



CATALOGO 2023

Distribuzione Champagne e Vini francesi

Pourquoi et quand il faut boire du Champagne?

J'en bois quand je suis heureuse et quand je suis triste. Parfois j'en bois quand je suis seule. Si j'ai de la compagnie j'estime que c'est mon devoir. Si je n'ai pas faim je joue avec, et j'en bois quand je suis affamée. Sinon, je n'y touche jamais, sauf si j'ai soif

Madame Lily Bollinger

Perché e quando bisogna bere Champagne?

Lo Champagne lo bevo quando sono contenta e quando sono triste. Talvolta lo bevo quando sono sola. Quando ho compagnia lo considero obbligatorio. Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete

Madame Lily Bollinger

GRUPPO

BELLUC



IMPORTATORI DI ECCELLENZE

Non ci fermiamo mai.

Vogliamo mettere in contatto le eccellenze del mondo
del vino con la tua voglia di osare.

In particolare, questo catalogo dedicato
alla regione La Champagne vi presenterà la nostra selezione esclusiva
di prodotti autentici e non convenzionali.

Siamo un'azienda giovane e dinamica, che ricerca con attenzione il massimo rapporto qualità/prezzo su prodotti vitivinicoli. Incontriamo ogni realtà personalmente, degustiamo e selezioniamo. Insieme ai nostri collaboratori che coprono tutta la penisola Italiana e non solo, vi facciamo conoscere il nostro percorso e le nostre scelte.

Abbiamo girato per intero la regione dello Champagne, conosciuto e visitato famiglie storiche che da generazioni lavorano in questo splendido contesto e degustato prodotti autentici, capaci di regalare forti emozioni! Con un ottimo rapporto qualità/prezzo abbiamo selezionato le migliori espressioni di un territorio che ancor oggi ha tantissimo da raccontare.

Vi porteremo con noi in un viaggio che passerà tra terroirs, come la Vallée de la Marne e la Côte des blancs. Grandissima attenzione alla qualità ed al rispetto per l'ambiente.

The Wine Pro racconta e distribuisce prodotti non convenzionali, capaci di stupire per le loro caratteristiche e per le loro particolarità.

Vi auguriamo un buon viaggio tra queste pagine, Buona consultazione

CHAMPAGNE

Champagne Crète Chamberlin	8
Champagne Autréau-Lasnot	13

BOURGOGNE

Vèrizet	18
Domaine Grivot Goisot	21
Pascal Bouchard	24
Crémant Paul Delane	29

BEAUJOLAIS

Domaine Famille Girin	33
-----------------------	----

BORDEAUX

Chateau L'Eperon	37
Chateau Haut - Grelot	40
Grains D'estuaire BIO E NATURE	44

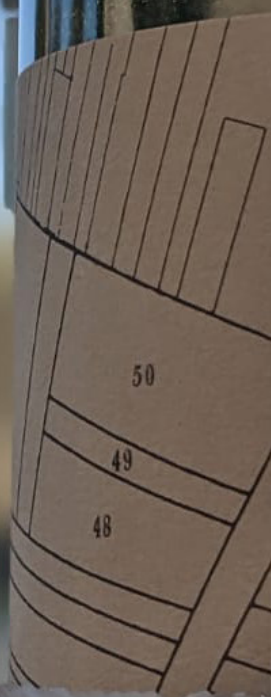
CHAMPAGNE

Champagne Crète Chamberlin

Champagne Autréau-Lasnot



CHAMPAGNE
CRÉTÉ CHAMBERLIN
VINIFICATEUR DE SÈVE



LES MAZAUX
Parcelle 48/49/50

PREMIER CRU	CHARDONNAY 100%	MILLESIMÉ 1914
----------------	--------------------	-------------------

HENRY, JEAN, THÉODORE, CLAUDE, JEAN, JEAN-MARTIN
JACQUES, FRANÇOIS, EUGÈNE, LOUIS, HENRY, MARCEL, ROLAND,
DOMINIQUE, MATHIEU

Crété - Chamberlin
15 GÉNÉRATIONS DEPUIS 1682



Champagne Crète Chamberlin

La Maison Crète Chamberlin si trova a Moussy, culla della famiglia.

Mathieu e Blandine, fratello e sorella, sono la quindicesima generazione di viticoltori della famiglia e hanno deciso d'iniziare un nuovo percorso ricreando le basi dello Champagne Crète Chamberlin. Un progetto che punta fin da subito ad una qualità importante. La tenuta gestisce 8 ettari situati in 11 villaggi della Côte des Blancs e della Valle della Marne.

