



# Catalogo GISA

2025

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle  
Michel Gonet  
Jean Gimonnet  
Olivier Horiot  
Robert Allait  
Gallimard

BORGOGNA

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

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA

Domaine Bernard

Haegelin

LOIRA

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

CHINON

Domaine Couly Dutheil

LOIRE

Vignoble Cogne'

JURA

Domaine Jacques Tissot

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent

Domaine Roche Audran

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau Trapaud  
Domaine De L'Isle Margaux  
Chateau Fontbaude  
Famille Cassy Laurent  
Chateau Sicot  
Chateau Maison Noble  
Saint Martin  
Chateau Dudon  
Chateau Penin

BERGERAC

Chateau Ladesvignes

SUD OVEST

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

GUASCOGNA

Domaine De Joy

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques

Domaine Poudoux

Domaine De L'Herbe  
Sainte

MOSELLA

Weingut Gessinger

RENANIA

Weingut Franz Dahm

AUSTRIA

Stefan Bauer

PIEMONTE

Adriano Marco E Vittorio

LOMBARDIA

La Fiòca

La Piotta

SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE

Widum Baumann

TRENTINO

Marco Donati

VENETO

Fratelli Degani

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini

TOSCANA

Azienda Agricola Ceralti

Pomona

MARCHE

Roberto Capecci

ABRUZZO

Valle Tritana

# Maurice Vesselle

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1955

**NOME DEL TITOLARE:** DIDIER E THIERRY VESSELLE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 82.500

**Provenienza:** Bouzy

**Ettari Di Proprieta':** 8

**In Catalogo Dal:** 17/07/2017

**Luogo Di Selezione:** VINEXPO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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



CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Affinamento:** Cemento, nessuna malolattica  
**Acidità:** 6.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 120 mesi  
**Acidità:** 6.05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



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

CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY

# Grand Cru Bouzy Rosè Brut



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Cuvée Parcellaria di Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 120 mesi  
**Acidità:** 6.35 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Acidità:** 6.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 192 mesi  
**Acidità:** 5.15 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 63 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 252 mesi  
**Acidità:** 6.45 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 9 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Acciaio bottiglia  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Michel Gonet

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1802

**NOME DEL TITOLARE:** MICHEL GONET

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** Avize

**Ettari Di Proprieta':** 40

**In Catalogo Dal:** 01/09/2015

**Luogo Di Selezione:** VINEXPO 2015

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



C H A M P A G N E

**MICHEL GONET**



# Grand Cru Blanc De Blancs Cuvée "Authentique"



# Grand Cru Blanc De Blancs Zero Dosage Mesnil Sur Orger



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** puro gesso  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 60 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 7 mesi, barrique, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 180 mesi  
**Acidità:** 4.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 77 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



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



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



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



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** gesso, pietra, sabbia  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 60 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Sui lieviti e acciaio  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** -.



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** puro gesso  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 60 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 4 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Acidità:** 5.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Jean Gimonnet

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** Jean Gimonnet

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 35.000

**Provenienza:** Côtes des Blancs

**Ettari Di Proprieta':** 4

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Salon du Vigneron Independant Strasburgo 2022

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



CHAMPAGNE

JEAN GIMONNET

VIGNERON INDÉPENDANT

*Cuis*

Côte des Blancs

# Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime



# Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime 2014



   
**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso - Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 Anni  
**Altitudine Vigne:** N,D.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa /ha  
**Acidità:** 6,9 gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/Lt  
**Solforosa:** 78 mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux - Bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Acidità:** 6.9gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 3gr/Lt  
**Solforosa:** 48 mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 96 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



Réserve Brut

  
CHAMPAGNE  
JEAN GIMONNET  
VIGNERON INDÉPENDANT  
*Cuis*  
Côte des Blancs

“La Guette” Brut Premier Cru Millesimé



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



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



## Origine Extra Brut Premier Cru



## Rosè Extra Brut Premier cru



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



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



# Olivier Horiot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2000

**NOME DEL TITOLARE:** OLIVIER HORIOT

**Provenienza:** Les Riceyes

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2018

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Azienda molto giovane ma con idee chiarissime.

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

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

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

ma soprattutto del tempo.

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





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Vecchie vigne di Arbane, Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir, Pinot blanc  
**Tipologia Di Terreno:** 5 terroir differenti di Riceys  
**Esposizione:** n.d  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** 0  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** Botti di rovere, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 52 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea




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







  
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Arbane, Chardonnay, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris  
**Tipologia Di Terreno:** marne grigie e calcare  
**Esposizione:** nord-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 q/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** botti di rovere 12 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 16 mesi  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 20 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.934  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Metodo solera 20%  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

  
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Pinot Blanc 20%  
**Tipologia Di Terreno:** marne calcaree ed argilla  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** botti di rovere 12 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 28 mesi  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa:** 10 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.897  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



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



**Denominazione:** AOC Champagne

**Regione:** Champagne

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla rossa, calcare duro del  
Kimméridgien

**Esposizione:** Sud Est

**Età Delle Vigne:** n.d

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Acidità:** n.d

**Residuo Zuccherino:** 0

**Solforosa:** n.d

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2300

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Macerazione carbonica delle uve per 4 giorni, vino  
elevato in botti di rovere

**Permanenza Sui Lieviti:** 66 mesi

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Robert Allait

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1890

**NOME DEL TITOLARE:** ROBERT ALLAIT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 97.200

**Provenienza:** Villers Sous Chatillon

**Ettari Di Proprieta':** 13

**In Catalogo Dal:** 26/05/2015

**Luogo Di Selezione:** SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

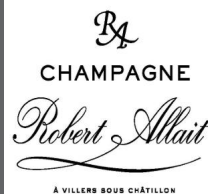


**CHAMPAGNE**

*Robert Allait*

**À VILLERS SOUS CHÂTILLON**

## Cuvée Réserve Brut



## Rosé De Saignè "Eclat De Meunier"



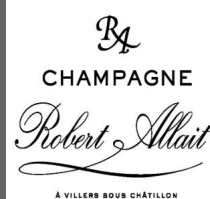
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 gr/l  
**Solforosa:** 57 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 40.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Fermentazione Malolattica non svolta  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, gesso  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4.45 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 47 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.400  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Affinamento:** acciaio 5 mesi  
**Fermentazione:** Spontanea



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



# Cuvée Plaisir Nature Zero Dosage



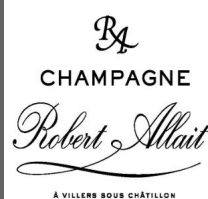
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 100 anni  
**Altitudine Vigne:** 255 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30qa/ha  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**Acidità:** 5,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,6 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000 bottiglie  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 42 mesi  
**Acidità:** 5,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,65 gr/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Solera Perpetuelle Rosè Extra Brut



