



Estero

2025



CHAMPAGNE

Maurice Vesselle
 Michel Gonet
 Jean Gimonnet
 Olivier Horiot
 Robert Allait
 Gallimard

BORGOGNA

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

Domaine Houblin - Vernin Vignobles Gunther
 Chereau
 Albert Besombes
 Loire Proprietes

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA

Leon Faller
 Domaine Bernard
 Haegelin

ALSACE

Domaine Marcel
 Freyburger-
 Ammerschwih

LOIRA

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

A

Domaine Le Portail

CHINON

Domaine Couly Dutheil

LOIRE

Vignoble Cogne'

JURA

Domaine Jacques Tissot
 Domaine Genelletti

SAVOIA

Domaine Trichon

PROVENCE

Chateau Henry Bonnaud

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent
 Domaine Roche Audran

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau La Grace Dieu

Chateau Trapaud

Domaine De L'Ile Margaux

Chateau Fontbaude

Famille Cassy Laurent

Chateau Sicot

Chateau Maison Noble

Saint Martin

Chateau Dudon

Chateau Penin

BERGERAC

Chateau Ladesvignes

SUD_OVEST

Domaine Cauhape

Chateau Haut-Monplaisir

Chateau D'Aydie, Famille

Laplace

Domaine Rotier

CHARENTE

Vignoble Egretau

GUASCOGNA

Domaine De Joy

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vignoble Nicolas Therez

Sieur D'arques

Domaine Pouderoux

Domaine De L'Herbe

Sainte

MOSELLA

Weingut Gessinger

RENANIA

Weingut Franz Dahm

Weingut Pauly-Bohn

AUSTRIA

Stefan Bauer

ALELLA

Alta Alella

Maurice Vesselle

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: DIDIER E THIERRY VESSELLE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 82.500

Provenienza: Bouzy

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 17/07/2017

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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



CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY



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: .
Affinamento: Acciaio
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
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



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



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 1998

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

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



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



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



Grand Cru Bouzy Rosè Brut

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Indigeni
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

Michel Gonet

ANNO DI FONDAZIONE: 1802

NOME DEL TITOLARE: MICHEL GONET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Avize

Ettari Di Proprieta': 40

In Catalogo Dal: 01/09/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

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



C H A M P A G N E

MICHEL GONET

" Vindey - Montgueux " Blanc De Blancs Extra Brut



"Les 3 Terroirs" Blanc De Blancs Extra Brut Millésime



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 98 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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: -.



Grand Cru Blanc De Blancs Mesnil Sur Orger Zero Dosage Millesimè



Grand Cru Blanc De Blancs Zero Dosage Mesnil Sur Orger



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
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



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/lt
Residuo Zuccherino: 0gr/lt
Solforosa: 65mg/lt
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24mesi
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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



Grand Cru Blanc De Blancs Cuvée "Authentique"



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 4 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 108 mesi
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 78 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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: AOC Rosè Extra Brut
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 2 gr/lt
Solforosa: n.d
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 2 anni
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Ratafia
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla /Calcarie
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 49 anni
Altitudine Vigne: .
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: .
Affinamento: Acciaio
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: 128
Solforosa: 45
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 700 ml
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



Jean Gimonnet

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Jean Gimonnet

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 35.000

Provenienza: Côtes des Blancs

Ettari Di Proprieta': 4

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburgo 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

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



CHAMPAGNE

JEAN GIMONNET

VIGNERON INDÉPENDANT

Cuis

Côte des Blancs

Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime


CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

Rosè Extra Brut Premier cru



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso - Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 Anni
Altitudine Vigne: N,D.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa /ha
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
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/Lt
Residuo Zuccherino: 3 gr/Lt
Solforosa: 75 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4200
Formati Disponibili: 0.75lt
Permanenza Sui Lieviti: 8 anni
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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 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/lit
Residuo Zuccherino: 3gr/lit
Solforosa: 48 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 96 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Edition 975 Extra Brut Premier Cru


CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

Prestige Brut Nature Premier Cru



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire)

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Tonneaux, bottiglia

Acidità: 6.4gr/lit

Residuo Zuccherino: 4gr/lit

Solforosa: 80mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 3960

Formati Disponibili: 0.75lt

Permanenza Sui Lieviti: 9 anni

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bollicine

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

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Affinamento: Tonneaux, bottiglia

Acidità: 6.9gr/lit

Residuo Zuccherino: 0gr/lit

Solforosa: 65mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 3700

Formati Disponibili: 0.75lt

Permanenza Sui Lieviti: 12 anni

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



"La Gvette" Brut Premier Cru Millesimè


CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

Extra Brut Premier Cru Millesimè



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



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



Extra Brut Premier Cru Millesimè



Extra Brut Premier Cru Millésimè



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



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m. s/lm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Acidità: 6.4gr/l
Residuo Zuccherino: 4gr/l
Solforosa: 65mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4700
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 264 mesi
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: 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



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 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: 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



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.

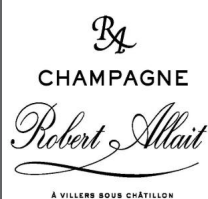


CHAMPAGNE

Robert Allait

À VILLERS SOUS CHÂTILLON

Cuvée Réserve Brut



Cuvée Prestige Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
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: acciaio
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 50% Meunier 35% Chardonnay 15% Pinot Nero
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio, parziale fermentazione malolattica
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 45.000
Formati Disponibili: 0.375, 0.75 lt, 1.5 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



PhotoRoom



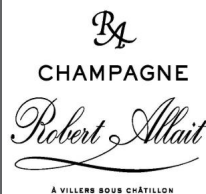
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni circa
Altitudine Vigne: Da 95m/slm a 255 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 21 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0,75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 24 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: Da 95m/slm a 255 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: Acciaio, 20% tonneaux
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Cuvée Trilo J De Cepage Brut Millesimè



Brut Nature Vieilles Vignes "Le Mont De Reuil" Millesimè



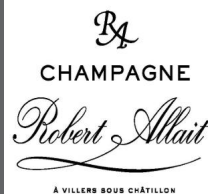
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%, Pinot noir 33%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.30 g/l
Residuo Zuccherino: 8,70 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: acciaio
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: 100 anni
Altitudine Vigne: 255 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 1.6 gr/l
Solforosa: 54 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



"Solera" Extra Brut Reserve Perpetuelle Depetuis



Rosé Brut



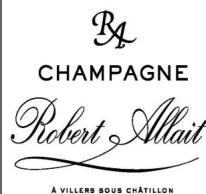
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 60% Pinot Nero 40%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Tonneaux
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
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: 80 qa/ha
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.65 gr/lt
Residuo Zuccherino: 7 gr/lt
Solforosa: 44 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 12000
Fermentazione: Spontanea



"Solera" Rosè Extra Brut Reserve Perpetuelle Depetuis



Rosé De Saignè "Eclat De Meunier"



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 95% Pinot Nero 5%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: .
Età Delle Vigne: .
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Tonneaux
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
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



Gallimard

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Les Riceys

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 29/07/2012

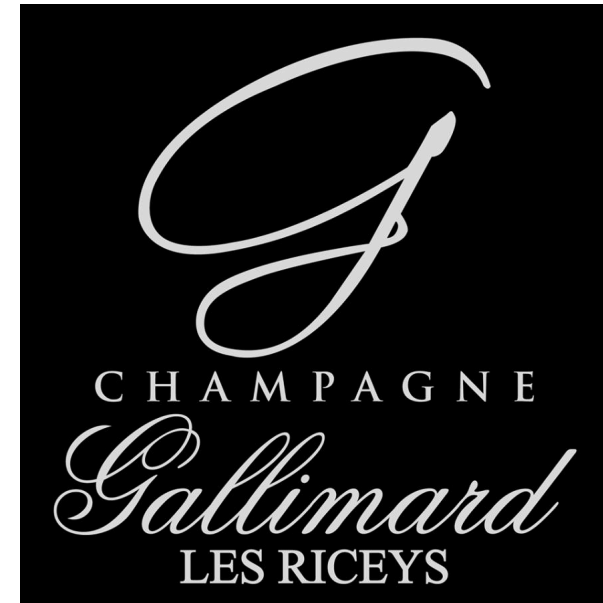
Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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



Cuvée De Réserve "Blanc De Noirs" Brut



Cuvée Les Meurgers Dosaggio Zero



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 105 qa/ha
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 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: 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: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 10 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: 4gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: Acciaio, il 17% dello chardonnay in
barrique
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 100% Chardonnay- Blanc de Blancs
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: -
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: barrique bottiglia
Acidità: -
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: almeno 36 mesi
Lieviti: -
Fermentazione: -



Cuvée Amphorescence Brut Nature Zero Dosage



Cuvée Rosé Brut



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

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



Vieux Marc De Champagne



Denominazione: AOC Vieux Marc de Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Acidità: Acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinata in botti di rovere per 5 anni
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Uvaggio: n.d.
Tipologia Di Terreno: -
Affinamento: Botti di rovere

Pierre Bouree

ANNO DI FONDAZIONE: 1864

NOME DEL TITOLARE: PIERRE BOUREE

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

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



Bourgogne Aligoté



Bourgogne Blanc

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

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



Pinot Beurot Blanc



Auxey Duresses "Blanc"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot beurot 100%
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere 16/18 mesi
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: -.
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: -.