Ciò comporta una grande diversità e molteplici sfumature nei loro vini. L'obbiettivo è quello di rispecchiare il più possibile il loro terroir, che curano costantemente con rispetto e precisione.

I loro Champagne risultano così genuini e peculiari con un ottimo bilanciamento tra i caratteri e la dolcezza dei diversi terreni e vitigni lavorati.

1683's Collection

Cuvée Origine
Brut
Rosè

CDB's Collection

Les Mazaux
CDB Premier Cru
CDB Grand Cru

Aromanescence's Collection

Quintile

—  —
C H A M P A G N E
CRÉTÉ CHAMBERLIN
V I N I F I C A T E U R D E S E N S



ORIGINE

Vitigni 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl, su richiesta Magnum, Jeroboam

Champagne fresco, dalla bella personalità ed eleganza. E' la prima cuvée di questa collezione, viene prodotta per un 65% con vini di riserva 2018, 2017, 2016, provenienti dai vigneti storici nei comuni di Pierry, Moussy, Brugnay. La vinificazione avviene in acciaio.

Vendanges 2019 (45%)

Vins de réserve 2018 - 2017 - 2016 (65 %)

Terroirs Vallée de la Marne (Coteaux Sud d'Épernay) - Côte des blancs (1er Cru) - Vallée du Surlémin

Dosage 5,5 g/l

Invecchiamento sui lieviti 36 mesi

BRUT

Vitigni 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl, su richiesta Magnum, Jeroboam

Il nome "1683" indica la data di nascita di Henry Crète Chamberlin, fondatore di questa Maison. Questo champagne è composto da uve della vendemmia 2017 con 26% di riserva qualitativa delle vendemmie 2016, provenienti dai terroir di Oger e Cuis nella Côte des Blancs, poi da Pierry, Moussy e Vinay, nel cuore dei Coteaux meridionali. La vinificazione avviene in tini di acciaio inox. Elegante, leggero e forte. Sono tutte parole perfette per descrivere questo vino, ottimo da condividere in qualsiasi momento.

Vendanges 2017

Vins de réserve 2016 (26%)

Terroirs Côte des blancs (1er Cru et Grand cru) et Vallée de la Marne

Dosage 6 g/l

Invecchiamento sui lieviti 36 mesi





CUVÉE ORIGINE ROSÈ

Vitigni 68% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 12% Pinot Noir
vinifié en rouge

Gradazione 12%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl

Champagne delicato e fine, ottima combinazione di aromi. Questa cuvée rosè viene prodotta per un 35% con vini di riserva 2017. La vinificazione avviene in acciaio.

Vendanges 2019

Vins de réserve 2017 (35%)

Terroirs Côte des blancs (1er Cru et Grand cru), Vallée de la Marne

Dosage 5,5 g/l

Invecchiamento sui lieviti 36 mesi



CDB PREMIER CRU

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl, su richiesta Magnum, Jeroboam

Il CDB Premier Cru 2017 è il primo assaggio di questa collezione di riserve proveniente dalla Côte des Blancs. Esprime grande rotondità e purezza.

Vendange Millésime 2017

Terroirs Côte des blancs, Premier Cru

Dosage 3 g/l

Sui lieviti per 48 mesi



CDB GRAND CRU

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl, su richiesta Magnum, Jeroboam

Il CDB Grand Cru 2017 è l'icona di questa collezione di riserve proveniente dalla Côte des Blancs. L'equilibrio dello Chardonnay si unisce alla complessità del terroir, portando finezza ed identità di questa annata Grand Cru.

Vendange Millésime 2017

Terroirs Côte des blancs, Oger, Mesnil-sur-Oger, Grand Cru

Dosage 2 g/l

Sui lieviti per 48 mesi



LES MAZAUX 2015

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl, su richiesta Magnum, Jeroboam

La totale espressione del terroir di Côte des Blancs, si può ritrovare in questo vino: potente e delicato allo stesso tempo. Chardonnay in purezza, proveniente dal villaggio di Villeneuve-Renneville, 1er cru, situato nel mezzo della Côte des Blancs. Gli appezzamenti utilizzati per produrre questo champagne sono denominati "Les Mazaux" e numerati rispettivamente 48,49 e 50. Ne vengono prodotte circa 2000 bottiglie, una qualità importante.