# Prestige Rosé Brut



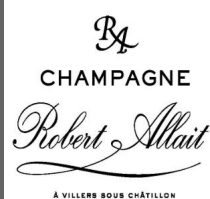
**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** - 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 95% Pinot Nero 5%  
**Tipologia Di Terreno:** - Argillo- Calcareo  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** - 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 50 qa/ha  
**Affinamento:** 60 % Acciaio 40% Tonneaux  
Fermentazione malolattica non svolta  
**Acidità:** - 4,85 g/l  
**Residuo Zuccherino:** - 5,0 g/l  
**Solforosa:** - 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 1000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** - 60 mesi Solera  
Perpetuelle delle annate 2017 , 2018, 2019, 2020,  
2021  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Meunier 40%, Chardonnay 45%,  
Pinot Noir 10%, Pinot meunier 5%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, gesso  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Affinamento:** Fermentazione malolattica non svolta  
**Acidità:** 4.65 gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 7 gr/lt  
**Solforosa:** 44 mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12000



# Solera Perpetuelle Extra Brut



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** - 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 60% Pinot Nero 40%  
**Tipologia Di Terreno:** - Argillo- calcareo  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** - 40 anni  
**Altitudine Vigne:** - 200 m /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 50 qa/ha  
**Affinamento:** 60 % Acciaio 40% Tonneaux  
Fermentazione malolattica non svolta  
**Acidità:** - 5,56 g/l  
**Residuo Zuccherino:** - 4,5 gr/l  
**Solforosa:** - 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 1000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** - 60 mesi solera  
perpetuelle delle annate 2017, 2018, 2019, 2020,  
2021  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

# Gallimard

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1930

**NOME DEL TITOLARE:** DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** Les Riceys

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 29/07/2012

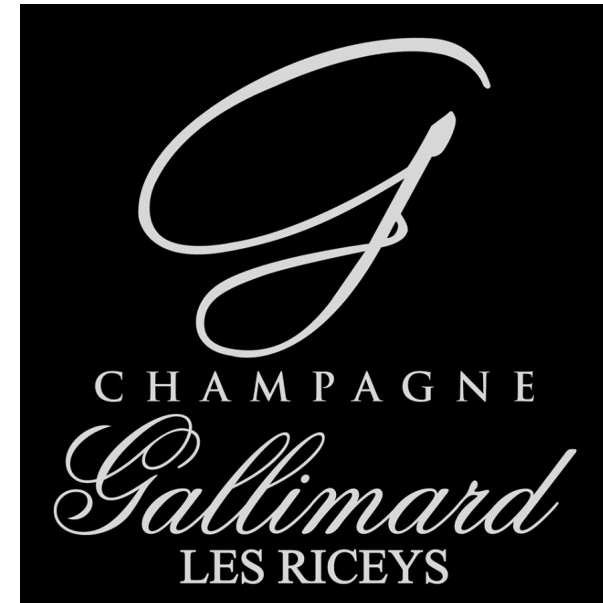
**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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







**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 4,45 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 100.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt, 0.75 lt, 1,5 lt  
**Affinamento:** acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 50%,  
Chardonnay 50%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 109 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4,5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/lt  
**Solforosa:** 30 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Acciaio, anfora 7 mesi  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 3,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

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





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

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** 100% Chardonnay- Blanc de Blancs  
**Tipologia Di Terreno:** - Argilla, Calcare  
**Esposizione:** -Sud  
**Età Delle Vigne:** -45 anni  
**Altitudine Vigne:** -330 m /slm  
**Vendemmia:** - manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 10 qa/ha  
**Affinamento:** barrique bottiglia  
**Acidità:** - 3,4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 g/l  
**Solforosa:** - 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** almeno 36 mesi  
**Lieviti:** - Indigeni  
**Fermentazione:** - Spontanea





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%,  
Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Acidità:** 4,05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 gr/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
**Fermentazione:** Indotta

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



# Pierre Bouree

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1864

**NOME DEL TITOLARE:** PIERRE BOUREE

**In Catalogo Dal:** 2022

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



## Pinot Beurot Blanc



## Auxey Duresses "Blanc"



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

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



## Saint Romain Blanc



## Monthelie Rouge



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

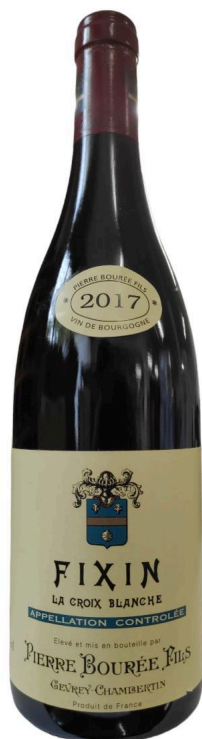
**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100 %  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** Nord Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per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



## Fixin La Croix Blanche Rouge



## Volnay Rouge



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

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

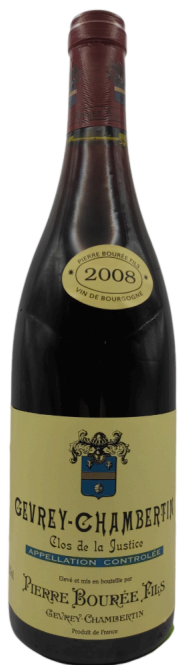




# Gevrey Chambertin Rouge



# Charmes Chambertin Gran Cru Rouge



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

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



# Domaine Mazilly

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1950

**NOME DEL TITOLARE:** La famille Mazilly

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000

**Provenienza:** Meloisey - Rue de Pommard

**Ettari Di Proprieta':** 18

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC Bourgogne Cote d'Or

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud ovest

**Età Delle Vigne:** 45 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 4.8gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.7gr/lit

**Solforosa:** 55 mg /lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3500

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Gevrey-Chambertin

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud ovest

**Età Delle Vigne:** 70 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 4.9gr/t

**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit

**Solforosa:** 55mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





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



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



# Vieux College

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1993

**NOME DEL TITOLARE:** Eric Guyard

**Provenienza:** Marsannay La Cote

**Ettari Di Proprieta':** 25

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Marsannay Blanc " Les Vignes Marie" \*Bio



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

# Domaine Begue Mathiot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1990

**NOME DEL TITOLARE:** Maryse MATHIOT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.000

**Provenienza:** Les Epinottes - CHABLIS

**Ettari Di Proprieta':** 18

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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



# Jean Collet

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1792

**NOME DEL TITOLARE:** Jean Collet





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo Giurassico  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** .  
**Acidità:** 6.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4,5g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Acciaio

# Domaine Colbois

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Michel Colbois

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Provenienza:** Chitry-Le-Fort

**Ettari Di Proprieta':** 20

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC Bourgogne Chitry

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 6.2gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 21.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Pignernet Fils

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2001

**NOME DEL TITOLARE:** ERICH E JOSEPH

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** Moroges

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 08/04/2016

**Luogo Di Selezione:** LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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





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

**Denominazione:** AOC Montagny premier cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud, sud est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 250m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 58qa/ha  
**Affinamento:** 60% in botti di rovere, 40% acciaio  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





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

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



# Crémant Blanc de Bourgogne Brut



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



# Domaine De La Mugniere

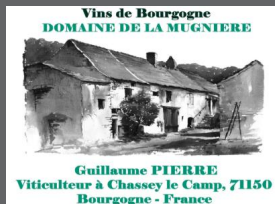
**ANNO DI FONDAZIONE:** 2000  
**NOME DEL TITOLARE:** Guillaume Pierre  
**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15000  
**Provenienza:** Chassey Le Champ  
**Ettari Di Proprieta':** 7.5  
**In Catalogo Dal:** 2021  
**Luogo Di Selezione:** Les Grand Jours de Bourgogne