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
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



Cote De Nuit Villages Blanc



Saint Romain Blanc



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

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



Chablis 1er Cru Fourchame



Meursault Blanc



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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



Puligny Montrachet Blanc



Morgon Rouge



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

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





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

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



Monthelie Rouge



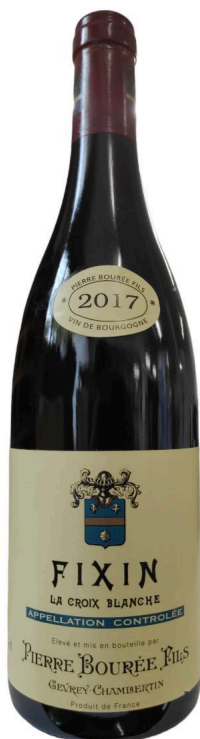
Auxey Duresses Rouge



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

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





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





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





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

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



Nuits Saint Georges Rouge



Gevrey Chambertin Rouge



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

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: -.
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Gevrey Chambertin "Clos De Justice Monopole" Rouge



Gevrey Chambertin 1er Cru "Les Champeaux" Rouge



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

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



Vosne Romanee Rouge



Pommard Rouge



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

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



Chambolle Musigny Rouge



Clos De Vougeot Gran Cru Rouge



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

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



Clos De La Roche Gran Cru Rouge



Charmes Chambertin Gran Cru Rouge



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

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



Domaine Jean Fery

ANNO DI FONDAZIONE: 1922

NOME DEL TITOLARE: Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Provenienza: Echevronne

Ettari Di Proprieta': 14

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Domaine Jean Fery & Fils è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nello splendido villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-George. I vigneti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica (sono certificati ECOCERT dal 2011), che richiede molta dedizione e lavoro fisico. Jean-Louis organizza il lavoro dei braccianti in ogni appezzamento della tenuta durante tutto l'anno. Il team di Jean-Louis Féry è responsabile della produzione e dell'invecchiamento dei vini secondo metodi tradizionali, con cura e nel rispetto dei terroir, evitando inutili manipolazioni meccanizzate e prestando attenzione ai processi biologici che avvengono nelle vasche. Non esitano mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo".



DOMAINE
JEAN FERY
FRANCE - BOURGOGNE



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

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

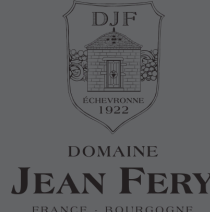




Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.3 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: -.
Residuo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

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

Chassagne Montrachet 1Er Cru "Abbaye De Morgeot " Blanc



Puligny Montrachet "Les Nostroyes"

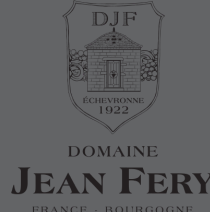


Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.3 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: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

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



Corton Charlemagne Blanc Grand Cru



Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Rouge



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

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





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

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





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

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



Chassagne Montrachet Rouge



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

Domaine Moissenet Bonnard

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: Jean Louis ed Emmanuelle Sophie Moissenet

Ettari Di Proprieta': n.d.

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Da quando Jean-Louis ha rilevato la tenuta nel 1988, la sua idea è stata quella di mettere in pratica ciò che i suoi genitori, sua nonna, la sua bisnonna gli avevano insegnato. Dare vita al suolo significa favorire l'apporto di sostanza organica, arare, ascoltare la natura, seguire i propri ritmi, insomma "Prendersene cura come una vecchia signora".



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD



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



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





Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud-sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: 11 mesi botti di rovere di cui 30% nuove, batonnages per 5 mesi
Acidità: 5.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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





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



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



Pommard "Les Tavannes"



Pommard "Les Cras"



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



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



Pommard 1er Cru "Les Charmots"



Pommard 1er Cru "Les Epenots"



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



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



Vincent Latour

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: VINCENT LATOUR

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 31.000

Provenienza: Mersault

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 29/07/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

Sebbene la famiglia Latour-Labille produca vino dal 1792, Vincent Latour iniziò a girare in Borgogna dopo l'uscita della sua annata 2006, quando fu nominato enologo dell'anno dalla rispettata rivista locale, Bourgogne Aujourd'hui.

È stato anche più volte riconosciuto come il miglior giovane enologo nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits a seguito di una degustazione annuale cieca ospitata da vigneron locali.

Vincent produce Meursault eccezionale ottenuto da otto ettari di viti. Suo padre vendeva le loro uve, ma quando Vincent prese il posto di suo padre nel 1998, decise di imbottigliare tutta la loro produzione, circa 4.000 casse. Vincent ha apportato alcuni miglioramenti nel corso degli anni, tra cui l'utilizzo della fermentazione a grappolo intero, una vera rivoluzione che innalza le qualità organolettiche dei suoi prodotti rendendoli unici.





Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi, barrique di rovere 10 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt - 1.5lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Chassagne Montrachet
Premier Cru
Regione: Borgone
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi barrique 4 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.800
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 34 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 36 qa/ha
Affinamento: Barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Mersault rouge
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: 20 % di Botti nuove – élevage en
Piece 228 lt
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 0 gr/lt
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Volnay "Cuvée Nathan"



Meursault Rouge Premier Cru "Les Cras"



Denominazione: AOC Volnay
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Meursault Premier Cru
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 57 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,3 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt
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 Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: -

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: -

Altitudine Vigne: -

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: -

Residuo Zuccherino: -

Solforosa: -

Totale Bottiglie Prodotte: -

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 300 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 5.3gr/lt

Residuo Zuccherino: 0.5gr/lt

Solforosa: 45mg/lt

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



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

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Saint-Romain



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pinot Beurot 100%

Esposizione: -

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 250 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 qa/ha

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 5,9 gr/l

Residuo Zuccherino: 0 gr/l

Solforosa: 42 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 600

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: -

Esposizione: -

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 320 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 37 qa/ha

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 6.2 gr/l

Residuo Zuccherino: 0 gr/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea





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



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





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 /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Haut Cotes De Beaune
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 2.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 45 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
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
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,5 gr/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
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/lit
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit
Solforosa: 50 mg /lit
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Pommard
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 350mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Botte di Rovere
Acidità: 2.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 55mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
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/lt
Solforosa: 55mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Pommard 1er cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 350 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 2.6gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt
Solforosa: 60mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2800
Formati Disponibili: 0.75lt
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.





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

 
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



Fixin Blanc *Bio



Marsannay Rouge "Les Recilles" *Bio



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

Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AMC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoli misti ad argille
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 280 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Botti e tini per 12 mesi, di cui il 25% nuove

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





E



Denominazione: AFC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Botti di rovere nuove 12 mesi, di cui 30% nuove
Acidità: 4.3 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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



Domaine Mauperthuis

Ettari Di Proprieta': circa 40

ANNO DI FONDAZIONE: n.d.

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

Le tenute Domaine de Mauperthuis sono state create da appassionati di vino e vinificazione, con un obiettivo ben preciso: produrre vini di qualità nel rispetto del terroir e dell'ambiente. Già di Alto Valore Ambientale, decidendo così di entrare nel processo di etichettatura della Cultura Biologica. Il Domaine de Mauperthuis si estende su una quarantina di ettari di vigneto intorno a Chablis. Le tenute, nella denominazione Borgogna, sono coltivate a Chardonnay, Pinot Nero, Sauvignon e César, su terreni esposti a sud, che beneficiano di un soleggiamento eccezionale. Le rese basse (potatura corta e ariosa) permettono al terroir di esprimersi pienamente per dare un'ottima concentrazione nel Pinot Nero e una mineralità associata ai fiori bianchi nello Chardonnay e ai frutti sapidi ed esotici per il Sauvignon.