Vendange Millésime 2015

Terroirs Côte des blancs, Villeneuve Renneville, 1er Cru

Dosage 2,5 g/l

Sui lieviti per 7 anni



QUINTILE 2012

Vitigni 100% Chardonnay

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl, su richiesta Magnum, Jeroboam

Un vino raro, che si contraddistingue per eleganza e finezza. Questo Champagne è espressione di qualità assoluta. Il tutto dovuto ad un risposo di oltre 10 anni. Produzione limitata di circa 2000 bottiglie.

Vendange Millésime 2012

Terroirs Côte des blancs, Oger, Mesnil-sur-Oger, Grand Cru

Dosage 0 g/l - Nature

Sui lieviti 10 anni

Champagne Autréau-Lasnot

La Famiglia Autreau Lasnot produce champagne dal 1932 a Venteuil. Originalità e piacevolezza caratterizza le loro cuvée. Durante la loro produzione sono molto attenti all'ambiente: la certificazione biologica, già ottenuta per una piccola parte del vigneto, è destinata ad ampliarsi a coronamento di tutti gli sforzi compiuti per un lavoro sostenibile.

Questa volontà ecologica ha un solo obiettivo: prendersi cura di ciò che è stato loro affidato promuovendo la biodiversità e la ricchezza del territorio.

19  32

LA PREMIÈRE RÈGLE
EST QU'IL N'Y A PAS DE RÈGLE

AUTRÉAU-LASNOT
CHAMPAGNE



I. BRUT

Vitigni 32% Chardonnay, 22 % Meunier, 46% Pinot Noir

Gradazione 12,5%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl

Fresco e generoso, il Brut I. apre la gamma della famiglia Autréau - Lasnot con facilità e piacevolezza. Ideale per la tua miscita ed arricchire il momento dell'aperitivo. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

Assemblage de 3 vendanges

2017 (7%) - 2018 (75%) - 2019 (18%)

Dosage 8 g/l (Brut)

III. BLANC DE NOIRS

Vitigni 50% Meunier, 50% Pinot Noir

Gradazione 12,5%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl

III. è uno champagne Blanc de Noirs - non dosè dall'ottima bevibilità e caratterizzato da sentori fruttati. Ottimo sia per aperitivo sia durante i pasti. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

Vendanges 2019 (100%)

Dosage Non dosè





IX. MILLÈSIME 2016

Vitigni 35% Chardonnay, 65% Pinot Noir

Gradazione 12,5%

Servizio Tra 8° e 10° C

Contenuto 75cl

IX. È uno champagne Millesimato 2016 prodotto principalmente da uve Pinot Noir. Generoso ed elegante, è un'ottima espressione del territorio. Ideale durante i pasti. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

Dosage Brut



V. ROSÈ BRUT

Denominazione Champagne AOC

Vitigni 13% Pinot Meunier, 60% Pinot Noir, 27% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 10° C

Contenuto 75cl

Incluso il 13% di vino rosso da Meunier

Champagne Rosè delicato, sentori floreali ed agrumati. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

Tirage 2021



BOURGOGNE

Vèrizet

Domaine Grivot Goisot

Pascal Bouchard

Crèmant Paul Delane

Vèrizet

Dal 1928, la storia di questa Maison racconta la personalità di un grande terroir: i vitigni Chardonnay hanno trovato il loro terreno ideale sui pendii del Mâconnais dell'antica Châtellenie de Vèrizet, in Borgogna. Espressione di qualità e tradizione, Vèrizet esalta al meglio le caratteristiche dei vitigni e del terroir rappresentando diverse denominazioni e villaggi: 4 sfumature differenti di chardonnay unici e dalla grande personalità.



VÉRIZET



MACON LUGNY

Denominazione Macon Lugny AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 10° C

Contenuto 75cl

Chardonnay Macon Lugny dal colore dorato con riflessi verdi, sentori floreali di gelsomino. Al palato note fruttate ed agrumate. Fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura (15-16°C) per preservare l'intensità aromatica e la vivacità delle uve.

Il vigneto è situato a Nord del villaggio Lugny, Mâcon-Lugny, terreno sassoso, argilloso e calcareo.



MACON VILLAGES VIEILLES VIGNES

Denominazione Macon Villages AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 10° C

Contenuto 75cl

Chardonnay Macon Villages dal colore cristallino, giallo con riflessi leggermente dorati. Sentori intensi e fruttati con note di frutta bianca, palato rotondo ed equilibrato. Fermentazione in tini di acciaio inox a bassa temperatura (15-16°C) per rivelare l'intensità aromatica delle uve e la vivacità. Imbottigliato dopo un leggero affinamento sui lieviti (6 mesi) per fornire ricchezza e rotondità. Le vecchie vigne, con un'età media di 40-50 anni, sono coltivate su terreni argillosi e calcarei.