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



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

## Bourgogne Cote De Chalonnaise Blanc



## Bourgogne Cote de Chalonnaise Rouge



**Denominazione:** AOC Cote de Chalonnaise

**Regione:** Bourgogne

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.31 gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.8gr/lit

**Solforosa:** 32mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1652

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** AOC Cote de Chalonnaise

**Regione:** Bourgogne

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 18 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 3.1gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.2gr/lit

**Solforosa:** 32mg/lit

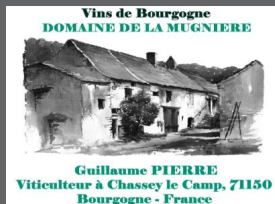
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2100

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea



# Bourgogne Aligoté



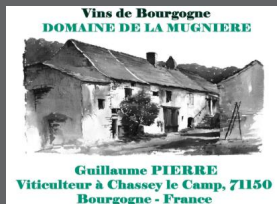
# Bouzeron



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

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

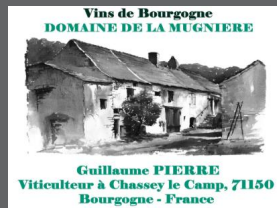




**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35qa/ha  
**Affinamento:** Botti di Rovere  
**Acidità:** 3,3gr  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lt  
**Solforosa:** 32mg/lt  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** AOC Maranges 1er Cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35qa/ha  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 3.2gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lt  
**Solforosa:** 32mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1370  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea





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

**Denominazione:** AOC Haut cotes de Beaune  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.3gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.4gr/lit  
**Solforosa:** 25mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Domaine Michel

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1850

**NOME DEL TITOLARE:** DENIS, FRANCK, VINCENT MICHEL

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 90.000

**Provenienza:** Clessè

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**In Catalogo Dal:** 22/03/2014

**Luogo Di Selezione:** LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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

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



*Domaine Michel*

CLESSÉ



**Denominazione:** AOC Macon Villages

**Regione:** Bourgogne

**Grado Alcolico:** 14.5

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 50anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** n.d

**Residuo Zuccherino:** n.d

**Solforosa:** n.d

**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Chateau Lavernette

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2007

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 34.000

**Provenienza:** Leynes

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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







**Denominazione:** AOC Beaujolais blanc  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.0%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso-sabbioso con venature di gesso  
**Esposizione:** Sud , Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit  
**Solforosa:** 25mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Beaujolais  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay noir a jus blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Suoli sabbiosi di "arena" granitica sbriciolata  
**Esposizione:** Sud- Sud est  
**Età Delle Vigne:** 48 anni  
**Altitudine Vigne:** nd  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 4.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.3gr/lit  
**Solforosa:** 40mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





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

# Domaine Houblin - Vernin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1988

**NOME DEL TITOLARE:** JEAN LUC HOUBLIN

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 90.000

**Provenienza:** Migè

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 21/03/2014

**Luogo Di Selezione:** LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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

Nell'ultimo anno Jean Luc ha preso parte ad un piano d'azione nazionale ECOPHYTO.

Questo gruppo di viticoltori supervisionato da tecnici della Camera dell'Agricoltura di Yonne mira a ottenere un uso di prodotti fitosanitari compatibili con lo sviluppo sostenibile.

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



# Bourgogne Blanc Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



# Bourgogne Rouge Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Affinamento:** botti di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 3,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 mg/l  
**Solforosa:** 86 g/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 18.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 260 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 69 qa/ha  
**Affinamento:** botti di rovere 12 mesi  
acciaio 10 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 21.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea





- Denominazione:** AOC Crémant De Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, Gamay 15%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 52 qa/ha  
**Acidità:** 6,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Claude Vosgien

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1640

**NOME DEL TITOLARE:** Alexandre et Stéphane Vosgien

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000

**Provenienza:** Cotes de Toul

**Ettari Di Proprieta':** 11

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio 2021

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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



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





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



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Lorraine (Grand Est)  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud - Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Acidità:** 3.75gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 5.6 gr/Lt  
**Solforosa:** 75mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea







**Denominazione:** VMQ

**Regione:** Lorraine

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine Demi sec

**Uvaggio:** Gamay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud - sud est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Acidità:** 3.51gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 24 gr/lit

**Solforosa:** 50mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

Acciaio, liquere d'expédition composto da succo di  
Mirabelle

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Lorraine (Grand est)

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Gamay 80% Pinot noir 20%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare

**Esposizione:** Sud- sud est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Acidità:** 5.26gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 3 gr/lit

**Solforosa:** 50 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

Bottiglia

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 Mesi

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



# Domaine Bernard Haegelin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1960

**NOME DEL TITOLARE:** Michel Haegelin

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

**Provenienza:** Orschwihr

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millèsime Bio 2021

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



## Crémant Brut D'alsace Tradition



## Crémant Brut Rosè D'alsace



**Denominazione:** AOP Crémant d'Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 40%, Pinot Auxerrois 30%,  
Chardonnay 30%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare, gesso  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** tra i 20 e i 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Acidità:** 5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 8gr/lit  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOP Crémant Rosè d'Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare, gesso  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** tra i 20 e i 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 400mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Acidità:** 4.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 8 gr/lit  
**Solforosa:** 40mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



## Pinot Gris Cuvée Joseph \*Bio



## Pinot Noir Rosé \*Bio



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



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



# Riesling \*Bio



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.7gr/t  
**Residuo Zuccherino:** 2gr/l  
**Solforosa:** 45mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Chauveau

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1990

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Chauveau

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 135.000

**Provenienza:** Saint Andelain

**Ettari Di Proprieta':** 17

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC Coteaux du Giennois

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 14.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo argilloso

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 160mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 58qa/ha

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.96gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** AOC Coteaux du Giennois

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 160mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.73gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta





**Denominazione:** AOC Pouilly Fumè  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Kimmeridgien marna (minuscola marna di ostriche), Villier Limestone.  
**Esposizione:** Ovest  
**Età Delle Vigne:** 30anni  
**Altitudine Vigne:** nd  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.4gr/lit  
**Solforosa:** 50mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** AOC Pouilly su Loire  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 11.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chasselas 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla selce  
**Esposizione:** Ovest  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.90gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.7gr/lit  
**Solforosa:** 40mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





# Domaine Couly Dutheil

**In Catalogo Da:** 2024

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1921

**NOME DEL TITOLARE:** Arnaud Couly

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

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Chinon  
**Grado Alcolico:** .14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** terreni sabbiosi e ghiaiosi  
**Esposizione:** . Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 anni  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 52 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



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





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



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Chinon  
**Grado Alcolico:** .13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia  
**Esposizione:** . Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 55 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** .  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





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



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





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Chinon

**Grado Alcolico:** .14%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Terreni argillosi e calcarei

**Esposizione:** Nord/est, Sud/ovest

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 350 mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.1 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l

**Solforosa:** 50 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** .

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Permanenza Sui Lieviti:** .