*Domaine de
Mauperthuis*



Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne

Regione: Borgogne

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: -.

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 259 s.lm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: Acciaio / Bottiglia

Acidità: 6.2 gr/l

Residuo Zuccherino: 6 gr/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0,75 l

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne

Regione: Borgogne

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: -.

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: 40 Anni

Altitudine Vigne: 200 s.lm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: Acciaio / Bottiglia

Acidità: 5.8 gr/l

Residuo Zuccherino: 0 gr/l

Solforosa: -.

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0,75%

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea





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



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





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



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





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



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





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

Domaine De La Motte

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: BERNARD MICHAUT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 179.000

Provenienza: Chablis

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 05/12/2013

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Domaine de la Motte è una azienda vinicola a carattere familiare che, di padre in figlio porta avanti un lavoro qualitativo tra i più importanti di Beine, comune vicino la città di Chablis.

La caratteristica principale di questa azienda sta nella composizione dei terreni che ospitano il loro Chardonnay.

Domaine de la Motte
FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 qa/ha
Affinamento: acciaio 10 mesi
bottiglia 8 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 2,2 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 103.000
Formati Disponibili: 0.375, 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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



Chablis Premier Cru "Vau Ligneau"

Domaine de la Motte
FAMILLE MICHAULT PROPRIETARI

Chablis Premier Cru "Beauroy"



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



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



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

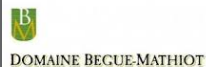
Luogo Di Selezione: Cantina

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.



Chablis



Chablis 1er Cru Vosgros



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



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: n.d.
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



Chablis 1Er Cru Vaillons




Chablis 1Er Cru Vacoupins



Denominazione: AOC Chablis 1Er Cru	Denominazione: AOC Chablis 1Er Cru
Regione: Borgogna	Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5%	Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco	Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%	Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla ,Calcare, Kimmerdgien	Tipologia Di Terreno: Argilla ,Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud	Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 55 anni	Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 mt slm	Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale	Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa /ha	Resa Per Ettaro: 55qa/ha
Affinamento: Acciaio	Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8gr/lit	Acidità: 4.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.2gr/lit	Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit
Solforosa: 50 mg/lit	Solforosa: 55mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000	Totale Bottiglie Prodotte: 2.300
Formati Disponibili: 0.75lt	Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni	Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea	Fermentazione: Spontanea



Chablis 1er Cru Fourchaume Vielle Vigne


DOMAINE BEGUE-MATHIOT



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla ,Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.5grlt
Solforosa: 55mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 900
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: 15 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale in cassette Forate
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 6 gr/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi sui lieviti
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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



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





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



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





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



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

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



Bourgogne Blanc



Givry Blanc



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
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 Givry
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 4.6gr/l
Residuo Zuccherino: 2gr/l
Solforosa: 30mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 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 lt
Lieviti: -.
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





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 Borgogne
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200/300m Slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58qa/ha
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 Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Calcare
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58qa/ha
Affinamento: 50% in botti di rovere, 50% in acciaio
Acidità: 4.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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





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

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



Domaine De La Mugniere

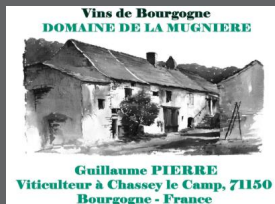
ANNO DI FONDAZIONE: 2000
NOME DEL TITOLARE: Guillaume Pierre
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 15000
Provenienza: Chassey Le Champ
Ettari Di Proprieta': 7.5
In Catalogo Dal: 2021
Luogo Di Selezione: Les Grand Jours de Bourgogne

Vins de Bourgogne
DOMAINE DE LA MUGNIERE



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

Bourgogne Aligotè



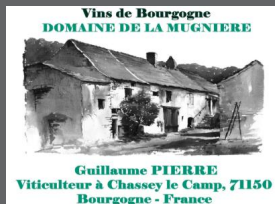
Bourgogne Cote De Chalonnaise Blanc



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligotè 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa /ha
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 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

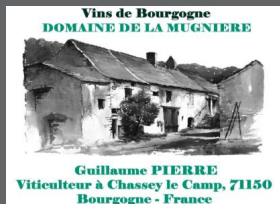




Denominazione: AOC Bouzeron
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligotè 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Marna Bianca
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65qa/ha
Affinamento: Acciaio
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 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





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

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/lit

Solforosa: 32mg/lit

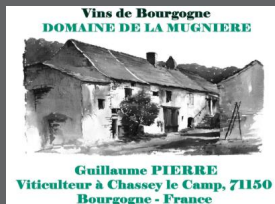
Formati Disponibili: 0.75 Lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Maranges 1er Cru La Fussière



Denominazione: AOC Maranges 1er Cru

Regione: Bourgogne

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35qa/ha

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 3.2gr/lit

Residuo Zuccherino: 1gr/lit

Solforosa: 32mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1370

Formati Disponibili: 0.75lit

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



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





Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ht
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 2gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 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 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 16%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Affinamento: Botti di rovere troncais 20% nuove
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: n.d
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Viré-Clessé
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 15.5 %
Tipologia Vino: Bianco (presenza di muffa nobile)
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: acciaio
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 4,4 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1,5lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Macon Rouge



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

Chateau Lavernette

ANNO DI FONDAZIONE: 2007

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

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 34.000

Provenienza: Leynes

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio

Storia E Filosofia Aziendale:

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





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



Denominazione: AOC
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla sabbiosa a base Granitica
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Acidità: 6.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 0gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Beaujolais blanc
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-sabbioso con venature di gesso
Esposizione: Sud, Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
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
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Barrique
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Pouilly Fuissè
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla calcarea
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 53 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 35mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
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: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay Noir 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Barrique
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75lt
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.



L'eclat Crémant De Bourgogne Blanc De Blancs Extra Brut Millesime



Crémant De Bourgogne Rosé Brut Millesime



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Bourgogne

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 /s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58 qa/ha

Acidità: 5,03 g/l

Residuo Zuccherino: 4 gr/l

Solforosa: 34 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Lieviti: Indigeni

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



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



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





Denominazione: AOP Cotes de Toul
Regione: Lorraine
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Auxerrois 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
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/lit
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/lit
Solforosa: 42 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
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/l

Residuo Zuccherino: 24 gr/l

Solforosa: 50mg/l

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

Leon Faller

ANNO DI FONDAZIONE: 1868

NOME DEL TITOLARE: ANNE-CATHERINE E DERENDINGER JACKY

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: Itterswiller

Ettari Di Proprieta': 14

In Catalogo Dal: 30/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 1868 la famiglia Faller produce vini ad Itterswiller, comune della regione francese dell'Alsazia, coltivando tutti e sette i vitigni tipici. Il Domaine Léon Faller EARL, gestito da Anne-Catherine Faller e da Derendinger Jacky, nasce nel 1992 ed oggi si estende per una superficie pari a 14,5 ettari di cui 1 ettaro vanta la prestigiosa classificazione di GrandCru. I terreni su cui vengono coltivati i sette principali vitigni alsaziani, sono sassosi e sabbiosi così da generare un effetto drenante e un riscaldamento rapido al vigneto. La vendemmia è effettuata al 90% a mano rispettando l'ambiente e utilizzando tecniche antiche sviluppate in chiave moderna.