MACON PÈRONNE

Denominazione Maçon Péronne AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 10° C

Contenuto 75cl

Chardonnay Maçon Péronne dal colore giallo con riflessi dorati. Profumo aromatico con note minerali ed agrumate; palato espressivo con sentori floreali e di frutti a polpa bianca. Fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura (15-16°C) per preservare l'intensità aromatica e la vivacità delle uve. Svinatura a fine fermentazione per preservare tutta la freschezza aromatica del vino. Incastonati tra i villaggi di Viré e Azé, i vigneti di Péronne di 30-40 anni traggono il loro carattere distintivo dal terreno argilloso-limoso.



VIRÉ CLESSÉ

Denominazione Viré Clessé AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 13%

Servizio 12° - 13° C

Contenuto 75cl

Chardonnay Viré Clessé dal colore giallo con riflessi dorati. Sentori freschi e fruttati di fiori di tiglio, acacia e sfumature di lime. Palato pieno e rotondo caratterizzato da morbidezza dello Chardonnay, bilanciata da una freschezza frizzante con sentori di menta e agrumi freschi.

La Fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura (15-16°C) rivela tutti gli aromi delle uve. Imbottigliato dopo un lieve affinamento sui lieviti (sei mesi) per una sensazione rotonda e corposa. Le vecchie viti hanno un'età media dai 40 ai 60 anni e crescono su terreni argillosi-calcarei. Esposti prevalentemente ad est e sud-est, sono distribuiti nelle zone di Viré e Clessé.

Domaine Grivot Goisot

Domaine Griot Goisot è situato in Borgogna nel cuore dell' Auxerrois, nel villaggio chiamato Saint- Bris-Le-Vineux. La proprietà rappresenta una superficie di 27,5 ettari e gestisce denominazioni prestigiose come Chablis, Chablis Premier Cru oltre a Saint Bris, Bourgogne Côte d'Auxerre e Bourgogne Aligoté. Viene praticata una viticoltura sostenibile che non cessa di svilupparsi nel tempo, è per per questo motivo ricevono nel 2020 il marchio di alto valore ambientale (HVE).





CHARDONNAY

Denominazione Bourgogne AOC Côte d'Auxerre

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 12° - 13°C

Contenuto 75cl

Chardonnay dal colore giallo paglierino, dai sentori floreali, vivaci e profumati. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, affinamento per 10 mesi, imbottigliamento dell'azienda. Le vigne sono 3,5 Ettari con viti di età media da 5 a 35 anni.

2017 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2016 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2015 GOLD Medal General Agricultural Competition Paris - Gilbert et Gaillard



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Denominazione Bourgogne AOC

Vitigni 100% Aligoté

Gradazione 12,5%

Servizio 12° - 14° C

Contenuto 75cl

Bourgogne Aligoté ricco dal colore giallo paglierino limpido, sentori fruttati e floreali. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, affinamento per 9 mesi, imbottigliamento dell'azienda. Le vigne sono 5 Ettari: con viti di età media dai 10 ai 65 anni.

2023 Médaille d'Or Concours Général Agricole

2019 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2017 Médaille d'OR CGA Paris - Médaille d'OR Gilbert et Gaillard

2016 Médaille d'Argent Gilbert et Gaillard



SAINT BRIS

Denominazione Saint Bris AOC

Vitigni 100% Sauvignon

Gradazione 12,5%

Servizio 8° - 12° C

Contenuto 75cl

Sauvignon dal colore giallo paglierino brillante, note floreali e polpa di pompelmo. Palato dritto, fresco, persistente. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, affinamento per 9 mesi, imbottigliamento dell'azienda. Le vigne sono 5 Ettari con viti di età media dai 10 ai 30 anni.

2023 Médaille d'Or CGA Paris

2022 Médaille d'Or CGA Paris - Médaille d'Argent Concours Mondial du Sauvignon

2019 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2018 Médaille d'Or CGA Paris - Médaille d'OR Gilbert et Gaillard

2017 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2016 Médaille d'Or CGA Paris - Médaille d'OR Gilbert et Gaillard

PINOT NOIR

Denominazione Bourgogne AOC Côtes d'Auxerre

Vitigni 100% Pinot Noir

Gradazione 13%

Servizio 14° - 16° C

Contenuto 75cl

Pinot Noir dal colore viola, giovane. Palato morbido, leggermente concentrato ed aromi freschi, sulla ciliegia. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, affinamento per 10 mesi, imbottigliamento dell'azienda. Le vigne sono 5 Ettari con viti dai 10 ai 45 anni in media.