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Joseph De Maistre

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1955

**NOME DEL TITOLARE:** Joseph De Maistre

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Provenienza:** Saint Cèols

**Ettari Di Proprieta':** 13

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



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

## Menetou Salon "Cuvée Des Benedictins"



## Menetou Salon "Le Prieurè De Saint-Céols"



**Denominazione:** AOC Menetou Salon  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio, 24 mesi su fecce fini  
**Acidità:** 5.4gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** AOC Menetou Salon  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Domaine De La Galiniere

**ANNO DI FONDAZIONE:** N.D.

**NOME DEL TITOLARE:** N.D.

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** Vouvray

**Ettari Di Proprieta':** 16

**In Catalogo Dal:** 2015

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

*Le Domaine  
de La  
Galiniere*





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 144 mesi  
**Acidità:** 5,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6,2 g/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 54.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 6,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** zero dosage  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 156 mesi  
**Acidità:** 5,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 125 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Residuo Zuccherino:** 23 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 11.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Acidità:** 5.8gr/l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argillo- Selcioso  
**Esposizione:** Nord - sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 23gr/t  
**Solforosa:** 45mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Domaine Dhomme

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1980

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA DHOMME

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 85.000

**Provenienza:** Chalonnes sur Loire

**Ettari Di Proprieta':** 22

**In Catalogo Dal:** 19/04/2016

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

**Storia E Filosofia Aziendale:**

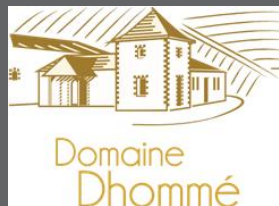
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

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

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



# Savennières "Les Fougerais" \*Bio



**Denominazione:** AOC Savennières Les Fougerais

**Regione:** Loira

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chenin blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Marna sabbiosa, quarzo verde

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 30m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio 50%, Tonneaux 50%

**Acidità:** 5.3 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0,2 mg/l

**Solforosa:** 56 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Le Roche Moreau

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1980

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 95.000

**Provenienza:** Saint Aubin de Ligné

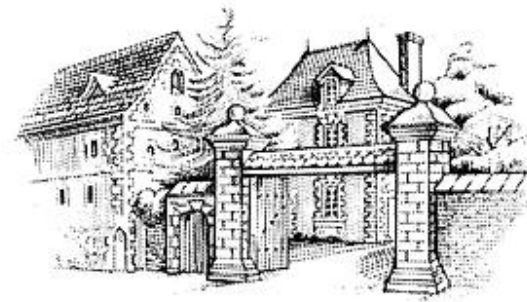
**Ettari Di Proprieta':** 28

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Salon du Vigneron Independant Strasburg

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Coteaux Du Layon 1er Cru Chaume



**Denominazione:** AOC Coteaux du Layon 1er Cru  
Chaume

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bianco dolce (Botrytis)

**Uvaggio:** Chenin blanc 100%

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

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 30qa/ha

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4.3gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 139gr/lit

**Solforosa:** 95mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Touchais

*Moulin Touchais*





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

# Les Caves De La Loire

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

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1951

**NOME DEL TITOLARE:** REGIS ALCO CER (PRESIDENTE)

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** St Florent

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

Le Caves de la Loire sono soprattutto viticoltori che uniscono le loro forze con l'unico scopo di divulgare i vini tipici della Loire in Francia e non solo. Specialista nei vini della Loire, les caves si sono sviluppate negli anni grazie alla posizione nel vigneto che unisce tradizione e moderne tecnologie.

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



LES CAVES DE LA LOIRE

— *Depuis 1951* —



**Denominazione:** AOC Anjou  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** scistoso tipico del territorio dell'Anjou  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 230 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4.6 gr/l  
**Solforosa:** Senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

# Vignobles Gunther Chereau

**ANNO DI FONDAZIONE:** 3 generazioni

**NOME DEL TITOLARE:** Véronique e Aurore Gunther Chereau

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Saint Fiacre sur Maine

**Ettari Di Proprieta':** 75

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio 2022

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Folie Blanche Sur Lie



**Denominazione:** IGP Gros Plant du Pays Nantais sur Lie

**Regione:** Loira

**Grado Alcolico:** 11%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Gros Plant 100% (Folle Blanche)

**Tipologia Di Terreno:** Roccia e gesso

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 75 anni

**Altitudine Vigne:** 150 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.60gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.1gr/lit

**Solforosa:** 30mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0,75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea - Nessuna Malolattica

# Albert Besombes

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1872

**NOME DEL TITOLARE:** ALBERT BESOMBES (FONDATORE)

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 12.000

**Provenienza:** St Hilare - St Florent

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

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

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

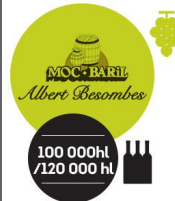
Photo-moc-barile

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

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



# Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête De Linotte \*Bio



# Sauvignon 360° Val De Loire



**Denominazione:** AOC Muscadet Sèvre et Maine  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Melon de Bourgogne 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Roccia metamorfica, gesso  
**Esposizione:** Nord Ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 20mt  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio, 8 mesi sulle fecce fini  
**Acidità:** 3.70 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa:** 22mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 100.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

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



# Loire Proprietes

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1872

**NOME DEL TITOLARE:** GRUPPO COOPERATIVO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** St Hilaire - St Florent

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

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

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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





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



"Touraine Gamay " La Valle Desrois



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

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



# Vignoble Cogne'

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Cognè

**Provenienza:** Loire

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2024

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Pinot Noir Val De Loire



**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Esposizione:** nord  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Jacques Tissot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1962

**NOME DEL TITOLARE:** JACQUES TISSOT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Arbois

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 23/10/2017

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Cremant Du Jura Blanc Brut



# Cremant Du Jura Extra Brut



**Denominazione:** AOC Cremant du Jura

**Regione:** Jura

**Grado Alcolico:** 12 %

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

**Tipologia Di Terreno:** marne grigie

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 30 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

acciaio 6 mesi

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 3,45 g/l

**Residuo Zuccherino:** 5,8 g/l

**Solforosa:** 43 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.170

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Cremant du Jura

**Regione:** Jura

**Grado Alcolico:** 12 %

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot Noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Ghiaia

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 30 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 43 qa/ha

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

acciaio 6 mesi

**Permanenza Sui Lieviti:** 18 mesi

**Acidità:** 3,45 g/l

**Residuo Zuccherino:** 4.5 gr/l

**Solforosa:** 63 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.250

**Formati Disponibili:** 0.75 lt






# Cremant Du Jura Rosé Brut



# Arbois Savagnin



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

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



# Arbois Trousseau



# Arbois Savagnin Nature



**Denominazione:** AOC Arbois  
**Regione:** Jura  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Trousseau 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Foudre da 1000lt 18 mesi  
**Acidità:** 3,4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 25 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.717  
**Formati Disponibili:** 0.75 l  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



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



# Domaine Achard Vincent

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1968

**NOME DEL TITOLARE:** THOMAS VINCENT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** St Croix

**Ettari Di Proprieta':** 11

**In Catalogo Dal:** 13/04/2017

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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





# Cremant de die Petit Jules\*Bio Demeter Sans sulfite ajouté

DOMAINE  
*Achard-Vincent*



**Denominazione:** AOP Crémant de Die

**Regione:** Vallée du Rhone

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Clairette 55% Aligotè 40% Muscat 5%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Marna, Calcare

