 6

MAS AMIEL

VINI SECCHI BIOLOGICI



PW158A

ORIGINE

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon Villages

ASSEMBLAGGIO: 50% Grenage noir centenario (1914), 30% Carignan vecchio (1952), 20% Syrah

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassetta da 20 kg, vinificazione separata delle uve, con fermentazione in vasche di cemento da 84 hl.

GRADAZIONE: 14.5° AFFINAMENTO: parte in tonneau e parte in acciaio.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso. Profumo di frutti rossi e prugna burbank. In bocca morbido con note di frutti rossi e sottile speziatura. Tannini molto eleganti e grande persistenza aromatica.

Si accompagna a carni rosse, formaggi stagionati e brodetto di pesce.

CODICE: PW158A bottiglie da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 6



MAS AMIEL

VINI DOLCI NATURALI BIOLOGICI



IL TERROIR

- Alle porte della città di Mury, protetto dalle colline di Quéribus, a nord dal massiccio di Corbières ed a Sud dai con trafforti dei Pirenei.
- Terreno scisto-calcareo ricco di calcio, alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta “terra nera” con vigne di oltre 50 anni di età.

IL PRODUTTORE

- Nel lontano 1816 il Vescovo di Perpignan perdette a carte contro l'ingegnere Stephen Raymond Amiel, uno dei suoi terreni così inizia la storia di Mas Amiel che con i suoi 226 ettari, di cui 155 coltivati a vigneto, gode di un clima mediterraneo semi-secco che gli dona 260 giorni di sole e solo 700 mm. di pioggia all'anno!
- Nel 1907 l'Azienda viene rilevata dal banchiere Charles Dupuy, la cui famiglia lo mantiene fino al 1999 quando nel 2011 Olivier Decelle acquista la proprietà che gli appartiene tutt'ora.

PARTICOLARITÀ

- I vini dolci sono prodotti tramite arresto della fermentazione dei mosti con l'aggiunta di alcool (fortificazione/mutage), per mantenere inalterata la parte zuccherina in modo naturale.
- Il procedimento è simile a quello per la produzione del vino Porto, con un'elemento di qualità in più: l'alcool aggiunto può derivare solo da uve francesi e non aromatiche.
- I vini ossidativi, dopo la fortificazione, nel mese di Giugno, vengono sistemati in oltre 1000 damigiane aperte da 60 litri al sole e per 1 anno. Gli shock termici dovuti agli sbalzi giorno/notte e la luce solare, producono nel vino evoluzioni organolettiche uniche e particolari. Questi sono definiti i migliori vini in damigiana del mondo.



MAS AMIEL

VINI DOLCI NATURALI BIOLOGICI



MAS AMIEL 1969

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate

ANNATA: 1969

ASSEMBLAGGIO: 90 % Grenache noir - 5% Carignan - 5% Maccabeu

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16° ZUCCHERO RESIDUO: 98 gr./lt.

AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Color ambrato profonda ; naso di spezie provenzali finissime, nota erbacea, fichi secchi, agrumi, anice, caramello; bocca di una freschezza impressionante e giovanile, una forza notevole ma soprattutto un equilibrio impeccabile nel finale ancora pieno e rotondo.

CODICE: PW151 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAS AMIEL 1985

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate

ANNATA: 1985

ASSEMBLAGGIO : 90 % Grenache noir - 5% Carignan - 5% Maccabeu

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16,5° ZUCCHERO RESIDUO: 100 gr./lt.

AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Colore ambrato tipico ; Al naso una leggera nota acetica poi cera lacca, smalto, castagna bruciata, fichi, cioccolato, erbe aromatiche; bocca esile e delicata, fresca e pimpante.

CODICE: PW152 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAS AMIEL 20 ANS D'AGE

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate

ASSEMBLAGGIO: 90 % Grenache noir - 5% Carignan - 5% Maccabeu

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fermentazione in vasche di cemento e fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni

GRADAZIONE ALCOLICA: 16° ZUCCHERO RESIDUO: 100 gr./lt.

AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Gli abbinamenti più centrati per questi vini sono selvaggina e carne, meglio che cioccolato e formaggio, e soprattutto più il Maury invecchia meno si abbina ai dolci, arrivando ad essere adatto anche per un aperitivo molto particolare.

CODICE: PW153 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAS AMIEL

VINI DOLCI NATURALI BIOLOGICI



MAS AMIEL VINTAGE

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. Rouge

ASSEMBLAGGIO: 100 % Grenache noir

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16° ZUCCHERO RESIDUO: 90 gr./lt.

AFFINAMENTO: In fusti di rovere austriaci di oltre 100 anni di età e della capienza di 500 lt.

CARATTERISTICHE: Colore ambrato e profondo. Al naso è intenso e preciso, note di cacao, tabacco biondo e il caratteristico aroma nobile di questi vini dolci. In Bocca creme de cassis, visciola e amarena, cacao. Poca dolcezza, bella acidità e buona persistenza, tannino equilibrato.