2019 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2018 Médaille de Bronze CGA Paris

2017 Médaille de Bronze CGA Paris - Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

2016 Médaille de Bronze CGA Paris - Médaille d'Or Gilbert et Gaillard



Pascal Bouchard

La Maison Pascal Bouchard è situata nel cuore della Borgogna a Chablis, un terroir unico nella zona settentrionale. Specialisti nella produzione di vini di Chablis e Grand Auxerrois, con più di 100 ettari si dedicano a tutte le grandi denominazione che questo terroir predilige: Chardonnay, Saint Bris, Pinot Noir, Bourgogne Aligotè e Chablis Premier Cru. Passione, qualità e tradizione sono l'obbiettivo primario di questa Maison.



PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



BOURGOGNE CHARDONNAY RÉSERVE SAINT-PIERRE

Denominazione Bourgogne AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 12° C

Contenuto 75cl

Chardonnay dal colore dorato con riflessi verdognoli, al naso è delicato con note di frutta bianca, sentori di spezie e rovere delicato. Al palato è lungo, buona mineralità e corpo ben equilibrato.

Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento sui lieviti per 8-10 mesi. Il terroir è argilloso e calcareo.



SAINT BRIS RÉSERVE SAINT-PIERRE

Denominazione Saint Bris AOC

Vitigni 100% Sauvignon

Gradazione 12,5%

Servizio 9° - 10° C

Contenuto 75cl

Sauvignon prodotto dai vigneti di Saint-Bris, a circa 15 km da Chablis. Colore giallo paglierino, riporta sentori freschi e floreali. La vinificazione avviene in tini a temperatura controllata, segue un affinamento di 8 mesi in tini.



PINOT NOIR RÉSERVE SAINT-PIERRE

Denominazione Bourgogne AOC

Vitigni 100% Pinot Noir

Gradazione 13%

Servizio 15° - 16° C

Contenuto 75cl

Pinot Noir dal colore rosso granato profondo e brillante. Sentori fruttati, con aromi di fragole, ribes nero e spezie dolci. Equilibrato e minerale, presenta tannini fini e buona vivacità. La vinificazione avviene in tini termocondizionati a 28-30°C con follatura del cappello. Successivamente viene affinato sia in tini che in botti di rovere (dal 30 al 40%) per un periodo da 8 a 12 mesi. Le uve provengono da appezzamenti di tutta la regione, principalmente in Côte d'Or e Côte Chalonnaise. Il terroir è di natura argillosa, calcarea.

BOURGOGNE ALIGOTÉ RÉSERVE SAINT-PIERRE



Denominazione Bourgogne AOC

Vitigni 100% Aligoté

Gradazione 12,5%

Servizio 10° - 11° C

Contenuto 75cl

Bourgogne Aligoté dal colore dorato con riflessi verdi. Fresco con aromi di frutta bianca, mela e ribes. Rotondo e morbido con un bel finale fruttato al palato. Vinificazione 100% in vasche termoregolate ed affinamento 8 mesi in tini. Terreno calcareo-argilloso profondo.



PETIT CHABLIS, BLANCS CAILLOUX

Denominazione Petit Chablis AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio 10° - 12° C

Contenuto 75cl

Petit Chablis dal colore giallo brillante con riflessi verdi, sentori fruttati e di agrumi. Franco e vivace con un finale minerale. Dopo la pressatura e la decantazione, il mosto viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, il tempo di maturazione è breve (circa 6 mesi) per mantenere la freschezza e il fruttato del vino. I vigneti si trovano nel dipartimento francese dell'Yonne, nella parte settentrionale della Borgogna. Terreno argilloso e calcareo.

CHABLIS LE CLASSIQUE

Denominazione Chablis AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 10° - 12° C

Contenuto 75cl

Chablis dal colore giallo paglierino brillante, aromi fruttati e buona vivacità. Minerale e caratterizzato da una struttura armonica sul finale. Dopo la pressatura e la decantazione, il mosto viene vinificato in tini a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura sulle fecce fini per 6-8 mesi, al fine di apportare al vino struttura, rotondità e complessità aromatica. I vigneti si trovano nel dipartimento francese dell'Yonne, nella parte settentrionale della Borgogna. Terroir calcareo, kimmeridgiano e portlandiano.