**Esposizione:** Sud - sud est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha

**Acidità:** 6.3 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 6 gr/l

**Solforosa:** Senza Solfiti Aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

Acciaio

**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Roche Audran

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1998

**NOME DEL TITOLARE:** VINCENT ROCHETTE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 127.000

**Provenienza:** Buillon

**Ettari Di Proprieta':** 32

**In Catalogo Dal:** 14/04/2017

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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



Vincent Rochette



**Denominazione:** AOC Cotes du Rhone  
**Regione:** Vallée Du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache blanc 50% Viognier 30%  
Clairette 10% Bourboulenc 10%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare  
ricoperto di ciottoli di origine alluvionale  
**Esposizione:** nord  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Affinamento:** botti grandi di rovere da 900 lt 12  
mesi  
**Acidità:** 2,95 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,9 g/l  
**Solforosa:** 40 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



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



# Cotes Du Rhone Rouge Village "Cuvée César"

\*Bio Demeter



# Cotes Du Rhone Rouge Nature \*Bio Demeter

Senza Solfiti



**Denominazione:** AOC Cotes du Rhone Village

**Regione:** Vallée Du Rhone

**Grado Alcolico:** 14.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Grenache 100%

**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale

**Esposizione:** nord-est, nord-ovest

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 170 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** vasche di cemento 6 mesi

botti di rovere 50 hl 12 mesi

bottiglia 4 mesi

**Acidità:** 3,35 g/l

**Residuo Zuccherino:** 1,5 g/l

**Solforosa:** 35 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Cotes du Rhone

**Regione:** Vallée Du Rhone

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Grenache 70%, Syrah 30%

**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale

**Esposizione:** nord-est, nord-ovest

**Età Delle Vigne:** 15 anni

**Altitudine Vigne:** 180 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** vasche di cemento 9 mesi,

bottiglia mesi

**Acidità:** 3,76 g/l

**Residuo Zuccherino:** n.d.

**Solforosa:** Senza Solfiti Aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea



# Cotes Du Rhone Rouge Tradition \*Bio Demeter



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

# Vignerons Ardechois

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





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso/calcareo  
**Esposizione:** Sud / Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4,5 gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0,6 gr/Lt  
**Solforosa:** 84 mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10000  
**Formati Disponibili:** 0.75 Lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

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





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cabernet sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 84 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Chateau Trapaud

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1471

**NOME DEL TITOLARE:** BEATRICE TRAPAUD

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 41.000

**Provenienza:** St Emilion

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 16/04/2019

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

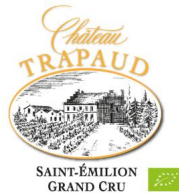
**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



**SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU**





**Denominazione:** AOC Saint-Emilion Grand Cru

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

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

**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare

**Esposizione:** Nord, sud

**Età Delle Vigne:** 45 anni

**Altitudine Vigne:** n.d.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha

**Affinamento:** Tonneaux 12 mesi

**Acidità:** n.d.

**Residuo Zuccherino:** n.d.

**Solforosa:** 49 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** VDF

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon gris 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare

**Esposizione:** Est, Ovest

**Età Delle Vigne:** 45 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Meccanica e Manuale

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

**Affinamento:** Barrique 9 mesi

**Acidità:** 2.59gr/l

**Residuo Zuccherino:** 1gr/l

**Solforosa:** 75mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 4800

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Selezionati

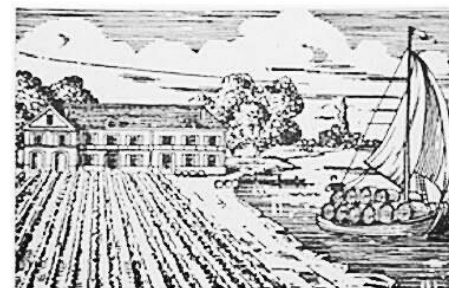
**Fermentazione:** Indotta



# Domaine De L'île Margaux

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

DOMAINE  
DE L'ÎLE MARGAUX



# Bordeaux Superior Rouge Cuvee Mer De Garonne

DOMAINE  
DE L'ÎLE MARGAUX



Margaux



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

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



# Chateau Fontbaude

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1969

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA SABATÉ

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 26.000

**Provenienza:** Gironde

**Ettari Di Proprieta':** 19

**In Catalogo Dal:** 17/03/2014

**Luogo Di Selezione:** VINEXPO 2014

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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

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





**Denominazione:** AOP Bordeaux Blanc

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 12.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 60% Sauvignon Gris 40%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Ghiaia

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 50mt slm

**Vendemmia:** Meccanica

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.4gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 2gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 11.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

# Famille Cassy Laurent

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



# Bordeaux "L'originel" Sans Sulfites \*Bio Demeter



# Bordeaux Rouge "Quillet" \*Bio Demeter



**Denominazione:** AOP Bordeaux

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

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

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

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 120 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** Senza solfiti aggiunti

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOP Bordeaux Bio

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

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

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

**Età Delle Vigne:** 30 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Tonneaux 18 mesi

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** 43 mg/lt

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





# Chateau Sicot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1969

**NOME DEL TITOLARE:** PHILIPPE CARRETERO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** St Ciers D'abzac

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 16/04/2019

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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



**Denominazione:** AOC Crémant De Bordeaux  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bolicine  
**Uvaggio:** Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 33%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbioso, argilloso  
**Esposizione:** n.d.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 60 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 18 mesi  
**Acidità:** 3,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 36 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Crémant De Bordeaux  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Sémillon 80%, Colombard 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilo-sabbioso  
**Esposizione:** n.d.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 60 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** acciaio o cemento  
**Permanenza Sui Lieviti:** 18 mesi minimo  
**Acidità:** 3,23 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 20 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 0 %

**Tipologia Vino:** Succo d'uva spumantizzato

**Uvaggio:** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Tipologia Di Terreno:** sabbioso, argilloso

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Affinamento:** l'uva raccolta viene congelata a -4°

spremuta e poi filtrata, pastorizzata

ed addizionata di anidride carbonica

**Acidità:** 3,85 g/l

**Residuo Zuccherino:** 200 g/l

**Solforosa:** 8 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Chateau Maison Noble Saint Martin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1345

**NOME DEL TITOLARE:** MICHELLE PELISSE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 157.000

**Provenienza:** Gironde

**Ettari Di Proprieta':** 115

**In Catalogo Dal:** 16/05/2016

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

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



*Château*  
**Maison Noble**  
*Saint Martin*

# Bordeaux Supérieur Rouge



- Denominazione:** AOC Bordeaux Supérieur  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** vetro cemento 12 mesi  
botti di rovere da 2.25 hl 8 mesi  
**Acidità:** 3,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,4 g/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 120.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Chateau Dudon

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1655

**NOME DEL TITOLARE:** EVELYNE E MICHEL ALLIEN

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 22.000

**Provenienza:** Barsac

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 16/07/2015

**Luogo Di Selezione:** VINEXPO 2015

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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



# Sauternes "Dudon" \*Bio



**Denominazione:** AOC Sauternes

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Vino Dolce Muffato

**Uvaggio:** Sémillon 85%, Sauvignon 15%

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

**Esposizione:** nord-est, nord-ovest

**Età Delle Vigne:** 50 anni

**Altitudine Vigne:** 11 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 13 qa/ha

**Affinamento:** Barrique 18 mesi

**Acidità:** 0.96 g/l volatile

**Residuo Zuccherino:** 95,8 g/l

**Solforosa:** 80 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3460

**Formati Disponibili:** 0.375, 0.50, 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Chateau Penin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1964

**NOME DEL TITOLARE:** Hubert CARTEYRON

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2024

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

## CHÂTEAU PENIN





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



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



 Photogram

# Chateau Ladesvignes

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1989

**NOME DEL TITOLARE:** MICHEL MONBOUCHE'

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 103.500

**Ettari Di Proprieta':** 60

**In Catalogo Dal:** 14/07/2015

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2015

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

Calcare e argilla sono protagonisti in questa zona ogni anno vengono estirpati e reimpiantati circa 2 ettari di terreno rendendo la densità più fitta.