Denominazione: AOC Cremant d'Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Blanc 50%, Chardonnay 50%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,2 g/l
Residuo Zuccherino: 6.7 gr/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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



Cremant D'alsace Brut "Rosè" Methode Traditionelle



Sylvaner



Denominazione: AOC Crémant Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 110 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 5 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,17 g/l
Residuo Zuccherino: 6.1 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sylvaner 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: 3,5 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Pinot Blanc



Gewurztraminer



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: 1.5 g/l
Solforosa: 97 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.400
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: 13.5 g/l
Solforosa: 69 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Riesling "Fruehmess"



Riesling Grand Cru "Muenchberg"



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 52 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: acciaio 8 mesi
Acidità: 7,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 89 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Alsace Grand
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: arenaria vulcanica
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Affinamento: botti di legno di rovere da 20 hl 8 mesi
Acidità: 7,1 g/l
Residuo Zuccherino: .
Solforosa: 119 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Riesling Grand Cru "Muenchberg" Reserve



Pinot Noir Rosè "Rosè D'eté"



Denominazione: AOC Alsace Grad Cru
Regione: Alsazia
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: arenica vulcanica
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: botti di legno di rovere da 20 hl 18 mesi
Acidità: 7,1 g/l
Residuo Zuccherino: 16 g/l
Solforosa: 126 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.100
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.600
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Acidità: -.
Fermentazione: Indotta



Pinot Noir



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Domaine Bernard Haegelin

ANNO DI FONDAZIONE: 1960

NOME DEL TITOLARE: Michel Haegelin

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: Orschwihr

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millèsime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

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



Crémant Brut D'alsace Tradition



Crémant Blanc De Blancs Brut



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 40%, Pinot Auxerrois 30%,
Chardonnay 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40qa/ha

Acidità: 5gr/l

Residuo Zuccherino: 8gr/l

Solforosa: 45mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: -

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 40% Pinot Auxerrois 30%
Chardonnay 30%

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 lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



© FARMERBROTHERS - FINEST QUALITY



Denominazione: AOP Crémant Rosé d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso

Esposizione: Sud ovest

Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni

Altitudine Vigne: 400mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40qa/ha

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



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/lit

Solforosa: 45mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 6.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Gewurztraminer *Bio



Muscat Grand Cru Pfingsteberg *Bio



Denominazione: AOP Gewurztraminer
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,9gr/lit
Residuo Zuccherino: 8gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Muscat Grand Cru
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 15,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,1gr/lit
Residuo Zuccherino: 33gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1700
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Riesling Grand Cru

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.5gr/lit

Residuo Zuccherino: 4gr/lit

Solforosa: 30mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Gewurztraminer Grand Cru

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Gewurztraminer 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,9gr/lit

Residuo Zuccherino: 32gr /lit

Solforosa: 70mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1500

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Pinot Gris Cuvée Joseph *Bio



Pinot Noir Rosè *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: -
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir 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 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea

Gewurztraminer Vendage Tardif Grand Cru Pfungstberg



Denominazione: AOC Alsace Grand Cru Vendanges
Tardive

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Vendemmia Tardiva

Uvaggio: Gewurztraminer 100%

Tipologia Di Terreno: Calcare, Gesso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 32 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.9gr/lit

Residuo Zuccherino: 89gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

© Promovino, 2012

Domaine Marcel Freyburger-Ammerschwihr

In Catalogo Da: 2024

<p></p>





Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 50% Pinot Auxerrois 50%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Blanc 34% Pinot Auxerrois 33%
Chardonnay 33%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



Pinot Blanc " Tentation Boise " *Bio



Pinot Gris " Le Gastronome " *Bio



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Auxerrois 80% Pinot Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Acciaio
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



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



"Riesling Vieilles Vignes" *Bio



Kaefferkopf Alsace Grand cru "Trilogie" *Bio



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 34% Riesling 33% Pinot grigio 33%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



Domaine Chaveau

ANNO DI FONDAZIONE: 1990

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Chauveau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 135.000

Provenienza: Saint Andelain

Ettari Di Proprieta': 17

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

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





Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareao 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 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



Denominazione: AOC Pouilly Fumè

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14%

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



Pouilly Fumè "Croqsilex"



Pouilly Fumè Sainte Clélie



Denominazione: AOC Pouilly Fumè
Regione: Loire
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna (minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50qa/ha
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Pouilly Fumè
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna (minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa/ha
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 1.3gr/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: AOC Sancerre

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla silicea 80% Calcareo
argilloso 20%

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 20anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.91gr/lit

Solforosa: 40mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Vignoble Dauny

ANNO DI FONDAZIONE: 1683

NOME DEL TITOLARE: BENOIT E THIBAUT DAUNY

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 83.000

Provenienza: Sancerre

Ettari Di Proprieta': 16

In Catalogo Dal: 15/03/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Dauny è una vecchia famiglia "vigneronne", specializzata nella produzione di vite e vino, proveniente dalla zona di Sancerre.

Nel 1964 la dodicesima generazione ha fatto sì che il vigneto fu interamente convertito in "Agricoltura biologica", il che significa che tutti gli aspetti della vite e della produzione sono certificati Biologici.

L'obiettivo è migliorare la fertilità dei terreni a lungo termine e per le generazioni future, oltre a eliminare le numerose forme di inquinamento.

La famiglia Dauny è tra le prime che hanno sposato questo metodo di agricoltura rispettoso dell'ambiente.

Oggi 16 ettari di vigneti nel comune di Champtin sono costituiti da un terreno con calce, marna e argilla.

Si coltivano uve Sauvignon Blanc per il bianco Sancerre e Pinot nero per rosato e il rosso chiamato Pynoz.

Vignoble Dauny

Sancerre Blanc "Cailottes" *Bio

Vignoble Daunny

Sancerre Blanc "Terres Blanches" *Bio



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,77 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 65.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 44 qa/ha
Affinamento: acciaio
Acidità: 3,66 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Sancerre
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 28 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 32 qa/ha
Affinamento: botti di rovere 10 mesi
bottiglia 8 mesi
Acidità: 3,60 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Regione: Loire
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero
Tipologia Di Terreno: calcareo
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 26 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: Acciaio
Residuo Zuccherino: 0.3
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Domaine Tinel Blondelet

ANNO DI FONDAZIONE: 1983

NOME DEL TITOLARE: ANNICK TINEL-BLONDELET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Pouilly sur Loire

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 17/03/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT PARIGI 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Annick Tinel-Blondelet è a capo del dominio dal 1983.

Appassionata di natura, questa donna di carattere mira a produrre vini autentici, schietti e pieni di vitalità.



DOMAINE TINEL-BLONDELET
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT
POUILLY-FUMÉ & SANCERRE

Pouilly Fumé Arret Buffattè



Denominazione: AOC Pouilly Fumé

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: marne
del Kimmeridigiano

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 45 anni

Altitudine Vigne: 80 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 90 qa/ha

Affinamento: acciaio 6 mesi sulle fecce fini

Acidità: 4,5 g/l

Residuo Zuccherino: 0,20 g/l

Solforosa: 93 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 26.600

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Domaine Le Portail

DOMAINE LE PORTAIL



Cheverny Blanc

DOMAINE LE PORTAIL



Cour Cheverny



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 80% Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Acciaio
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Romarantin 100%
Tipologia Di Terreno: .
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: -40 anni
Altitudine Vigne: 200 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/l
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5,9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,2 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Cheverny Rosè

DOMAINE LE PORTAIL



Cheverny Rouge



Denominazione: AOP
Regione: Loire
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Nero 60% Gamay 40%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Acciaio
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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



Cheverny Rouge "Le Moniale"

DOMAINE LE PORTAL



Denominazione: AOC

Regione: Loire

Grado Alcolico: -.

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Nero 95% Gamay 5%

Tipologia Di Terreno: -.

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: -.

Altitudine Vigne: -.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -.

Affinamento: Acciaio

Acidità: -.

Residuo Zuccherino: -.

Solforosa: -.

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0.75 lt

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: -.
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -.
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: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -.
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: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: ASC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terreni sabbiosi e ghiaiosi
Esposizione: .
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: .
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



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: .
Età Delle Vigne: 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: .
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: .
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100 %
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: .
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: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terre di argilla selcetica risalenti al periodo Senoniano
Esposizione: .
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: .
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .
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: .
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: .
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 qa/ha
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 4.1
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 lt
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



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

Denominazione: Crème de Cassis
Regione: Loira
Grado Alcolico: 20%
Tipologia Vino: Infuso di Ribes nero
Uvaggio: Ribes nero 100% (varietà: Noir de Bourgogne)
Totale Bottiglie Prodotte: 11.000
Formati Disponibili: 0.20lt - 0.50lt



Domaine De La Galiniere

ANNO DI FONDAZIONE: N.D.