CHABLIS PREMIER CRU "BLANCS SARMENTS"

Denominazione Chablis Premier Cru AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 13%

Servizio 10° - 12° C

Contenuto 75cl

Chablis Premier Cru elegante e fine, ricorda aromi di frutta e agrumi. L'affinamento sui lieviti conferisce complessità e mineralità. Bella persistenza e piacevole acidità. Dopo la pigiatura delle uve e la decantazione dei succhi, i mosti vengono fatti fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Invecchiato in vasche per 8-10 mesi su fecce fini per conferire lunghezza e complessità. I vigneti sono situati nel dipartimento Yonne della Borgogna settentrionale.

Il terreno calcareo-argilloso è profondo con sottosuolo kimmeridgiano.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Denominazione Crémant de Bourgogne AOC

Vitigni Chardonnay, Pinot Noir

Gradazione 12,5%

Servizio 10° - 12° C

Contenuto 75cl

Crémant de Bourgogne dal colore brillante, complesso, con aromi di frutta matura, fiori bianchi e mandorle dolci. Bella mineralità con un finale piacevole e persistente. La raccolta delle uve avviene a mano, affinamento sui lieviti per 16 mesi. Le uve provengono dai grandi terroir del Nord della Borgogna.



Crémant Paul Delane

La Maison Paul Delane produce Crémants de Bourgogne ottenuti da uve nobili, rigorosamente selezionate dall'enologo delle Cantine Bailly. Parte del gruppo Bailly La Pierre, Paul Delane può contare sull'esperienza di questa storica realtà, leader nella produzione di Crémant de Bourgogne: le cantine si trovano a 50 metri sottoterra, scavate nel cuore della famosa Tonnerre, una vera vetrina dalle condizioni ideali per vegliare sull'invecchiamento dei Crémant. Le uve provengono da alcuni dei principali villaggi della Borgogna: Saint-Bris-le-Vineux, Vineuse, Irancy. Di annata in annata, viene evidenziata l'autenticità dei terroir portando nel calice Crémant dalla bella mineralità e finezza.





BLANC DE BLANCS

Denominazione Crémant de Bourgogne AOC

Vitigni 98% Chardonnay

Gradazione 12%

Servizio 6° - 8° C

Contenuto 75cl

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc dal color oro, fine ed equilibrato. Sentori floreali con note tostate, ottima mineralità. Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox ed affinamento sui lieviti per 16 mesi. Fresco e vivace, perlage elegante.



BLANC DE NOIRS

Denominazione Crémant de Bourgogne AOC

Vitigni Pinot Noir, Gamay

Gradazione 12%

Servizio 6° - 8° C

Contenuto 75cl

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs dal color oro con riflessi rosa e dal perlage fine. Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox ed affinamento sui lieviti per 16 mesi. Ottima personalità e finale molto piacevole.



ROSÉ

Denominazione Crémant de Bourgogne AOC

Vitigni Pinot Noir, Gamay

Gradazione 12%

Servizio 6° - 8° C

Contenuto 75cl

Crémant de Bourgogne Rosé dal color oro con riflessi rosa e dal perlage fine. Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox ed affinamento sui lieviti per 16 mesi. Ottima personalità e finale molto piacevole.

BEAUJOLAIS

Domaine Famille Girin

Domaine Famille Girin

La tenuta Girin è stata creata nel 1890 e tramandata da 5 generazioni di padre in figlio.

Lavorano su 35 ettari di vigneto nel comune di Saint Vérand, nel sud del Beaujolais. Da sempre hanno il massimo rispetto della biodiversità e del terreno, ottenendo così importanti certificazioni come Terra Vitis e HVE 3. Fanno parte della grande famiglia dei Vignerons Indèpendant distinguendosi con i loro vini pieni di tradizione e qualità.





SÉDUCTION CHARDONNAY

Denominazione Beaujolais Blanc AOC

Vitigni 100% Chardonnay

Gradazione 12,5%

Servizio 10° - 11° C

Contenuto 75cl

Chardonnay dal colore giallo paglierino, sentori freschi e fruttati. Raccolta delle uve manuale e pressatura diretta. Terroir sabbioso e granitico, esposizione ad Est. Certificazione HVE - alto valore ambientale.



SÉDUCTION GAMAY NOIR

Denominazione Beaujolais Rouge AOC

Vitigni 100% Gamay

Gradazione 12,5%

Servizio 12° - 13° C

Contenuto 75cl

Gamay Noir dal colore rosso violaceo, fresco e leggero dai sentori fruttati. Raccolta delle uve manuale, segue macerazione 5-6 giorni. Terroir sabbioso e granitico, esposizione Est. Certificazione HVE - alto valore ambientale.