CODICE: PW155B bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

PW155C bottiglia da 0.375 lt. in cartone da 12

MAS AMIEL MUSCAT

DENOMINAZIONE: Muscat de Rivesaltes A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 80% Muscat Petit Grain, 20% Moscato di Alessandria

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, fortificazione del mosto con macerazione per 2 settimane in acciaio

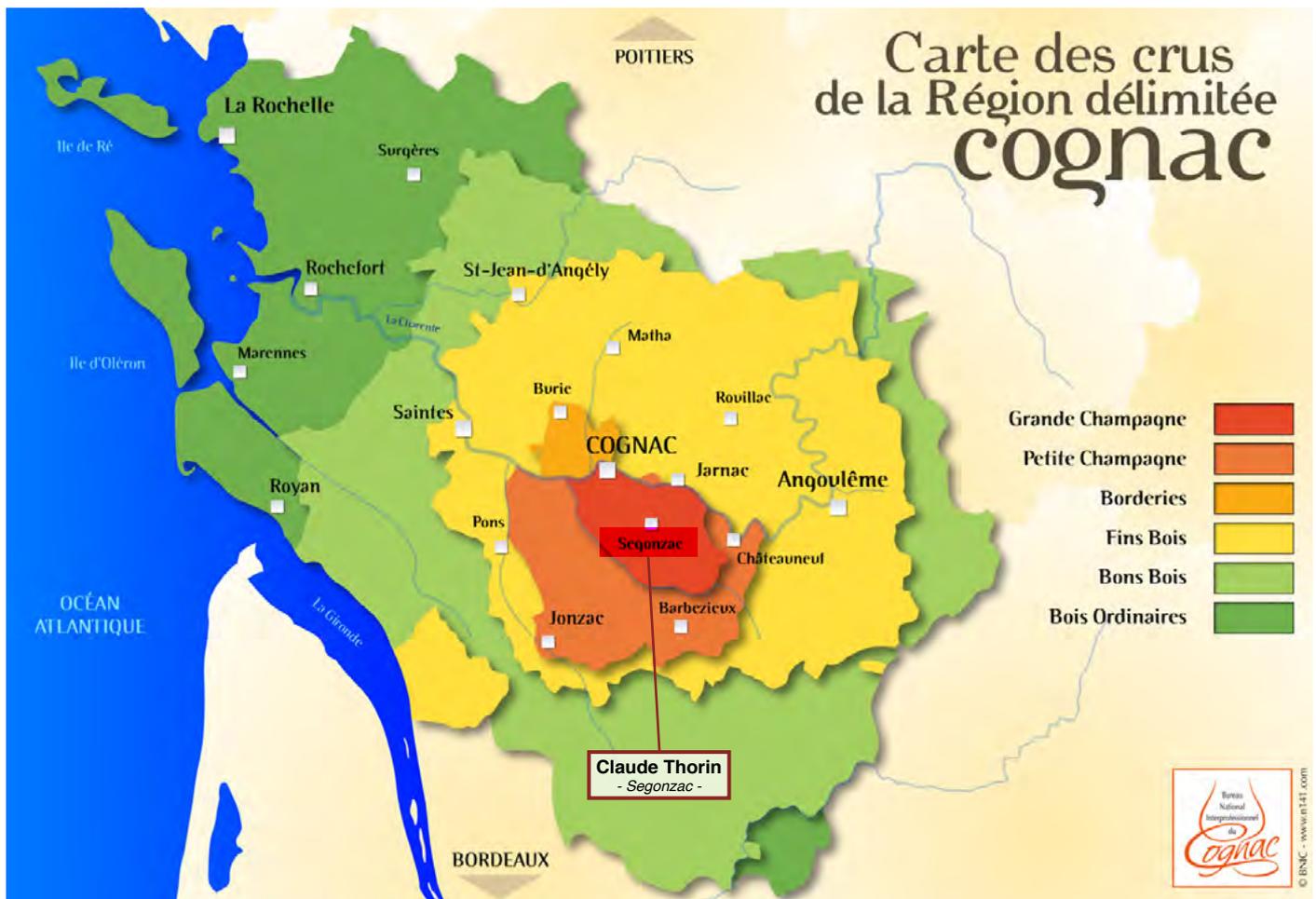
GRADAZIONE: 15.5°

AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per 6 mesi

CARATTERISTICHE: Colore giallo scarico, profumo fruttato di verbena ed agrumi. In bocca è dolce ma non troppo, col caratteristico aroma varietale. È perfetto coi dessert di frutta, la biscotteria, ma anche con macedonie e frutti freschi.

CODICE: PW156A bottiglie da 0.75 lt in bottiglie da 6

COGNAC



COGNAC

Il cognac è un distillato di vino che viene sottoposto ad un lungo periodo d'invecchiamento in botti di rovere. L'origine del cognac risale al seicento. La zona di produzione è localizzata in Francia, precisamente nella regione della Charentes, con una piccola parte della Dordogna e di Deux Sèvres. La regione, ubicata ad Ovest della Francia, a nord di Bordeaux e con una superficie di circa 80.000 ettari, è favorita da un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. La zona è stata disciplinata dalla cosiddetta "carta dei cru", sancita nel 1909, la quale divide in sei zone ufficiali di produzione di vino, dette appunto "cru". Queste zone prendono il nome di:

Grande Champagne - Produce cognac molto raffinati e leggeri, con un aroma dominante di fiori, e che richiede un lungo invecchiamento per raggiungere la piena maturità.

Borderies - Situata a nord della città di Cognac, grazie al suo particolare microclima produce acqueviti dolci e rotonde che maturano generalmente più in fretta rispetto a quelle della Champagne.

Petite Champagne - Grazie all'influsso del clima oceanico, i cognac prodotti in questa zona sono caratterizzati da un'eccellente finezza, esattamente come quelli della Grande Champagne.

Fins Bois - Produce cognac rotondi e corposi, con aromi dominanti di frutta e che invecchiano rapidamente.

Bons Bois - In questa zona, che circonda interamente quella dei Fins Bois, si producono cognac piuttosto ruvidi e aggressivi e che generalmente invecchiano in tempi brevi.

Bois à Terroir o Bois Ordinaire - Situata lungo la costa dell'oceano Atlantico, produce acqueviti con un pronunciato gusto terroso e più ordinarie. L'uva principale utilizzata per la produzione del cognac è l'Ugni Blanc, il nome con cui in Francia è noto il Trebbiano Toscano e localmente detto Saint-Émilion. Altre uve utilizzate per la produzione del cognac, seppure in modo marginale, sono la Folle Blanche e il Colombard.

PINEAU DES CHARENTES

Il Pineau è un vino di liquore, elaborato a partire da succo d'uva. La sua zona di produzione, Appellation d'Origine Contrôlée (Denominazione d'Origine Controllata), è limitata alla Charente-Maritime e alla Charente. Dopo avere pressato i grappoli, si aggiunge al mosto ottenuto dell'acquavite di Cognac di un anno d'età e di almeno 60°. Ciò ha per effetto l'interruzione della fermentazione. L'invecchiamento si svolge in botti di quercia. Esistono due tipi di Pineau: uno bianco, invecchiato per almeno 1 anno, ai sapori di miele, frutta e spezie; uno rosé, di vitigni diversi e invecchiato per almeno 8 mesi, con sapori più fruttati. Ma in entrambi i casi, il Pineau declinato in Vecchio e Molto Vecchio (più di 5 o 10 anni di invecchiamento) rivela sempre con i suoi aromi deliziosi tutta la generosità di una terra d'eccezione.

CLAUDE THORIN



IL TERROIR

- Comune di Segonzac (Charente), Grand Champagne-Premiere Cru de Cognac

IL PRODUTTORE

- Dal 1990, Claude Thorin continua il lavoro iniziato dal padre nel 1950. I 106 ettari di vigneti di proprietà sono stati tra i primi a ricevere la certificazione HVE (elevato valore ambientale). Principalmente composti da Ugni Blanc comprendono anche alcune parcelle di Folle Blanc, storica uva della regione quasi scomparsa dopo la fillossera, fiore all'occhiello della produzione

PARTICOLARITÀ

- Lo stabilimento si trova nel rione di Biard a Segonzac, abitato per secoli da generazioni di cantinieri e distillatori. Sono 5 gli alambicchi di rame da 25 ettolitri che vengono usati per la doppia distillazione dei vini, assieme alle loro fecce, per ottenere acqueviti più incisive
- Affinamento e assemblaggio in barrique nuove per un anno, poi, per vari anni, in grandi botti ove si sviluppano aromi complessi, grazie alla lenta evaporazione chiamata "Parte degli Angeli". Il sapore viene così concentrato ed assume le classiche note di "Rancio Charentese" (gusto ossidativo) tipico dei vecchi Cognac



CLAUDE THORIN



PW117

PINEAU DES CHARENTES SÉLECTION

ASSEMBLAGGIO: Eaux-de-vie Grande Champagne e mosto di Ugni Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA: 17°

CARATTERISTICHE: Una via di mezzo tra un vino passito e un liquore di frutta il Pineau viene tradizionalmente consumato in Francia come aperitivo ma è anche molto apprezzato per accompagnare formaggi erborinati e dessert dal sapore deciso.

CODICE: PW117 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CLAUDE THORIN



PW113

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - SÉDUCTION 3/6 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato è di circa 10 minuti.

CODICE: PW113 bottiglia da 0.70 litri in cartone da 6

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - V.S.O.P. 4/7 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato è di circa 15 minuti.

CODICE: PW114 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato in cartone da 6



PW114

CLAUDE THORIN



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - NAPOLEON 7/9 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato è di circa 20 minuti.

CODICE: PW115 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato in cartone da 6

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - V.O. CARAFE 9/12 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato è di circa 25 minuti.

CODICE: PW116 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato singola



D I V I N P O R T

D I S T R I B U Z I O N E
S P E C I A L I Z Z A T A
V I N I F R A N C E S I

VIA UGO LA MALFA, 9 - 41043 FORMIGINE (MO)
T. +39 059 512373 - F. +39 059 5139497
info@divinport.it - www.divinport.it