Questo lavoro consente senza dubbio di aumentare la concentrazione delle uve facendo rimanere inalterata la resa.





**Denominazione:** AOC Bergerac

**Regione:** Bergerac

**Grado Alcolico:** 14°

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Merlot 60% Cabernet franc 40%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 10 anni

**Altitudine Vigne:** 110mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Botti di rovere 6 mesi

**Acidità:** 3.61gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit

**Solforosa:** senza solfiti aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Bergerac

**Regione:** Bergerac

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Merlot 70%, Cabernet franc 30%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla

**Esposizione:** sud-sud est

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 110mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.47gr /lit

**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit

**Solforosa:** 69mg /lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 11.000

**Formati Disponibili:** 0.375lt 075lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta





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



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



# Domaine Cauhapé

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** Henri Ramonteu

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 125.000

**Provenienza:** Jurançon

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Salon du Vigneron Independant Strasburg

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



DOMAINE  
CAUHAPÉ



**Denominazione:** AOC Jurancon Molleaux

**Regione:** Sud ovest

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Molleaux

**Uvaggio:** Petit manseng 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, selce

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 55qa/ha

**Affinamento:** 50 % In Barrique

**Acidità:** 4.97gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 60gr/lit

**Solforosa:** 90mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1200

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Chateau Haut-Monplaisir

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1998

**NOME DEL TITOLARE:** CATHY, MATHILDE ET DANIEL FOURNIÉ

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 30.000

**Provenienza:** Cahors

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 24/04/2017

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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





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



**Denominazione:** AOP Cahors  
**Regione:** Sud Ovest  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Malbec 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo, ciottoli e silice  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** 18 mesi acciaio  
**Acidità:** 3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 30.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea





# Chateau D'Aydie, Famille Laplace

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1971

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA LAPLACE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 210.000

**Provenienza:** Aydie

**Ettari Di Proprieta':** 58

**In Catalogo Dal:** 16/10/2017

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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



# Madiran "Odè D'aydie"



# Madiran "Aydie L'Origine"



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



**Denominazione:** AOP Madiran  
**Regione:** Sud Ovest  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Tannat 70% Cabernet franc 30%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e calcare con ghiaia fine  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 30 qa/ha  
**Affinamento:** vetrocemento 12 mesi, botti di quercia 18 mesi  
**Acidità:** 3,65 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,8 g/l  
**Solforosa:** 32 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 70.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec

**Regione:** Sud Ovest

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Petit Manseng 40%, Gros Manseng 60%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla e ghiaia

**Esposizione:** sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 30 qa/ha

**Affinamento:** botti di acacia 8 mesi

**Acidità:** 5,20 g/l

**Residuo Zuccherino:** 1,9 g/l

**Solforosa:** 40 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 30.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Domaine Rotier

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1975

**NOME DEL TITOLARE:** ALAIN ROTIER ET FRANCIS MARRE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 170.000

**Provenienza:** Gaillac

**Ettari Di Proprieta':** 35

**In Catalogo Dal:** 24/04/2017

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

DOMAINE  
ROTIER



**Denominazione:** AOC Gaillac  
**Regione:** Sud Ovest  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Loin de L'Oeil 65%, Sauvignon 35%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** n.d  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3gr/lit  
**Solforosa:** 0 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** AOC Gaillac  
**Regione:** Sud Ovest  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Duras 66% Syrah 34%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.6gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 2gr/lit  
**Solforosa:** 0mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Domaine De Joy

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1930

**NOME DEL TITOLARE:** VANESSA E KEVIN GESSER

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** Armagnac

**Ettari Di Proprieta':** 170

**In Catalogo Dal:** 26/03/2014

**Luogo Di Selezione:** VINISUD MONTPELLIER 2014

**Storia E Filosofia Aziendale:**

In origine, era la storia di una famiglia svizzera che si innamorò della regione dell'Armagnac,

a Gers in Guascogna. All'inizio del secolo, Paul e Marguerite Gessler si stabilirono a Joy.

A poco a poco, decisero di abbandonare la policoltura per dedicare gran parte del campo alla

coltivazione della vite. Più specificamente dedicano il loro amore ai vitigni bianchi. Fu allora che

iniziò un processo qualitativo per produrre vini Côtes de Gascogne generosi e moderni con finezza, ma anche una gamma molto selettiva di Bas-Armagnac morbidi e fruttati. Oggi, la quarta generazione è in marcia con Vanessa e Kévin Gessler, figlia e figlio di Olivier che perpetuano il loro amore per questo terroir.

Situata nel cuore della Guascogna, più precisamente nel comune di Panjas (Gers), la Tenuta lavora

170 ettari di viti (il 10% dei quali dedicati alla distillazione degli Armagnac) su un tipico terroir di

Bas Armagnac. È principalmente composto da terreni argilloso-silicei e sabbie brune (limoso-siliceo).

La maggior parte dei terreni è esposta a sud, favorendo il naturale sviluppo dell'uva per la produzione

di vini fruttati e aromatici.

Ad oggi le uve utilizzate sono tutte tipiche della Guascogna: Colombard, Ugni Blanc e Gros Manseng.

I nostri vini rossi e rosati sono prodotti da uve Merlot, Cabernet France, Syrah e Tannat. Per



# Domaine De Joy

la  
distillazione dei nostri Armagnac sono stati messi in evidenza 3 vitigni: Ugni Blanc, Bacco e  
Folle Blanche  
che rivelano Armagnac morbidi ed eleganti.