COTEAUX DU RAZET VIEILLES VIGNES



Denominazione Beaujolais Rouge AOC

Vitigni 100% Gamay

Gradazione 12,5%

Servizio 14° - 15° C

Contenuto 75cl

Gamay Noir prodotto da uve provenienti da vigne vecchie di 70 anni. Raccolta delle uve manuale, segue macerazione di 8-10 giorni. Sentori fruttati, ottima piacevolezza. Certificazione HVE - alto valore ambientale.

BORDEAUX

Chateau L'Eperon

Chateau Haut - Grelot

Grains d'estuaire bio e nature

Chateau L'Eperon

Chateau L'Eperon è stato costruito nel 1810 e si dedica alla produzione di vino dal 1830. Si trova nella prestigiosa zona dell'AOC Bordeaux Superiore: I vini beneficiano dell'argilla calcarea terreno simile al vicino St. Emilion Grand Cru. Vengono prodotti vini premiati e dalla grande qualità, nel totale rispetto della tradizione e dell'ambiente: riconosciuto il certificato HVE 3, il più alto della norma ambientale.

Il nome 'Eperon' riporta in auge una vecchia leggenda: nel 1810, il duca di Chambord, innamoratosi della natura di questo luogo, costruì qui la sua tenuta di caccia. Essendo un appassionato fan dei galli da combattimento, gli diede il nome di Eperon (sperone sulla zampa del gallo). Con la nuova guida dell'azienda, la figura del gallo viene ripresa ed utilizzata.



CHÂTEAU
L'ÉPERON
Grand vin de Bordeaux

CHÂTEAU L'ÉPERON BORDEAUX ROUGE 2019



Denominazione Bordeaux Supérieur AOC
Vitigni 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Gradazione 14%
Servizio 15° - 17° C
Contenuto 75cl

Bordeaux Supérieur tradizionale dal colore rosso intenso con riflessi rubino. Sentori complessi, armoniosi, sottili di viola e rabarbaro, marasca e frutti rossi, frutta secca. Corpo rotondo strutturato, buona intensità e persistenza. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, affinamento in botti di rovere francese per 6 mesi. Suoli argillosi-calcarei, di qualità nelle vicinanze di Saint Emilion.

L'ÉCLAT 2019



Denominazione Bordeaux Supérieur AOC
Vitigni 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec
Gradazione 14%
Servizio 15° - 17° C
Contenuto 75cl

Bordeaux Supérieur tradizionale dal colore rosso intenso con riflessi rubino. Prodotto dalle migliori uve, terroir argillosi-calcarei. Sentori fruttati di ribes, mirtillo, tabacco e pepe bianco. Un vino elegante, ricco, ben strutturato. Buona intensità e persistenza. Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, invecchiamento in botti di rovere francese per 12 mesi.



BORDEAUX BLANC 2020

Denominazione Bordeaux Blanc AOC

Vitigni 100% Semillion

Gradazione 12,5%

Servizio 12° - 13° C

Contenuto 75cl

Bordeaux Blanc dal colore oro, ricco, armonico con una bella lunghezza fresca. Sentori di mango, mela gialla ed agrumi. Vinificazione in vasche di acciaio inox, affinamento per 3 mesi in botti di rovere e sulle fecce fini con batonnage ogni due giorni. Terreno argilloso e calcareo, vigne di età 20 anni. Certificazione HVE 3.

Chateau Haut - Grelot

Château Haut Grelot nasce nel 1920 da una piccola fattoria nel villaggio “Les Grelots”. La famiglia Bonneau porta avanti la tenuta ormai da quattro generazioni creando innovazione nel cuore di un terroir prestigioso per rivelare la migliore qualità dei suoi vini. Ad oggi, parte del vigneto viene lavorato in agricoltura biologica mantenendo molta attenzione alla sostenibilità ed al rispetto per l’ambiente. I 67 ettari di proprietà sono situati nella zona di Blaye: beneficia di un microclima favorevole dove c’è un alto livello di soleggiamento ed un’umidità ideale per la maturazione delle uve, grazie all’influenza dell’estuario della Gironda.