NOME DEL TITOLARE: N.D.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Vouvray

Ettari Di Proprieta': 16

In Catalogo Dal: 2015

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

*Le Domaine
de La
Galiniere*



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 qa/ha
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: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: -
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
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: 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: 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: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 280 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 36 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Residuo Zuccherino: 7,2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Acidità: 4,7 g/l
Permanenza Sui Lieviti: .
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

Denominazione: AOC Vouvray
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: acciaio 8 mesi
Acidità: 4,2 g/l
Residuo Zuccherino: 89 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Regione: Loire
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Vouvray Céline

*Le Domaine
de la
Gabrielle*



Denominazione: AOC Vouvray

Grado Alcolico: 11.5%

Tipologia Vino: Dolce vendemmia tardiva

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: argilloso-selcioso

Esposizione: nord-sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 90m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 36 qa/ha

Affinamento: acciaio 8 mesi

Acidità: 4,9 g/l

Residuo Zuccherino: 185 g/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.50 lt

Regione: Loire

Solforosa: 92 mg/l

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:

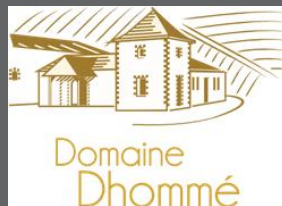
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

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



Cremant De Loire Blanc Brut *Bio



Cremant De Loire Rosé Brut *Bio



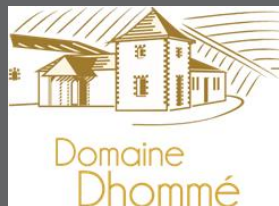
Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Chenin Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso-limoso
su scisto e quarzo verde
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 30 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 3 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 0,35 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Grolleau Noir 40%,
Grolleau Gris 40%, Pineau d'Aunis 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso-limoso
su scisto e quarzo verde
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 30 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 3 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Acidità: 0,3 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: -
Fermentazione: Indotta



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 Lignè

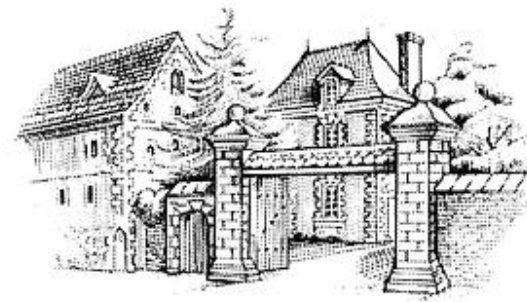
Ettari Di Proprieta': 28

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

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





Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin blanc 80% Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, scisti
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Acidità: 4.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.5gr/lit
Solforosa: 90mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
 Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi minimo
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Anjou
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, scisti
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 48qt/ha
Affinamento: Acciaio, 30% botte di Rovere
Acidità: 4.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 2.7gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOP Coteaux du Layon St Aubin

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Scisti

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/lit

Residuo Zuccherino: 140gr/lit

Solforosa: 97mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



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



Quarts De Chaume Grand Cru



Denominazione: AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.4gr/lit

Residuo Zuccherino: 182.7 gr/lit

Solforosa: 110mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.50lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

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 Crémant de Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: scisto

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 100 qa/ha

Acidità: 4,1 g/l

Residuo Zuccherino: 8 g/l

Solforosa: 92 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 50.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Indotta



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.





Denominazione: AOP
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50-70 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.72gr/lit
Residuo Zuccherino: 10.6gr/lit
Solforosa: 70mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica



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





Denominazione: AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.4gr/lit

Residuo Zuccherino: 0,6gr/lit

Solforosa: 20mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna malolattica



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia vulcanica e argilla

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 55 anni

Altitudine Vigne: 20mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.81 gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lit

Solforosa: 20mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea- Nessuna Malolattica



Muscadet sèvre et Maine sur lie "Cru Monnieres St Fiacre" L'Ancestrale



Muscadet sèvre et Maine sur lie "Compte de St Hubert"



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e Granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 170 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40qa/ha

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 56 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 4.10 gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit

Solforosa: 36 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e granito

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 100 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 qa/ha

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.94gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit

Solforosa: 50 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1200

Formati Disponibili: 0.75lt

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.

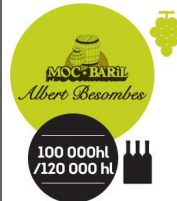
Photo-moc-barile

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



Sauvignon Blanc "What The Phoque?!"



Chardonnay 360° Val De Loire

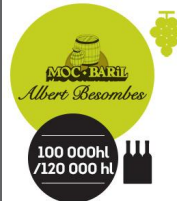


Denominazione: VDF Sauvignon Blanc
Regione: Loire
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argilla calcarea
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 105 qa/ha
Affinamento: acciaio
Residuo Zuccherino: 1,4 g/l
Solforosa: 100 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 80.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Acidità: 3,63 g/l
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Denominazione: IGT Val de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5gr/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Sauvignon 360° Val De Loire



Chenin Blanc 360° Val De Loire

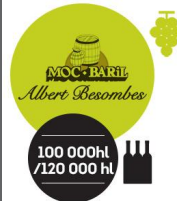


Denominazione: IGT Val de la Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: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

Denominazione: IGP Val de la Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.1gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit
Solforosa: 85 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête De Linotte *Bio



Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia metamorfica, gesso

Esposizione: Nord Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 20mt

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

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

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 Blanc Brut



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



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50%
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 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet franc 60%, Chenin blanc 40%
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 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Cremant de Loire	Denominazione: AOC Muscadet Sèvre er Maine
Regione: Loire	Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%	Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine	Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%	Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni scistosi scuri di Anjou	Tipologia Di Terreno: rocce metamorfiche, beole e sedimenti sabbiosi
Esposizione: -.	Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni	Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: -.	Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica	Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha	Resa Per Ettaro: 78 qa/ha
Affinamento: Acciaio	Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.9 gr/l	Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 7 gr/l	Residuo Zuccherino: 2,1 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti	Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .	Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt	Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi	Lieviti: Selezionati
Lieviti: Selezionati	Fermentazione: Indotta
Fermentazione: Indotta	



"Touraine Gamay " La Valle Desrois



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

Provenienza: Loire

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

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





Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 320 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Floreal 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 260 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
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: -.
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
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 Rosé Brut



 
Denominazione: AOC Cremant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Tipologia Di Terreno: marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
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: 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
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



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





Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 77 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Il 60% 12 mesi in Piece da 228lt, il 40% in Barrique di rovere
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.555
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Poulsard
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Poulsard 100%
Tipologia Di Terreno: Marna
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l
Solforosa: 55mg/t
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Idigeni
Fermentazione: Spontanea





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: 17%
Tipologia Vino: Passito (3 mesi in soffitte ventilate)
Uvaggio: Savagnin 50%, Trousseau 25%, Poulsard 25%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia, marne grigie
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 70 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30qa/ha
Affinamento: Botti di rovere 600lt
Acidità: 3.5gr/l
Residuo Zuccherino: 320 gr/l
Solforosa: 55mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: -.





Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Passito (3 mesi in soffitte ventilate)
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere 600lt
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: -.

Domaine Genelletti

NOME DEL TITOLARE: Genelletti David
Provenienza: Château-Chalon





Denominazione: AOC
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: In botti di Rovere
Acidità: 5.4 gr/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Domaine Trichon

In Catalogo Da: 2022

Ettari Di Proprieta': 13

Provenienza: Savoie

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel 1981, Henri, Jean e Michelle costruirono una cantina di 400 m2 interrata 5 m, che all'epoca rappresentava un importante passo avanti per la tenuta, era uno strumento di lavoro ad alte prestazioni. La famiglia è molto attaccata alla natura e non vuole metterla in alcun modo in pericolo, per questo tutta l'acqua di lavaggio e risciacquo della cantina finisce in un laghetto di recupero dove amano nuotare pesci e anatre, così la natura non viene inquinata. Frutto di un lavoro incessante durato poco più di 3 secoli, il Domaine Trichon vicino a Belley è sempre stato guidato da un'unica passione: quella della vite e del vino.

DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot nero 20% -
Molette e Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 6.5 gr/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot Nero 20% -
Molette e Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.1 gr/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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



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





Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Tipologia Vino: Succo d'uva
Uvaggio: Con uve rosse
Formati Disponibili: 1 lt



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Tipologia Vino: Succo d'uva
Uvaggio: Con uve rosse
Formati Disponibili: 0.75 lt

Chateau Henry Bonnaud

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: Stéphane Spitzglous

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Tholonet

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant de Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Château Henri Bonnaud si trova nel comune di Tholonet, 6 km a sud-est di Aix-en-Provence. Il suo terroir è costituito da un ghiaione calcareo chiamato "Langesse". (un calcare lacustre di epoca terziaria). La Tenuta, adagiata in un anfiteatro naturale, protetta dal maestrale dalle colline Langesse e Grand Cabri, e dai monti Cengle e Sainte-Victoire, gode di un microclima. La maggior parte dei vigneti è esposta a sud.

Château
HENRI
BONNAUD



Denominazione: IGP Portes de la Méditerranée

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 50% Grenache 50%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,20gr/lit

Residuo Zuccherino: 1gr/lit

Solforosa: 80 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOP Cotes de Provence

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 45% Grenache 45% Cinsault 10%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.8gr/lit

Solforosa: 70mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta





Denominazione: AOC

Regione: Provence

Grado Alcolico: -.

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Grenache 35% Cinsault 35% Mourvèdre
30%

Tipologia Di Terreno: -.

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: -.

Altitudine Vigne: -.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -.

Affinamento: Acciaio

Acidità: -.

Residuo Zuccherino: -.

Solforosa: -.

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

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.





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

Denominazione: AOC Clairette de Die
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 7.5 %
Tipologia Vino: Bollicine Dolce
Uvaggio: Muscat 100%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
metodo ancestrale
senza aggiunta di solfiti
Permanenza Sui Lieviti: 1 anno
Acidità: 7.7 g/l
Residuo Zuccherino: 35 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt
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.

DOMAINE
Roche - Audran

Vincent Rochette



Denominazione: AOP Cotes du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 60%, Viognier 30%,
Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso, Argilloso, Calcare
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
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



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 50% Viognier 30%
Clairette10% Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
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: AOC Cote du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 0.21gr/l
Solforosa: 67mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: IGP Merlot
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 180m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 50qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.50g/l
Residuo Zuccherino: 2g/l
Solforosa: 20mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Cotes Du Rhone Rouge Tradition *Bio Demeter



Cotes Du Rhone Rouge Nature *Bio Demeter Senza Solfiti



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 70%,
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
Solfirosa: 19 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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.
Solfirosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea





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 Chateauneuf du Pape
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia molassica ricoperta di ciottoli laminati
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: vasche di cemento 6 mesi
botti di rovere 50 hl 12 mesi
bottiglia 12 mesi
Acidità: 3,34 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 25 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.400
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Vignerons Ardechois

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





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

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/l
Residuo Zuccherino: 0,6 gr/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache Blanc 40% Marsanne 30%
Viognier 30%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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

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





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

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





Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache Noire 50% Syrah 50%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 19 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
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: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 1.1 gr/l
Solforosa: 83 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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

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



Chateau La Grace Dieu

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





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

Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Botti di rovere nuove
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: -
Fermentazione: -



Chateau Trapaud

ANNO DI FONDAZIONE: 1471

NOME DEL TITOLARE: BEATRICE TRAPAUD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 41.000

Provenienza: St Emilion

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 16/04/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

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



**SAINT-ÉMILION
GRAND CRU**



B L Sauvignon Blanc



Saint-Emilion Grand Cru *Bio

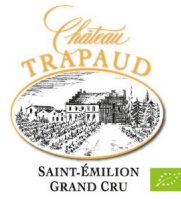


Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon gris 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Est, Ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica e Manuale
Resa Per Ettaro: 48qa/ha
Affinamento: Barrique 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



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: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Rosso

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

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: Barrique 18 mesi

Acidità: 4.6

Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: n.d.

Formati Disponibili: 0.75 lt

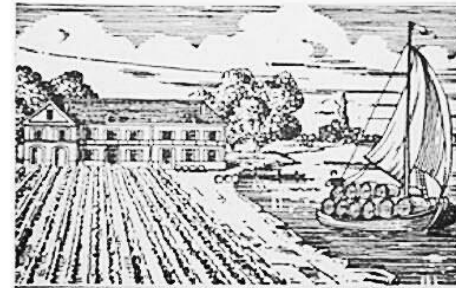
Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Domaine De L'île Margaux

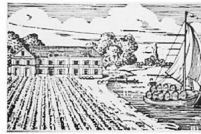
In Catalogo Da: <p>2024</p>

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



Margaux

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



Bordeaux Superior Rouge Cuvée Mer De
Garonne



Denominazione: -AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: - Cabernet Sauvignon - Melot - Cabernet Franc - Malbec - Petit Verdot
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: -.
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: -.
Fermentazione: -.

Denominazione: -AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: - Cabernet Auvignon - Merlot - Petit verdot
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: -.
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: -.
Fermentazione: -.



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

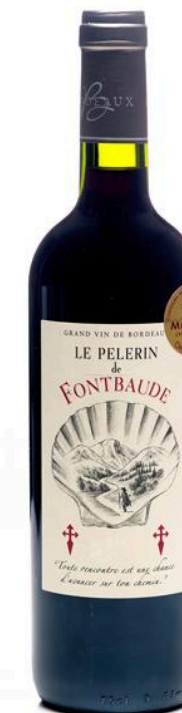




Denominazione: AOP Bordeaux Blanc
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Sauvignon Gris 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Ghiaia
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 2gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Cotes du Bordeaux
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,8 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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



Famille Cassy Laurent

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





Denominazione: AOP
Regione: Bordeaux
Tipologia Vino: Succo d'uva
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Bordeaux Bio
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: 40% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon –
20% Cabernet Franc
Tipologia Di Terreno: Argilla – Sabbia – Calcare –
Rosso grave
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 100 mt /s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 43 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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

Chateau Sicot

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: PHILIPPE CARRETERO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: St Ciers D'abzac

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 16/04/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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



Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Sémillon 80%,
Colombard 20%

Tipologia Di Terreno: Argilo-sabbioso

Esposizione: n.d.

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 qa/ha

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 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: Bordeaux AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 70% Semillon 22% Colombard 8%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso
Esposizione: nd
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 60mt /s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Affinamento: Acciaio 4 mesi
Acidità: 3,3g/l
Residuo Zuccherino: 0.2g/l
Solforosa: 65mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: Bordeaux AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 10%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso
Esposizione: n.d
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 60m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Cemento, Tonneaux
Acidità: 3,59 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 0 %

Tipologia Vino: Succo d'uva spumantizzato

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Età Delle Vigne: 25 anni

Affinamento: l'uva raccolta viene congelata a -4°
spremuta e poi filtrata, pastorizzata
ed addizionata di anidride carbonica

Acidità: 3,85 g/l

Residuo Zuccherino: 200 g/l

Solforosa: 8 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: -

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 80% Cabernet Sauvigno e Cabernet
Franco 20%

Tipologia Di Terreno: -

Esposizione: -

Età Delle Vigne: -

Altitudine Vigne: -

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -

Affinamento: Barrique di rovere francese

Acidità: -

Residuo Zuccherino: -

Solforosa: -

Totale Bottiglie Prodotte: -

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Chateau Maison Noble Saint Martin

ANNO DI FONDAZIONE: 1345

NOME DEL TITOLARE: MICHELLE PELISSE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000

Provenienza: Gironde

Ettari Di Proprieta': 115

In Catalogo Dal: 16/05/2016

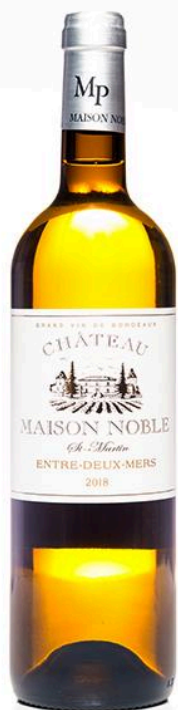
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT NIZZA 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

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



Château
Maison Noble
Saint Martin



Denominazione: AOC Entre-Deux-Mers
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 70%, Semillon 20%,
 Muscadelle 10%
Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 28 qa/ha
Affinamento: acciaio 5 mesi
Acidità: 3,5 g/l
Residuo Zuccherino: 0,6 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 37.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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



Chateau Dudon

ANNO DI FONDAZIONE: 1655

NOME DEL TITOLARE: EVELYNE E MICHEL ALLIEN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 22.000

Provenienza: Barsac

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 16/07/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

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

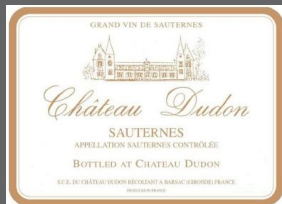
Dopo anni di peripezie e abbandono, finalmente nel 1988 Evelyne e Michel Allien si concentrarono sulla rinascita dell'edificio e delle vigne.

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

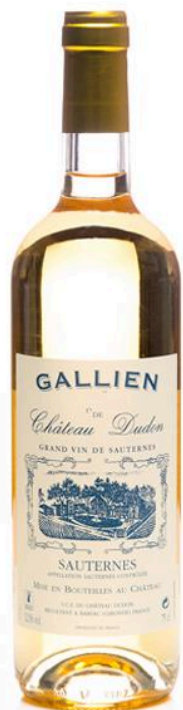
Straordinari i Sauternes prodotti, eleganti, puliti e molto equilibrate nonostante la particolarità e la delicatezza della materia prima colpita dalla Botrytis Cinerea.



Sauternes "Gallien" *Bio



Sauternes "Dudon" *Bio



Denominazione: AOC Sauternes
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato
Uvaggio: Sèmillon 85%, Sauvignon 15%
Tipologia Di Terreno: argilloso sabbioso con una roccia madre di pietra calcarea
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 13 qa/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi
Acidità: 4,3 g/l
Residuo Zuccherino: 96 g/l
Solforosa: 90mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 13.000
Formati Disponibili: 0.50 lt, 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Sauternes
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato
Uvaggio: Sèmillon 85%, Sauvignon 15%
Tipologia Di Terreno: argilloso sabbioso con una roccia madre di pietra calcarea
Esposizione: nord-est, nord-ovest
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 13 qa/ha
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
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Semillon 20%
Sauvignon Gris 20%
Tipologia Di Terreno: argillo-calcareo
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Barrique e affinamento sulle fecce fini
con batonnage 6 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Bordeaux Clairnet
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Merlot 90% Cabernet 10%
Tipologia Di Terreno: argilla ghiaiosa
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio, macerazione 48 ore, 4 mesi
sulle fecce fini
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 60.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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

 Photogram



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





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Barrique 12 mesi, 5 mesi sulle fecce fini
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 80%, Cabernet franc 20%

Tipologia Di Terreno: sabbioso argilloso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: da 35 a 70 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 qa/ha

Affinamento: Sulle fecce fini 12 mesi, 1/3 tonneaux
e 2/3 barrique 12 mesi

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0.1 g/l

Solforosa: 38 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75 l

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Chateau Ladesvignes

ANNO DI FONDAZIONE: 1989

NOME DEL TITOLARE: MICHEL MONBOUCHE'

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 103.500

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 14/07/2015

Luogo Di Selezione: CANTINA 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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





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



Denominazione: AOC Bergerac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Argillo-limonoso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 110mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.48gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 82mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.375lt 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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 /lt

Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt

Solforosa: 69mg /lt

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.375lt 075lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



Denominazione: Cotes de Bergerac rouge

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 15%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70% Cabernet franc 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40qa/ha

Affinamento: Barrique 12 mesi

Acidità: 3.82 gr/lt

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lt

Solforosa: 67 mg/lt

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta





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/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



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



Monbazillac "Automne"



Denominazione: AOC Monbazillac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco Dolce Muffato

Uvaggio: Semillon 100%

Tipologia Di Terreno: argilla

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 110 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 15 qa/ha

Affinamento: barrique di quercia 24 mesi

Acidità: 3,6 g/l

Residuo Zuccherino: 174 g/l

Solforosa: 95 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Domaine Cauhape

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Henri Ramonteu

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 125.000

Provenienza: Jurançon

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

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



DOMAINE
CAUHAPÉ



Denominazione: VDF
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseg 90% Lauzet 10 %
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.36gr/lit
Residuo Zuccherino: 2gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Jurancon sec
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseng 60% Camaralet 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 2.4gr/lit
Solforosa: 80mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Jurancon sec
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseng 50% Petit manseng 50%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Affinamento: Botte di rovere 8 mesi
Acidità: 4.67gr/lit
Residuo Zuccherino: 2.7gr/lit
Solforosa: 80mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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





Denominazione: AOC Jurancon
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco dolce
Uvaggio: Petit manseng 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 32 qa/ha
Affinamento: Barrique nuove 18 mesi
Acidità: 5.27gr/lit
Residuo Zuccherino: 104 gr/lit
Solforosa: 129mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75lit
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 Fornié sono semplicemente degli autodidatti con una grandissima voglia di apprendimento.

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

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





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



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



Chateau D'Aydie, Famille Laplace

ANNO DI FONDAZIONE: 1971

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA LAPLACE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 210.000

Provenienza: Aydie

Ettari Di Proprieta': 58

In Catalogo Dal: 16/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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





Denominazione: AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Petit Manseng 40%, Gros Manseng 60%
Tipologia Di Terreno: Argilla e ghiaia
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 qa/ha
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



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: VDF
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 1.2gr/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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: AOC
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: -14
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Vetro cemento botti di rovere
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: -.
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



Vignoble Egretau

ANNO DI FONDAZIONE: Ottava generazione

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Egretau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Tecniche e gesti ereditati di padre in figlio, Sentimenti ed esperienze specifiche di ogni generazione. Modellare le viti per stabilirle in modo sostenibile, garantire la buona salute delle piantagioni, decifrare la corretta maturità delle uve e, infine, iniziare il tempo di vendemmia... intimamente legati alla natura.

Vignoble Egretau



Denominazione: AOC Pineau de Charentes
Regione: Charentes
Tipologia Vino: Mosto D'uva con aggiunta di Cognac - Vin de Liqueur
Uvaggio: Ugni blanc 50% Colombard 50%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Affinamento: Botte di rovere
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Pineau de Charentes
Regione: Charentes
Tipologia Vino: Mosto d'uva con aggiunta di Cognac - Vin de liqueur
Uvaggio: Merlot 60% Cabernet Franc 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Affinamento: Botte di rovere
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Cognac
Regione: Charante
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Ugni Blanc 100%
Affinamento: Alambicco di rame
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.70lt



Denominazione: AOC Cognac
Regione: Charentes
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Ugni Blanc 100%
Affinamento: Alambicco di rame
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.70lt



Cognac Xo

Vignoble Egutean



Denominazione: AOC Cognac

Regione: Charentes

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Ugni Blanc 100%

Affinamento: Alambicco di rame

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.50lt

Domaine De Joy

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: VANESSA E KEVIN GESSER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Armagnac

Ettari Di Proprieta': 170

In Catalogo Dal: 26/03/2014

Luogo Di Selezione: VINISUD MONTPELLIER 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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

iniziò un processo qualitativo per produrre vini 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: 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





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Maseng 100%
Tipologia Di Terreno: Silicio / Limoso
Età Delle Vigne: tra i 15 e 25 anni
Altitudine Vigne: 150-250 m/slm
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,5 gr/lit
Residuo Zuccherino: 31gr/lit
Solforosa: 86 mg /lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt / 1lt



Denominazione: IGP Cote de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Manseng 100%
Tipologia Di Terreno: Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 8 gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Shiraz 35%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, Tannat 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: tra i 10e i 25 anni
Altitudine Vigne: 123mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: Tra i 60 e gli 80 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.41gr/l
Residuo Zuccherino: 4.42gr/l
Solforosa: 80 mg/t
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75t
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: AOP
Regione: Cotes De Gascogne
Tipologia Vino: Colombard-Ugni blanc-Gros Manseng
Uvaggio: Bianco fortificato
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi, botti di rovere nuove 60 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 5.800
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1,5 lt



Bas-Armagnac "Xo" 10 Ans



Bas-Armagnac "Hors D'age" 15 Anni



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5 %
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi,
botti di rovere nuove 96 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 4.944
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1.5 lt



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi,
botti di rovere nuove 144 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 1.184
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1,5 lt



Bas-Armagnac 1988



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5 %
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Formati Disponibili: 0.7 lt
Affinamento: resina 2 mesi, botti di rovere nuove
144 mesi

Vignoble Nicolas Therez

ANNO DI FONDAZIONE: 2008

NOME DEL TITOLARE: Therez-Caruso

Ettari Di Proprieta': 35

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Il vigneto Nicolas Therez è una cantina speciale nel cuore del villaggio di Serres, nell'HautVallée de l'Aude, unici viticoltori indipendenti di questoterroir unico e privilegiato. L'azienda agricola nasce dalla complicità di due famiglie, Therez e Caruso, che nel2008 hanno deciso di convertire i 35 ettari di vigneto all'Agricoltura Biologica per lavorare nelrispetto della natura.



Blanquette De Limoux Nature Tradition Brut

*Bio



Cremant Rosè De Limoux Nature Tendance

Brut *Bio



Denominazione: AOP

Regione: Limoux

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Mauzac - Chardonnay - Chenin

Tipologia Di Terreno: calcareo, argilloso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 300m/ s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.3 g/l

Residuo Zuccherino: 6,7 g/l

Solforosa: 38mg/l

Formati Disponibili: 0.75 lt

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP

Regione: Limoux

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay - Chenin - Pinot Noir

Tipologia Di Terreno: Calcareo / Argilloso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

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

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5,1g/l

Residuo Zuccherino: 6 gr/l

Solforosa: 42mg/l

Formati Disponibili: 0.75 lt

Permanenza Sui Lieviti: 30 mesi

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Mauzac Blanc L'incompris *Bio



Denominazione: IGP Alta Vallee

Regione: Limoux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Mauzac 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 Anni

Altitudine Vigne: 330 m /s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.9 g/l

Solforosa: 36 mg/l

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

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 Sulfites 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





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



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



Cotes De Roussillon Vilages "Le Petite Derniere" Bio



Cotes Catalanes "La Grande Premere" *Bio



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



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





Denominazione: AOC Muscat de Rivesaltes
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 15.5%
Tipologia Vino: Bianco fortificato
Uvaggio: Grenache noir 70%, Mouvédre 20%, Syrah 10%
Tipologia Di Terreno: Scisti neri
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 120 gr/lit
Solforosa: 90mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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



Maury Rouge "Hors D'age 15 Years"



Denominazione: AOP

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 15,5%

Tipologia Vino: Rosso fortificato

Uvaggio: Grenache noir 100%

Affinamento: Botte grande di rovere

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine De L'Herbe Sainte

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GREUZARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Mirepeisset

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 01/08/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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

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

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



Chardonnay



Colombard



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: acciaio 4 mesi
Acidità: 3,91 g/l
Residuo Zuccherino: 0,8 g/l
Solforosa: 96 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.700
Formati Disponibili: 0.75 lt
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



Sauvignon



Viognier Harmonie



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: acciaio
Acidità: 4,34 g/l
Residuo Zuccherino: 0,9 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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





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: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cinsault 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/l
Residuo Zuccherino: 2.2gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Grenache Rosè



Carignan Vieilles Vignes Rouge



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 20
Altitudine Vigne: 80 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 7 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: Acciaio, Barrique 20%
Acidità: 3,01 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: Acciaio, Barrique 20%
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Syrah



Minervois Tradition



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: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso Fermo
Uvaggio: 80% Syrah 20% Carignan
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: -
Età Delle Vigne: SYRAH 8 anni CARIGNAN 74 anni
Altitudine Vigne: 40m /Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35q
Affinamento: Acciaio
Acidità: 0,58
Residuo Zuccherino: <1
Solforosa: 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5032
Formati Disponibili: 0,75 l
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Minervois "Prestige"



Syrah "Artemisia"



Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Mourvèdre 60%, Syrah 20%, Carignan 20%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,044 g/l
Residuo Zuccherino: 1,6 g/l
Solforosa: 64 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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: 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

Denominazione: IGP Pays d'Oc

Regione: Languedoc

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 100%

Tipologia Di Terreno: Ciottoloso

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 27 anni

Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Affinamento: acciaio 11 mesi

Acidità: 3,01 g/l

Residuo Zuccherino: 1,5 g/l

Solforosa: 68 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 6.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



Cabernet Sauvignon



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1,1 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
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.



Riesling Kabinett Trocken Alte Reben "Ambrosia"



Pinot Blanc



Denominazione: QMP Kabinett trocken Alte Reben

Regione: Mosel

Grado Alcolico: 11 %

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

Regione: Mosel

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pinot Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: ardesia devonana

Esposizione: -

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 180 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 75 qa/ha

Affinamento: Botti di rovere 6 mesi

Acidità: 5,22 gr/l

Residuo Zuccherino: 0,8 gr/l

Solforosa: 44 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -

Formati Disponibili: 0.75 lt

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: -.



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40/60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.1 g/l
Residuo Zuccherino: 5.2
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: QMP Auslese Alte Reben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 7.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri
Acidità: 8 g/l
Residuo Zuccherino: 8.6
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: Grosses Gewachs Graben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud/est
Età Delle Vigne: 130 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: botte di rovere 1000 l per 3 anni
Acidità: 9.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.5
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 140 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: QMP Auslese Alte Reben
Regione: Mosel
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Acciaio 8 mesi bottiglia 40 mesi
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 130 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: -
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri
Acidità: 9.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5.9
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



Weingut Franz Dahm

In Catalogo Da: 2024

Ettari Di Proprieta': n.d.

ANNO DI FONDAZIONE: 1978

NOME DEL TITOLARE: Cantina Franz Dahm

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

WEINGUT FRANZ DAHM



Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 4 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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





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: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: -.
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: -.
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: Spatlese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 1.3 gr/l
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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

Denominazione: Qualitätswein
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 13.7 gr/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett Feinherb

WEINGUT FRANZ DAHM

Bernkasteler Graben Riesling Spatlese Feinherb



Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 20.8 gr/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: n.d.
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: n.d.
Esposizione: n.d.
Età Delle Vigne: n.d.
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d.
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



Bernkasteler Graben Riesling Auslese Halftrocken

WEINGUT FRANZ DAHM

Bernkasteler Badstube Riesling Spatlese



Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 12.2 gr/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: Spatlese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 51 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 46.3 gr/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 8%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 100.2 gr/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 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 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: Beeren Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 150.3 gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: Eiswein
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 20 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 200.2 gr/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



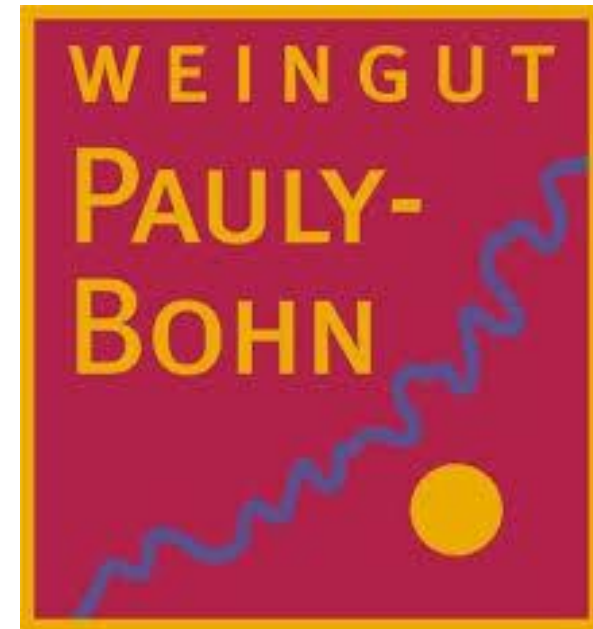


Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot nero
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie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

Weingut Pauly-Bohn

In Catalogo Da: 2024

<p></p>





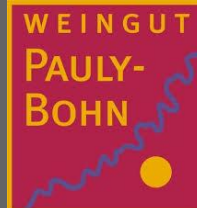
Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: -.
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Acciaio
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie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



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



Kabinet Riesling Trocken *Bio



Alte Reben Riesling Spatlese Trocken *Bio



Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 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: -.
Fermentazione: -.



Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: -.
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 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: -.
Fermentazione: -.



Stefan Bauer

NOME DEL TITOLARE: Stefan Bauer

Provenienza: Wagram

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

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



Gruner Veltliner "Wagram"



Roter Veltliner



Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gruner Veltliner 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15/30 anni
Altitudine Vigne: 245mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ht
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 2.2 gr/Lt
Solforosa: 63 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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/Lt
Residuo Zuccherino: 3.5 gr/Lt
Solforosa: 57 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 230mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.6 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 5.9 gr/Lt
Solforosa: 51 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Indotta

Denominazione: QAO
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 200-200 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ht
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 2.4 gr/Lt
Solforosa: 55 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Lieviti: Selezionati



Zweigelt



Denominazione: QAO
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Zweigelt Austriaco
Tipologia Di Terreno: Argilloso calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 24 anni
Altitudine Vigne: 200 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ht
Affinamento: Botte 12 mesi/acciaio
Acidità: 4.8 gr/lit
Residuo Zuccherino: 1 gr/lit
Solforosa: 35 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Alta Alella





Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso-Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 6.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: non Dosato
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa Blanca (Xsarel.lo), Macabeu Parellada
Tipologia Di Terreno: Sabbioso - Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Argilloso
Esposizione: Sud/est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150/300 m Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 42 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea



Cava Brut Nature "Bruant " Senza Solfiti
Aggiunti *Bio



Cava Brut Nature Rosè " Capsigrany " Senza
Solfiti Aggiunti *Bio



Denominazione: Cava Serra de Mar
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa Blanca (Xsarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.9 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 l
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicina rosè
Uvaggio: Pansa Rosada (Xarel.lo Vermell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.2 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: Alella
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: Acciaio Bottiglia
Acidità: 5.4 gr/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 48mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: Alella
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Cemento Bottiglia
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: Senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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



Denominazione: Alella
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Garnatxa Negra & Peluda
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150 300 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio / Bottiglia
Acidità: 4.3 gr/l
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: 54 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Garnatxa Negra " GX " *Bio



Matarò " Aus Merla " Senza Solfiti Aggiunti *Bio



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



Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 14,5
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: 3 Mesi in Barrique
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