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



**Denominazione:** IGP Cotes de Gascogne  
**Regione:** Cotes De Gascogne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Colombard 50%, Ugni Blanc 30%, Gros Manseng 10%, Sauvignon Blanc 10%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Silicio  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 123mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** tra i 60 e gli 80 qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.03gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4.22gr/l  
**Solforosa:** 65mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta







**Denominazione:** IGP Cotes de Gascogne

**Regione:** Cotes De Gascogne

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bianco

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

**Tipologia Di Terreno:** Silicio

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 125 mt/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha

**Affinamento:** acciaio 2 mesi

**Acidità:** 4,65 g/l

**Residuo Zuccherino:** 2,5 g/l

**Solforosa:** 65 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

# Sieur D'arques

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1946

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 150.000

**Provenienza:** Limoux

**Ettari Di Proprieta':** 150

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio 2021

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



**SIEUR D'ARQUES**  
— Limoux - France —

## Blanquette De Limoux Brut



## Chardo Sans Sulfités Ajoutés



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



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



# Chenin Rose Des Vents



# Chenin Rose Des Vents



**Denominazione:** IGP Vin de Pays  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 100-200mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.42gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 80 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** IGP Vin de Pays  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 100-200mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.42gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 80 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





**Denominazione:** IGP Pays D'oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Marselan 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** tra i 150 e i 400mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 2.69gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 68mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.750lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

# Domaine Poudroux

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1980

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000

**Provenienza:** Maury

**Ettari Di Proprieta':** 20

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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



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



# Cotes De Roussillon Vilages "Le Petite Derniere" Bio



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



# Domaine De L'Herbe Sainte

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2001

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA GREUZARD

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** Mirepeisset

**Ettari Di Proprieta':** 60

**In Catalogo Dal:** 01/08/2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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

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

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



# Carignan Vieilles Vignes Rouge



# Chardonnay Harmoine Fut De Chene



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



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





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



**Denominazione:** AOC Minervois  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 60%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha  
**Affinamento:** Botti di legno di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 3,21 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 71 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Syrah "Artemisia"



# Syrah



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



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



# Viognier Harmonie



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc

**Regione:** Languedoc

**Grado Alcolico:** 12 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Viognier 100%

**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 11 anni

**Altitudine Vigne:** 70 m/s.l.m

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 39 qa/ha

**Affinamento:** acciaio, 20% tonneaux

**Acidità:** 4,34 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0,9 g/l

**Solforosa:** 85 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

# Weingut Gessinger

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1680

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA GESSINGER

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2500

**Provenienza:** Zeiltingen

**Ettari Di Proprieta':** 24

**In Catalogo Dal:** 23/11/2016

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2016

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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





**Denominazione:** QMP Kabinett trocken Alte Reben

**Regione:** Mosel

**Grado Alcolico:** 10,5 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Riesling 100%

**Tipologia Di Terreno:** ardesia devonana

**Esposizione:** sud, sud ovest

**Età Delle Vigne:** 40-60 anni

**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 7 g/l

**Residuo Zuccherino:** 3.7

**Solforosa:** 48 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.600

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** QMP Spatlese Alte Reben

**Regione:** Mosel

**Grado Alcolico:** 11,5 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Riesling 100%

**Tipologia Di Terreno:** ardesia devonana

**Esposizione:** sud est

**Età Delle Vigne:** 70 anni

**Altitudine Vigne:** 50 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha

**Affinamento:** acciaio

**Acidità:** 8,2 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0,2 g/l

**Solforosa:** 66 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.700

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** -.

**Fermentazione:** -.



# Weingut Franz Dahm

**In Catalogo Da:** 2024

**Ettari Di Proprieta':** n.d.

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1978

**NOME DEL TITOLARE:** Cantina Franz Dahm

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d.

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

WEINGUT FRANZ DAHM





**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Muller Thurgau  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.2  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** QMP  
**Regione:** Renania  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Pinot nero  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





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

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





**Denominazione:** Kabinett  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 9,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 8.3 gr/l  
**Solforosa:** 41 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** Kabinett  
**Regione:** Mosella  
**Grado Alcolico:** 9%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 9.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 10.2 gr/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





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

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





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

# Stefan Bauer

**NOME DEL TITOLARE:** Stefan Bauer

**Provenienza:** Wagram

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Roter Veltliner



**Denominazione:** QAO Wagram  
**Regione:** Wagram  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Roter Veltliner 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200/220 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 5.8 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3.5 gr/lit  
**Solforosa:** 57 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

# Adriano Marco E Vittorio

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1994

**NOME DEL TITOLARE:** Marco e Vittorio Adriano

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 60.000

**Provenienza:** Alba

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La famiglia Adriano è un classico esempio di azienda agricola a conduzione familiare. Attualmente l'azienda ha una superficie totale di 50 ettari, suddivisa tra 10 ettari di nocchie, 10 ettari di boschi e terreni a riposo e 30 ettari vitati coltivati a Nebbiolo da Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Freisa, Sauvignon Blanc e Moscato Bianco



**ADRIANO**  
**MARCO e VITTORIO**





**Denominazione:** DOCG Barbaresco  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea grigia  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 27 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Affinamento:** Botte di rovere di Slavonia 30 mesi  
**Acidità:** 5.8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 47 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

# La Fiòca

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1956

**NOME DEL TITOLARE:** SERGIO E MASSIMILIANO GATTI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Franciacorta

**Ettari Di Proprieta':** 5

**In Catalogo Dal:** 2020

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda agricola la Fioca si trova incastonata nelle colline di Nigoline ai piedi del Monte Alto. Qui paesaggi meravigliosi avvolgono la proprietà della famiglia Gatti che da più di mezzo secolo produce Franciacorta di altissima qualità. La bio-coltura non è prerogativa soltanto dei coltivatori ortofrutticoli o di chiunque in agricoltura si cimenti a non far uso di sostanze chimiche antiparassitarie: anche il vino diventa prodotto biologico quando in viticoltura si fa uso di fertilizzanti naturali. In cantina prese di spuma lunghissima e remuage su pupitre rigorosamente manuale. Questo è la Fioca che in pochi anni è riuscita ad emergere grazie alla maniacale attenzione nei processi del metodo classico, seguendo procedure rigide ma anche innovative, nel pieno rispetto del territorio.





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



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



# La Piotta

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1985

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA PADROGGI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Oltrepò Pavese

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** VINITALY SPAZIO FIVI

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Piotta significa "pietra", che è l'elemento che costituisce i terreni di questa zona. Su vecchi documenti per nominare questa area si usava anticamente proprio il nome "Piotta". Ci troviamo a Montalto Pavese ed è qui che la famiglia Padroggi sviluppa il proprio sogno, pensato e studiato da Luigi Padroggi nel 1985.





**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso frizzante  
**Uvaggio:** Croatina 95% , Barbera 3% , Uva Rara 2%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcereo Marnoso  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.2 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcereo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea



# Widum Baumann

**NOME DEL TITOLARE:** Widum Baumann

**In Catalogo Dal:** 2024

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Antica famiglia di agricoltori del fondovalle di Bolzano, gestisce il maso modo sostenibile, in armonia con la natura, il tempo, le piante, la luna e le stagioni. L'azienda produce secondo i metodi dell'agricoltura biodinamica, da quasi 10 anni anche con la relativa certificazione, utilizza microvinificazione in damigiane di vetro, con macerazione nelle anfore e rifermentazione secondo il metodo classico.





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



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





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



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







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



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



# Marco Donati

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1863

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA DONATI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 120.000

**Provenienza:** Mezzocorona

**Ettari Di Proprieta':** 26

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Nel cuore del Trentino si estende la Piana Rotaliana, dove Marco, Emanuela e Elisabetta Donati sviluppano un progetto incredibile su un patrimonio varietale che poche regioni vantano di avere. L'impegno è quello di portare a conoscenza tale patrimonio varietale autoctono tipico trentino e allo stesso tempo sperimentare nuovi vitigni. Un vitigno al quale la famiglia è molto legata è il Teroldego dal quale si producono tre tipologie diverse tra loro. Il più importante è il Sangue di Drago ottenuto da vigne di 90 anni piantate dal bisnonno. Ogni vitigno ha una sua zona di coltivazione ideale ed il progetto prevede di riuscire a coltivare ogni vitigno nel suo terroir più appropriato. Il lavoro risulta molto dispendioso in quanto il Trentino, ortograficamente, è molto complesso e variegato e questo ne consegue che i vigneti sono distanti anche 50km da Mezzocorona e quindi molto diversificati fra loro.