CHATEAU
HAUT-GRELOT





LA BELLE DE BLAYE 2021

Denominazione Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Vitigni 100% Sauvignon

Gradazione 12,5%

Servizio 12° - 14° C

Contenuto 75cl

Sauvignon in purezza prodotto da uve selezionate dalla parcella 'Côteaux de Gendron', vigne vecchie di almeno 20 anni. Bella lunghezza e potenza aromatica con aromi minerali. Ricchezza e vivacità portano un equilibrio perfetto. Affinamento 9 mesi sulle fecce fini in botti. Terreni limosi-argillosi.



PIN FRANC 2020

Denominazione Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Vitigni 100% Malbec

Gradazione 13%

Servizio 15° - 16° C

Contenuto 75cl

Malbec in purezza prodotto da uve selezionate dalla parcella 'Côteaux des Agrières' con esposizione a Sud-Ovest. Espressivo, potente con note di frutti rossi. Tannini setosi e strutturati, bella persistenza aromatica. Invecchiamento in botti per 12 mesi, segue maturazione in vasche di cemento per 6 mesi.



CHEMIN DE L'ESTUAIRE 2020

Denominazione Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Vitigni 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione 12,5%

Servizio 15° - 16° C

Contenuto 75cl

Cabernet Sauvignon in purezza prodotto da uve selezionate dalla parcella 'Côteaux des Agrières'. Sentori vanigliati e fruttati, vino potente con tannini avvolgenti. Finale lungo e aromatico. Affinamento per 16 mesi in botti da 225 litri. Terreni franco-gliaiosi.



BOIR POUR VOIR 2020 VIN ORANGE

Denominazione Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Vitigni 100% Sauvignon Gris

Gradazione 14%

Servizio 10° - 12° C

Contenuto 75cl

Vin Orange prodotto da uve selezionate di Sauvignon Gris. Aromi di rosa, agrumi, scorza d'arancia e anice. Leggera amarezza che dona una bella persistenza in bocca. Macerazione sulle bucce in tini a diamante per 6 mesi. Produzione esclusiva di 2000 bottiglie.



BORDEAUX HAUT GRELOT 2021

Denominazione Bordeaux AOP

Vitigni 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13%

Servizio 12° - 13°C

Contenuto 75cl

Bordeaux Classico a base di uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Fruttato con note di frutti rossi, leggermente speziato. Affinamento 6 mesi in vasche d'acciaio.



ROCKET MAN 2022

Denominazione Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Vitigni 100% Merlot

Gradazione 12,5%

Servizio 15° - 16° C

Contenuto 75cl

Merlot senza solfiti dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Sentori freschi e fruttati, vino generoso e dalla bella struttura. Macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento sui lieviti per 6 mesi.



Grains D'estuaire Bio e Nature

Julien Bonneau e Alexandre Lavigne, curano e sviluppano con grande passione questo Domaine, situato nella regione della Charente-Maritime, sull'estuario della Gironda, nei pressi di Bordeaux.

Con l'obiettivo di preservare la biodiversità e di lavorare la terra in modo quanto più sostenibile, questi giovani vigneroni indipendenti coltivano la vigna con l'utilizzo di procedure particolari quali l'ébourgeonnage (la potatura delle gemme in eccesso), l'épamprage (la pulizia del ceppo da tutti i rami secchi), l'effeuillage (la rimozione delle foglie in eccesso che impediscono l'aerazione dei grappoli), la vendange vert (pratica che limita la produzione lasciando maturare solo i grappoli più sani). Tutto questo è sinonimo di qualità e ha portato Domaine Grains d'Estuaire ad ottenere la certificazione HVE (haut valeur environnementale).

CHÂTEAU
HAUT-GRELOT





EMMA BLANC 2021

Denominazione Charentais IGP

Vitigni 100% Sauvignon Blanc

Gradazione 12,5%

Servizio 12° - 13° C

Contenuto 75cl

Sauvignon Blanc Biologico senza solfiti aggiunti. Sentori di caramello, pesca e meringa.

Finale aromatico. Decantazione pre-fermentativa a freddo, affinamento sui lieviti per 8 mesi.

Terroir argilloso - ghiaioso.

EMMA ROUGE 2021

Denominazione Charentais IGP

Vitigni 100% Merlot

Gradazione 14%

Servizio 14° - 16° C

Contenuto 75cl

Merlot Biologico in purezza senza solfiti aggiunti. Sentori intensi di frutta, caramello e scorza d'arancia. Ricco e generoso dalla bella acidità, finale lungo ed aromatico. Macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento sui lieviti per 6 mesi.





CATALOGO 2023

Distribuzione Champagne e Vini francesi