MARCO DONATI



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



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



# Teroldego Rotaliano "Sangue Di Drago"



MARCO DONATI



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

# Fratelli Degani

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA DEGANI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** Valpolicella

**Ettari Di Proprieta':** 7

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Filosofia che pianta le sue radici nel 1900. La famiglia Degani &egrave; sempre stata in vigna e i risultati oggi si vedono tutti perch&eacute; i vini prodotti sono tra le migliori espressioni di tutto il territorio. Vini di questa qualit&agrave; non sarebbero mai nati se l&rsquo;attenzione in pianta e la selezione delle uve non fosse stata cos&iacute; attenta. Con l&rsquo;aiuto dei fratelli Zeno. Infatti si &egrave; studiata una formula alchemica che ha dato dei risultati incredibili: 40% di Corvina, 30% di Rondinella, 20% Corvinone e il restante 10% composto da altre variet&agrave; sono una formula che permette di trasformare il frutto in un calice assaporato in tutto il mondo. L&rsquo;Amarone ovviamente &egrave; il principe della produzione con l&rsquo;appassimento delle uve sui graticci che ha portato via tanto tempo e pazienza prima di trovare l&rsquo;esatto momento della pigiatura e l&rsquo;esatta sintesi tra acidit&agrave; e zuccheri. Prodotti incredibili, unici fatti con tanta passione e cura del territorio.&nbsp;

FRATELLI  
DEGANI  
AZIENDA AGRICOLA



**Denominazione:** DOC Valpolicella Classico

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Corvina 40%, Rondinella 30%,  
Corvinone 25%, altre 5%

**Tipologia Di Terreno:** a medio impasto

**Esposizione:** nord, sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 72 qa/ha

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.1 g/l

**Residuo Zuccherino:** 3.9 g/l.

**Solforosa:** 79 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 40.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Visintini

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1884

**NOME DEL TITOLARE:** OLIVIERO, CINZIA E PALMIRA VISINTINI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 140.000

**Provenienza:** Corno di Rosazzo

**Ettari Di Proprieta':** 23

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Di Padre in figlio dal 1984 ad oggi la famiglia Visintini è una meravigliosa realtà a carattere familiare situata sulle Colline del Corno di Rosazzo a sud della zona DOC Colli orientali del Friuli e a confine con la DOC Collio. La produzione Bio in questo distretto nasce dall'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività - che come dice la parola - si occupino, utilizzino, promuovino o altrimenti producano prodotti Bio. La salute al primo posto creando prodotti genuini, non trattati dove metodologie di alla coltivazione seguano le antiche tradizioni.

VISINTINI



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



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







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



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



# Azienda Agricola Ceralti

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1996

**NOME DEL TITOLARE:** WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 65.000

**Provenienza:** Bolgheri

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** PROWINE

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Ceralti &grave; una piccolissima azienda situata a 4km da Castagneto Carducci a circa 1,5km dal mare. Splendide distese di vigneti, circondate dal bosco confinante rendono questa azienda a carattere familiare una vera perla di Bolgheri. Qui troverete vini di fama mondiale, ottenuti dalla raccolta manuale delle uve, coltivazione tradizionale e vinificazione moderna. Allevamento Guyot, 6200 piante per ettaro generano una bassa resa per ettaro, il tutto per evitare la nascita di uve magre a casua della composizione del terreno. Le varie fasi del processo di coltivazione sono seguite da Walter Alfeo e da suo figlio Iacopo, agronomi qualificati ed esperti. Anche suo figlio &grave; un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l'alta qualita' dell'intera catena di fornitura.&nbsp;

CERALTI  
BOLGHERI



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

# Pomona

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1890

**NOME DEL TITOLARE:** MONICA RASPI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Provenienza:** Castellina in Chianti

**Ettari Di Proprieta':** 6

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** MERCATO FIVI PIACENZA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda è guidata da Monica, ex veterinaria che dal 2007 ha deciso di dedicarsi alla vigna e alla cantina dell'azienda di famiglia. Monica è molto legata al territorio e sembra quasi coccolarlo durante tutti i processi di produzione.

L'azienda produce biologico certificato dal 2012 con risultati stupefacenti. Viene praticato il sovescio, lasciando che l'erba cresca tra i filari, in cantina la lavorazione è molto rigida e sempre di più; il vino viene lasciato esprimersi naturalmente non nascondendo mai le spigolositá di un'annata particolare.

POMONA  
DAL 1890



**Denominazione:** DOCG Chianti Classico Riserva

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Tipologia Di Terreno:** marnoso calcareo

**Esposizione:** ovest

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio 8 mesi

botti di Rovere di Slavonia da 20 hl 12 mesi

vetrocemento 12 mesi

bottiglia 3 mesi

**Acidità:** 5.5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.7 g/l

**Solforosa:** 23 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.500

**Formati Disponibili:** 0.75, 1.5 lt

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOCG Chianti Classico

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 14.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese 98% e colorino

**Tipologia Di Terreno:** marnoso-calcarei

**Esposizione:** est

**Età Delle Vigne:** Dai 10 ai 20 anni

**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio 8 mesi

botti di Slavonia 15/25 hl, 4 mesi in casca di cemento

vetrificato

**Acidità:** 5.50 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Solforosa:** 35 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





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



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



# Roberto Capecci

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1963

**NOME DEL TITOLARE:** Roberto Capecci

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** Tra 18000 e 35000 in base all'anno.

**Provenienza:** Acquaviva Picena

**Ettari Di Proprieta':** -5

**In Catalogo Dal:** 22/07/2020

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Nata nel 1963 in "Contrada Santa Maria in Accubitu" l'azienda tramanda l'amore per il vero lavoro da tre generazioni. Qui si produce vino che si avvicina il piú possibile alle sensazioni perfette della natura. "Celebro le sensazioni naturali dei vini come insegnatomi da mio nonno, mio padre e dai suoi collaboratori. Mi ritengo un artigiano del vino. Roberto Capecci

ROBERTO  CAPECCI



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



# Valle Tritana

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 462.000

**Provenienza:** Chieti

**Ettari Di Proprieta':** n.d

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il nome scelto per la Cantina non è casuale, la Valle Tritana è infatti nel cuore della regione abruzzese, al centro di un territorio singolare per le particolari caratteristiche dei terreni pedemontani, per la presenza del Gran Sasso alle spalle ed il conseguente microclima che beneficia di sensibili escursioni termiche con giornate calde e notti fredde. Un territorio che è riconosciuto come uno degli insediamenti più antichi del vitigno Montepulciano d'Abruzzo, che trova la sua principale ragione di identità nell'economia agricola.

CANTINA VALLE TRITANA



**Denominazione:** DOC Montepulciano d'Abruzzo

**Regione:** Abruzzo

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt