



LA NOSTRA ENOTECA  
CANTINE FRANCESI





## FRANCIA

Blanquette e Crémant .....	4
Champagne .....	10
Alsazia .....	26
Valle della Loira .....	29
Borgogna .....	32
Bordeaux .....	36
Languedoc-Roussillon .....	38



## UN VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DEL PATRIMONIO AMPELOGRAFICO DELLA FRANCIA.

Il clima temperato, la diversità dei vitigni e la varietà dei terreni francesi favoriscono la coltivazione della vite in tutto il Paese. Il modo in cui la cultura francese ha investito nella produzione e nella comunicazione dei propri vini le ha fatto guadagnare la fama internazionale di "terra del vino".

In questa selezione abbiamo raccolto alcune etichette di realtà vitivinicole delle principali regioni produttive d'Oltralpe, ma siamo costantemente alla ricerca di nuove eccellenze enologiche da proporre al mondo dell'Ho.Re.Ca.

### LEGENDA DEI VINI



### LEGENDA DEGLI ABBINAMENTI





La Maison Salasar è stata fondata nel 1890 nella Haute-Vallée de l'Aude à Campagne sur Aude. I suoi vigneti si estendono su 60 ettari di superficie all'interno del perimetro dell'appellazione Blanquette (Mauzac 90%, Chardonnay et Chenin 10%) e Crémant di Limoux (Chardonnay 90%, Chenin et Pinot 10%), posizionati tra 300 e 500 metri di altitudine ai piedi dei Pirenei, così da beneficiare di un clima ventilato, garanzia della qualità del vino. Nel 2017 entra a far parte del gruppo Les Grands Chais de France.



## BLANQUETTE DE LIMOUX CARTE BLANCHE SALASAR

**COD. 402813**

ZONA DI PRODUZIONE: Languedoc-Roussillon

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico - Brut

VITIGNI: Mauzac 90%, Chardonnay e Chenin 10%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Metodo classico con un affinamento di almeno 18 mesi sui lieviti. Si presenta di un colore sabbia chiaro con riflessi argentei. Il naso è dominato dagli aromi di frutta bianca e brioche. In bocca, attacco rotondo con una bella lunghezza e un ottimo equilibrio. Finale lungo e molto aromatico.

ABBINAMENTI





• LA BAUME •

Una delle realtà più prestigiose dell'area, nota per le sue raffinate bollicine ma anche per vini fermi di straordinaria eleganza. Da più di un secolo il Domaine de la Baume perpetua una tradizione vitivinicola votata alla qualità e produce vini con forte potenziale aromatico. Situato nel cuore dell'area Languedoc-Roussillon, tra Béziers e la città medievale di Pézenas, il Domaine appare come una vera e propria oasi di pace. Sorge in una zona tranquilla, immersa nella natura, e incarna il calore del Sud, la convivialità, la condivisione ma anche l'amore per la terra.



### CRÉMANT DE LIMOUX *TERROIR LA BAUME*

**COD. 402833**

ZONA DI PRODUZIONE: Languedoc-Roussillon

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico - Brut

VITIGNI: Chardonnay 60%, Chenin Blanc 30%, Pinot Noir 10%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Metodo classico con macerazione a freddo e affinamento di 24 mesi minimo sui lieviti a bassa temperatura. Colore oro pallido con riflessi argento. Al naso sentori di limone, frutta secca e biscotti. In bocca fresco e agrumato, equilibrato.

ABBINAMENTI



**Arthur Metz**  
FONDATO 1904  
VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

Nel cuore della regione vinicola della "Corona d'oro" a Marlenheim si trova la Maison Arthur Metz, nella parte nord della pittoresca Strada dei Vini d'Alsazia, arteria centrale dei vigneti. Dal 1904 la Maison sottolinea il carattere e l'espressione del terroir alsaziano, legato al savoir – faire, alla sensibilità e all'esperienza al fine di conferire ai vini alsaziani una personalità profonda. Negli anni la casa ha vinto diversi premi e medaglie. Dinamica e sempre all'ascolto, la Maison Arthur Metz è oggi un luogo imperdibile nella regione.



**CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE NOIRS  
RESERVE DE L'ABBAYE ARTHUR METZ**

**COD. 402814**

ZONA DI PRODUZIONE: Alsazia

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Metodo classico con affinamento sui lieviti per più di 18 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi ambrati. Al naso piacevole bouquet di frutta gialla. Al palato bollicina viva e fine, secco con una bella acidità e una persistenza lunga. Equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTI



**CALVET**  
Maison Fondée en 1818

La Maison Calvet nasce nel 1818, ad opera di Jean-Marie Calvet a Tain-L'Hermitage, nella Valle del Rodano. La sua espansione continuò negli anni Cinquanta del XIX secolo con Octave, figlio di Jean-Marie, che mostrò un crescente interesse per i vini di Bordeaux. Lavorò instancabilmente per costruire una rete di commercianti di vino nella regione di Bordeaux. Oggi Calvet è un attore chiave dell'industria vinicola di Bordeaux, parte del gruppo Les Grands Chais de France.



**CREMANT DE BORDEAUX BRUT ROSÉ CALVET**  
**COD. 402832**

ZONA DI PRODUZIONE: Bordeaux  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Rosé - Brut  
VITIGNI: Merlot 90%, Cabernet Franc 10%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Affinamento di 12 mesi minimo sui lieviti a bassa temperatura con macerazione a freddo. Colore rosa pallido. Al naso fruttato ed espressivo. Al palato il vino presenta aromi di lamponi con note di limone.

ABBINAMENTI





Maison André Delorme è tra gli storici produttori della Côte Chalonnaise. La storia del marchio inizia nel 1942 quando André Delorme fonda la sua azienda, iniziando un percorso di crescita che prosegue ancora ai giorni nostri. Maison André Delorme oggi è uno specialista nella produzione di grandi vini della Côte Chalonnaise e dei Crémants de Bourgogne. Attraverso i terroirs di Rully, Givry, Mercurey, Bouzeron e Montagny copre più di 20 denominazioni che seleziona, vinifica e invecchia nelle sue botti a Rully. Oramai celebri in tutto il mondo, i suoi Crémant de Bourgogne in tutte le loro forme sono vini di grande finezza e caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile.



**CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS**  
*ANDRÉ DELORME*

**COD. 402910**

ZONA DI PRODUZIONE: Borgogna  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico - Brut  
VITIGNI: Chardonnay 100%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Un grande Crémant de Bourgogne 100% chardonnay che affina 18 mesi sui lieviti. Il suo colore è giallo chiaro con riflessi brillanti e perlage fine. Al naso rivela intense note di fiori bianchi. In bocca sentori di frutta dolce come pesche e pere, ben equilibrati da un bel tocco di freschezza.

ABBINAMENTI



**CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS**  
*ANDRÉ DELORME*

**COD. 402911**

ZONA DI PRODUZIONE: Borgogna  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico - Brut  
VITIGNI: Pinot Noir 100%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Il colore dorato di questo Crémant da uve a bacca nera è un cipria-rosa antico. Le sue bollicine fini si sprigionano verso la superficie. Al naso si scopre un vino molto espressivo, con sottili note di frutta rossa e richiami di canditi. In bocca, invece, colpisce per il perfetto equilibrio di tutte le sue componenti. Tra frutta fresca e crosta di pane, questo spumante sa sempre come sorprendere.

ABBINAMENTI



**CRÉMANT DE BOURGOGNE EXTRA BRUT**  
*ZERO DOSAGE ANDRÉ DELORME*

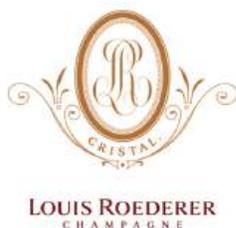
**COD. 402912**

ZONA DI PRODUZIONE: Borgogna  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico - Extra Brut  
VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Un Crémant figlio di una lunga maturazione in bottiglia che viene proposto al naturale, senza alcuna aggiunta di zuccheri a fine lavorazione. Ne deriva una bollicina estremamente fresca e godibile che unisce la morbidezza della frutta bianca con l'eleganza di una bella mineralità.

ABBINAMENTI





**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

La famosa Louis Roederer è una delle ultime maison della Champagne ad essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata nel 1776. L'azienda si trova a Reims e si è distinta puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori per controllare l'intera produzione. I Roederer oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, votati all'agricoltura biodinamica, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal, il vino nato per soddisfare in palato dello zar Alessandro II, con la sua inconfondibile bottiglia di cristallo a fondo piatto.



### CHAMPAGNE CRISTAL *LOUIS ROEDERER* COD. 400856

ZONA DI PRODUZIONE: Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Un'icona di stile ed eleganza senza tempo; affina almeno 6 anni sui lieviti, senza fermentazione malolattica. Colore giallo oro, con riflessi luccicanti. Perlage estremamente vivace. Bouquet ricco e complesso che rivela aromi di frutti aciduli e canditi, note agrumate, polline, nocciola tostata e vaniglia del Madagascar arricchito da note dolci di pasticceria e fumè. Al palato è invitante, concentrato e gessoso; un sorso elegante e concentrato e una struttura avvolgente.

ABBINAMENTI





Tradizione plurisecolare quella della Maison Perrier-Jouët, fondata nel 1811: è l'anno in cui Pierre-Nicolas Perrier, fabbricante di tappi di professione, sposa Adele Jouët. Perrier-Jouët elabora nel 1854 il primo Champagne brut della storia ed è anche la prima casa a menzionare il vigneto e l'anno di vendemmia sull'etichetta. Grazie alla sua notorietà, Perrier-Jouët diventa fornitore abituale della Regina Vittoria, ma anche della Corte di Napoleone III e delle famiglie reali di Svezia e Belgio. Su esempio dei maestri artigiani che si trasmettono i loro segreti di fabbricazione, sette capi di cantina si sono succeduti e hanno privilegiato la qualità alla quantità per riuscire a preservare i tesori della casa; come ad esempio l'etichetta 1825, l'annata più vecchia conosciuta nello Champagne.

Oggi la cantina conta circa 65 ettari vitati, dislocati tra le zone di maggior pregio dello Champagne, tra cui spiccano Avize, Ay e Dizy coltivati con i tre vitigni principi della zona ovvero Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. L'idea di fondo è quella di produrre vini che si distinguano innanzitutto per equilibrio e pienezza di frutto, già accoglienti e godibili subito dopo la sboccatura.



## CHAMPAGNE GRAND BRUT *PERRIER JOUËT*

**COD. 402942**

ZONA DI PRODUZIONE: Epernay / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Il primo Brut creato dalla prestigiosa Maison nel suo percorso di ricerca della perfezione e della raffinatezza assoluta. Affina 36 mesi sui lieviti nelle storiche cantine di gesso della Maison. Uno Champagne elegante e delicato, fresco e vivace, ricco di favolosi aromi fruttati e floreali di limone, bergamotto, tiglio e caprifoglio, con lievi note di burro, crosta di pane e vaniglia.

ABBINAMENTI



## CHAMPAGNE BELLE EPOQUE *PERRIER JOUËT*

**COD. 402628**

ZONA DI PRODUZIONE: Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Il "Belle Epoque" è lo Champagne simbolo della maison Perrier-Jouët: un Millesimato di buona intensità, di vivace freschezza e di estrema eleganza, maturato sui lieviti in bottiglia per almeno 60 mesi. Giallo paglierino, con riflessi verdognoli e finissimo perlage. Raffinati sentori di fiori e frutta fresca accompagnano un sorso cremoso e rotondo, morbido e avvolgente.

ABBINAMENTI



Dom Pérignon

Nel XVII secolo, Dom Pierre Pérignon, monaco benedettino procuratore dell'Abbazia di Hautvillers, considerato il fondatore dello champagne, dichiarò di voler produrre "il vino migliore del mondo." Oggi la Maison Dom Pérignon, parte del gruppo LVMH, porta avanti la sua ambizione creativa attraverso gli esclusivi Champagne Millesimati, aspirando all'armonia, potente fonte di emozioni. Si tratta di un impegno inflessibile a elaborare la vendemmia di un solo anno, indipendentemente dalle sfide, rinunciando persino alla produzione dell'annata quando il frutto non è all'altezza.



**CHAMPAGNE VINTAGE *DOM PÉRIGNON***  
**COD. 402284**

ZONA DI PRODUZIONE: Champagne  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut  
VITIGNI: Chardonnay 51%, Pinot Noir 49%  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

La creazione del Vintage 2013 svela l'eco di pinot neri e chardonnay, tra acidità e corpo. Il bouquet preciso, elegante e tattile sboccia in un intreccio aromatico e cipriato estremamente delicato, che si avvolge intorno a tre sfumature: prima gli agrumi, in seguito note più vegetali e infine accenti speziati. Questa precisione svela un'eleganza semplice e netta in cui il vino, dopo un attacco etereo, si amplifica per poi sbocciare, prima di abbandonarsi a un'ineffabile sensazione di chiarezza.

ABBINAMENTI



**KRUG**  
CHAMPAGNE

Correva l'anno 1834 quando il giovane Joseph Krug, arriva in Francia per lavorare nelle cantine Jacquesson. Dopo meno di 10 anni, nel 1843, fonda la sua Maison con l'obiettivo di produrre Champagne in grado di distinguersi non solo per la qualità ma anche per una personalità ben definita e riconoscibile. Indipendentemente dall'annata. Il segreto era solo disporre di una grande quantità di vini di riserva, da miscelare con sapienza e maestria per ottenere, anno dopo anno, il migliore degli Champagne immaginabili. Nascono così le "Edition", da oltre 250 vigneti diversi e, spesso, oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali di più di 15 anni.



**CHAMPAGNE GRANDE CUVEÉ KRUG**  
**COD. 400006**

ZONA DI PRODUZIONE: Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Quasi 200 vini di riserva per una cuvée di rara eleganza. Colore dorato, bollicine fini e vivaci, un'autentica promessa di piacere. Aromi di fiori appena sbocciati, frutta matura e secca, marzapane, pan pepato e agrumi. Note grigliate e sapori di pasta di mandole, mela cotogna, limone, limoncello e frutta secca.

ABBINAMENTI





Nella storia dello Champagne un posto d'onore va riconosciuto al monaco benedettino Dom Thierry Ruinart che, insieme all'iconico Dom Pérignon, sono considerati tra i padri del celeberrimo vino francese. Vissuto a cavallo tra XVII e XVIII secolo, Dom Ruinart fu un teologo e storico ma soprattutto una persona estremamente brillante che intuì le potenzialità di un nuovo vino, particolarmente in voga tra gli aristocratici parigini, caratterizzato da una certa effervescenza. La nascita della maison a lui intitolata risale al 1 settembre 1729, quando Nicolas Ruinart aprì il suo primo registro contabile dedicato proprio al "vin de bulles". Lo stile della casa si basa soprattutto sullo chardonnay e sulla sua grande eleganza. Oggi Ruinart è parte del gruppo del lusso mondiale LVMH.



## CHAMPAGNE BRUT *RUINART*

**COD. 402937**

ZONA DI PRODUZIONE: Reims / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 50-55%, Chardonnay 40%, 5-10% Pinot Meunier

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Nella cuvée, ai vini dell'annata, vengono aggiunti circa il 25% di vini di riserva. Ne deriva uno Champagne particolarmente piacevole, equilibrato ma soprattutto fine. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino e dal perlage fine e persistente. Al naso note di frutti a polpa bianca, albicocca, agrumi e una leggera tostatura, insieme alle classiche note di brioche e pasticceria che ne aumentano la complessità.

ABBINAMENTI



## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS *RUINART*

**COD. 402938**

ZONA DI PRODUZIONE: Reims / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Elaborato esclusivamente con uve Chardonnay di annate diverse, di cui il 25% riserva, è dotato di grande freschezza aromatica. Il colore è oro pallido luminosissimo, con riflessi verdi. Il perlage è fine, leggero e persistente. Eccezionale, puro, incisivo e preciso. L'attacco è morbido, polposo; il finale è freschissimo, con note di pesca bianca, cedro e una piacevole mineralità.

ABBINAMENTI





Claude Moët fondò la sua Maison di Champagne nel 1743. Fu subito un successo enorme, conquistando la corte del Re di Francia. Di generazione in generazione, la cantina cresce incessantemente, fino a diventare, ai primi del Novecento, leader di tutta la denominazione della Champagne. Dopo aver consolidato la sua posizione in tutti i mercati del mondo, la maison inizia una politica di acquisizioni senza precedenti che la portano in pochi anni a possedere la maggior parte dei marchi del beverage francese e poco dopo alla fusione con Hennessy. La storia recente vede la nascita del più grande polo del lusso del mondo, l'attuale LVMH.



### CHAMPAGNE IMPERIAL MOËT&CHANDON

**COD. 402246**

ZONA DI PRODUZIONE: Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 30-40%, Pinot Meunier 30-40%, Chardonnay 20-30%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Un sapiente assemblaggio di oltre 100 vini diversi, di cui il 20-30% di vini di riserva. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente. Al naso note di mela verde, agrumi e fiori bianchi a cui si aggiungono riconoscimenti minerali che possono ricordare il gesso ed eleganti note bionde (brioche e noci). In bocca è ricco e sontuoso. Fresco e molto lungo.

ABBINAMENTI





In un'epoca in cui le donne erano escluse dagli affari, Barbe Nicole Clicquot Ponsardin, rimasta vedova a soli 27 anni, osò assumere la direzione dell'azienda fondata dal suocero nel 1792 con passione e determinazione, raggiungendo diversi primati: il primo champagne vintage, l'invenzione della table de remuage e il primo champagne rosé per assemblaggio. Tre innovazioni che rivoluzionarono la produzione dello champagne e furono rapidamente adottate da tutti i produttori, gettando le basi della moderna produzione di champagne. Madame Clicquot, "la Grande Dame della Champagne", trasformò il suo nome in un marchio di eccellenza mondiale.

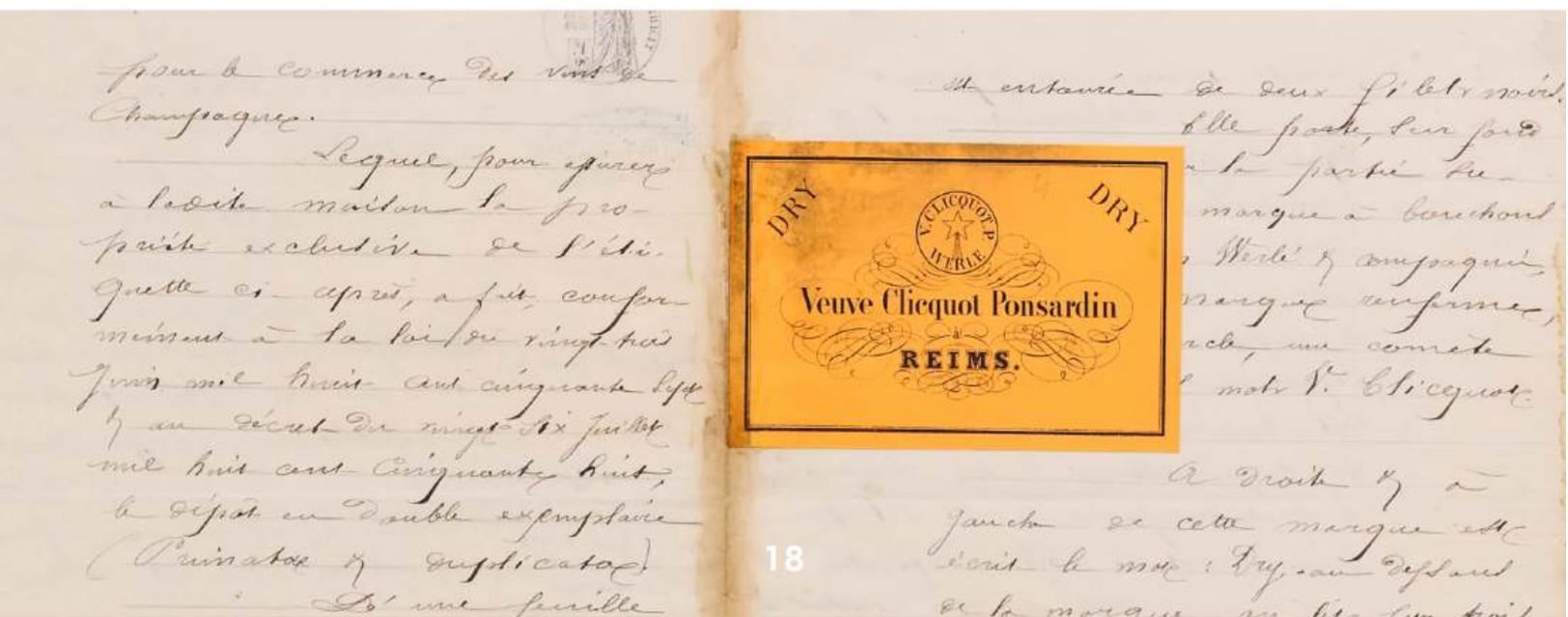


**CHAMPAGNE BRUT VEVE CLICQUOT**  
**COD. 410114**

ZONA DI PRODUZIONE: Champagne  
 TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut  
 VITIGNI: Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%  
 GRADAZIONE: 12,5%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Risultato dell'assemblaggio di uve provenienti da ben 50-60 diversi cru, questa cuvée ha una percentuale di vini di riserva fino al 45% e un invecchiamento sui lieviti di almeno 3 anni. Giallo dorato con bollicine sottili, al naso sprigiona sentori di frutti bianchi e gialli con note agrumate e di pasticceria. In bocca rivela freschezza, forza, intensità aromatica e setosità.

ABBINAMENTI



Champagne

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

Senza dubbio una delle Maison più amate della Champagne, Bollinger è riconosciuta come sinonimo di stile raffinato e qualità incredibile. Anche la storia di questa mitica azienda vinicola è strettamente legata a quella della donna che l'ha guidata, con capacità e competenza per anni. In questo caso si tratta di Elisabeth "Lilly" Bollinger, una vera imprenditrice capace di far crescere l'azienda con il giusto mix di tradizione e innovazione. La storia della cantina Bollinger inizia nel 1829, ed è subito un grandissimo successo, tanto da diventare il vino ufficiale della casa reale inglese. Ed è proprio la Regina Vittoria a conferire alla casa di Aÿ il Royal Award grande onorificenza.

Di Elisabeth è anche l'idea, molto moderna per i suoi tempi, di legare l'immagine dei propri vini a quella della più famosa spia inglese, il mitico 007. Anche in questo caso si tratta di un vero successo. Il primo caso di "product placement". La maison è oggi proprietaria di circa 160 ettari di vigneti in tutta la Champagne, con i quali soddisfa circa il 70% del suo fabbisogno annuo. Bollinger produce circa 2milioni di bottiglie.



### CHAMPAGNE SPECIAL CUVEÉ *BOLLINGER*

**COD. 400191**

ZONA DI PRODUZIONE: Aÿ / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

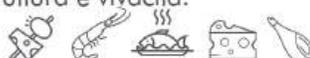
VITIGNI: Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Una cuvée creata da una piccola parte di vino d'annata e una maggioranza di vini riserva invecchiati per oltre 15 anni. Riposa almeno 3 anni sui lieviti. Colore giallo dorato, con bollicine sottili e ininterrotte. Al naso note di frutta matura, spezie e mele candite, note biscottate e di pasticceria. In bocca è subito riconoscibile. Cremoso e perfettamente bilanciato da una fresca acidità, in equilibrio tra struttura e vivacità.

ABBINAMENTI



### CHAMPAGNE ROSÉ *BOLLINGER*

**COD. 402874**

ZONA DI PRODUZIONE: Aÿ / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise Rosé - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 72%, Chardonnay 24%, Pinot Meunier 14%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Uno champagne fortemente strutturato ma con un'espressione netta e precisa, affinato sui propri lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi. Colore rosa antico, con un perlage fine che lo rende molto brillante, al naso è piacevolmente fruttato, con note evidenti di fragola, ribes e mirtillo maturi, su uno sfondo burroso con richiami di biscotto e mandorla. In bocca è cremoso ma fresco. Piacevolmente strutturato, lungo e vivace, sempre un sorso soddisfacente.

ABBINAMENTI



### CHAMPAGNE PINOT NOIR AYC18 *BOLLINGER*

**COD. 402875**

ZONA DI PRODUZIONE: Aÿ / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Dal colore dorato con riflessi ambrati, si distingue per la sua eleganza e profondità. Al naso, si apre con intensi aromi di frutti rossi maturi, come la ciliegia e la fragola, intrecciati con delicate note di mandorla tostata e pan brioche e un lieve sottofondo minerale. Al palato sorprende per il suo equilibrio. L'effervescenza fine e persistente accarezza il palato, con una freschezza che bilancia l'intensità del Pinot Noir. Finale lungo e seducente che lascia spazio a sfumature speziate e un retrogusto di vaniglia.

ABBINAMENTI



CHAMPAGNE  
**BRUNO PAILLARD**  
REIMS - FRANCE

Bruno Paillard, discendente da una famiglia di mediatori e vigneron, in Champagne da più di tre secoli, crea nel 1981 la propria Maison; il suo principale intento è quello di ottenere la quintessenza di ogni grande Cru della Champagne per poi creare, con l'assemblaggio, un grande vino, in grado di distinguersi per eleganza e purezza. Oggi la Maison si sviluppa su 32 ettari vitati, di cui 12 ricompresi all'interno di zone classificate come Grand Crus, lavorati in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici, così da permettere di estrarre la straordinaria tipicità gessosa dei territori. In cantina, la permanenza sui lieviti è lunga, da due a cinque volte superiore rispetto alla media, in funzione della tipologia della Cuvée; tutti i vini sono Extra Brut, la data di sboccatura è sempre scritta sulla contro-etichetta e lo stile è sempre riconoscibilissimo, così come la purezza, la complessità e la mineralità dei prodotti a firma Bruno Paillard.

Realtà produttiva affermata in tutto il mondo, la Maison è oggi totalmente indipendente ed è gestita anche da Alice, figlia del fondatore.



## CHAMPAGNE PREMIÈRE CUVÉE EXTRA-BRUT

*BRUNO PAILLARD*

**COD. 402958**

ZONA DI PRODUZIONE: Reims / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Extra Brut

VITIGNI: Pinot Noir 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

«Portabandiera» della Maison, è il frutto di oltre 30 cru provenienti dai più nobili terroir della Champagne, la cui composizione è tenuta segreta, e 36 mesi di affinamento sui lieviti. Colore giallo paglierino luminoso, al naso presenta profumi eleganti di frutta tropicale, melone bianco e ananas, crema pasticciera, vaniglia e scorza di limone, fiori bianchi. Assaggio cremoso, pulito, lieve nell'effervescenza, mostra un corpo vivace e ben bilanciato tra freschezza e sapidità. Divertente la persistenza nella quale ritorna il pane tostato.

ABBINAMENTI



## CHAMPAGNE ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE

*BRUNO PAILLARD*

**COD. 402959**

ZONA DI PRODUZIONE: Reims / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise Rosé - Brut

VITIGNI: Pinot Noir, Chardonnay

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Tonalità ramato brillante, mostra un'eccellente finezza del perlage. Profumi di ribes e frutti rossi croccanti evolvono poi verso l'amarena, la violetta e la fragola. Un tocco di limone denota la presenza dello Chardonnay. Assaggio che svela tutta la grande freschezza percepita al naso, è raffinato, molto elegante, autentico, opulento e strutturato senza mai risultare pesante e con una lunghissima persistenza fruttata e minerale. Eccezionale con la pizza!

ABBINAMENTI





La storia di Lacroix-Triaulaire iniziò nel 1917: due uomini della regione di Aube si incontrano e diventano amici durante la Grande Guerra. Dieci anni dopo, i loro rispettivi figli, Lucienne Cosson e Jacques Lacroix, iniziano una nuova collaborazione. Jacques, con suo fratello Jean, decide di trovare una fattoria da assumere per continuare la passione per il lavoro della terra ereditata dai loro antenati. Alla fine degli anni '50, quando il Ministero dell'Agricoltura lancia grandi progetti di bonifica nella regione di Aube, la famiglia Lacroix coglie l'occasione per creare il primo capitolo della loro storia con più di 250 ettari e 700 pecore. L'azienda vinicola prosegue con il figlio di Lucienne e Jacques, François, che ha portato il suo know-how.



## CHAMPAGNE BRUT LE BIOGRAPHE *LACROIX TRIAULAIRE*

**COD. 402808**

ZONA DI PRODUZIONE: Côte des Bar / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

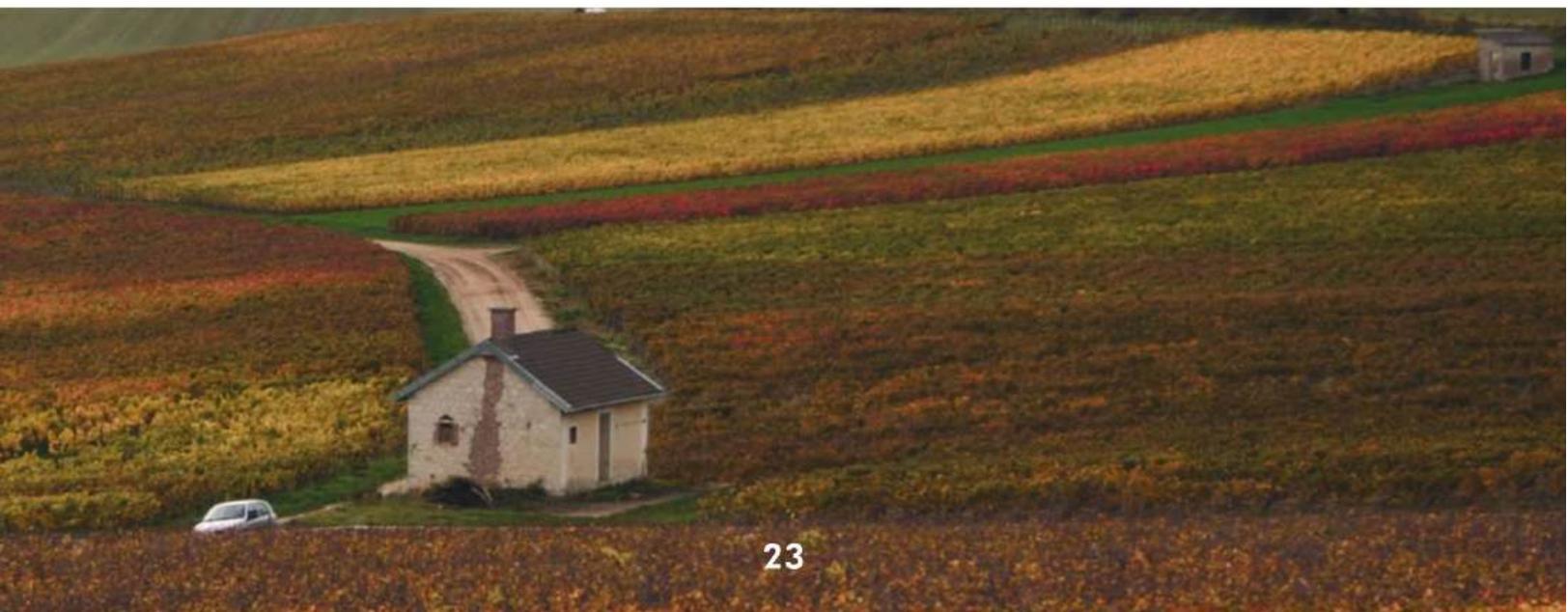
VITIGNI: Pinot Noir 67%, Chardonnay 17%, Pinot Meunier 16%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Uno champagne con il 41% di vini riserva che affina 2 anni e mezzo sui lieviti. Perlage fine e persistente. Colore oro pallido e lucido. Avvolge un naso di note tostate, praline e frutta matura come prugna o fichi. In bocca il finale è più dolce e fresco. "Le Biographe" è una composizione dedicata alla sete come nelle grandi occasioni, per un piacere puro e goloso.

ABBINAMENTI





La Maison Champagne Daniel Leclerc a Poliset si tramanda da padre in figlio... e figlia! Situata nel cuore della Côte des Bar, la Maison Daniel Leclerc et Fils si estende su quasi 7,5 ettari circondati da vigneti. Dalla vigna alla cantina, l'elaborazione dello champagne avviene nel rispetto del terroir della Champagne e delle tradizioni vitivinicole, unite a tecniche e materiali moderni che consentono di ottenere cuvée tanto diverse quanto sorprendenti e sottili.



## CHAMPAGNE BRUT TRADITION *DANIEL LECLERC ET FILS*

**COD. 402812**

ZONA DI PRODUZIONE: Côte des Bar / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

VITIGNI: Pinot Noir 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso aromi di frutta fresca, accompagnati da sentori di agrumi. Al palato il vino è ampio e sapido, esaltato da una tonica effervescenza

ABBINAMENTI



  
CHAMPAGNE  
**ANDRÉ DILIGENT**

La Maison André Diligent nasce nel 950. I 10 ettari della proprietà si snodano nel cuore della Côte des Bar, nel sud della Champagne, ricoprendo alcuni tra i comuni più grandi della denominazione. Qui le viti, di età compresa tra i 15 e i 40 anni affondano le radici in un terreno composto da colline giurassiche, il cui sottosuolo si caratterizza per la forte presenza di calcare kimmeridgiano.



**CHAMPAGNE BRUT *ANDRÉ DILIGENT***

**COD. 402837**

ZONA DI PRODUZIONE: Côte des Bar / Champagne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Champenoise - Brut

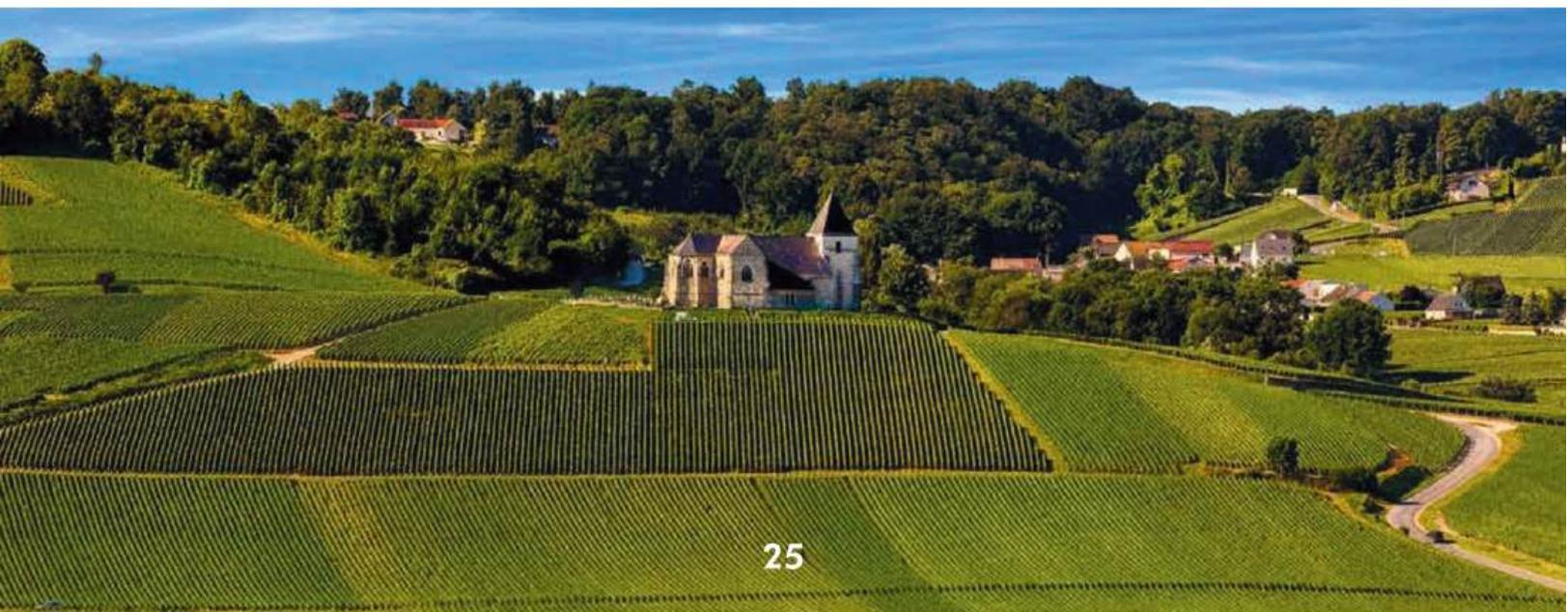
VITIGNI: Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Colore giallo paglierino brillante, mostra una vivace e continua effervescenza che schiude aromi di agrumi, melone bianco e gelsomino, il tutto incorniciato da sottili toni di lievito, forno e panificazione. Assaggio fresco e giustamente sapido, solletica le papille gustative regalando un sorso gradevole e dalla beva estremamente facile. Lunga persistenza nella quale ritornano gli agrumi.

ABBINAMENTI



*Pfaff*

LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

Situata nel cuore dei vigneti dell'Alsazia dal 1957, Cave des Vignerons de Pfaffenheim ha sviluppato un gusto per la qualità e l'innovazione in linea con le sue tradizioni e i suoi valori. Pfaff pratica ancora oggi la raccolta manuale in vigna delle uve, che vengono trasportate il giorno stesso in cantina per l'estrazione del mosto. Possiede tuttavia alcuni tra i macchinari per la fermentazione tecnologicamente più avanzati. "La pazienza produce eccellenza" è il motto di Pfaff, poichè i vini sono messi in commercio solo quando raggiungo la massima espressione aromatica.



## GEWURZTRAMINER D'ALSACE *DOPFF & IRION*

**COD. 402834**

ZONA DI PRODUZIONE: Alsazia

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Traminer aromatico 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Pressatura pneumatica soffice, vinificazione in autoclave a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi più altri 6 in tini prima dell'imbottigliamento. Colore giallo pallido luminoso con riflessi verdolini. Molto intenso al naso, sviluppa aromi di spezie, uva secca, vinacce, miele e note floreali di rosa. Grande persistenza e freschezza nel finale di bocca.

ABBINAMENTI 



## RIESLING D'ALSACE *DOPFF & IRION*

**COD. 402835**

ZONA DI PRODUZIONE: Alsazia

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Riesling 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Pressatura pneumatica soffice, vinificazione in autoclave a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi più altri 6 in tini prima dell'imbottigliamento. Colore giallo pallido luminoso con riflessi verdolini. Molto fresco al naso con aromi di limone e note discrete di fiori bianchi. L'attacco in bocca è franco e deciso. Ha corpo ma sviluppa con delicatezza un bel bouquet di frutti gialli.

ABBINAMENTI 





Situato a Barr, Martin Kliffel crea la sua proprietà nel 1824 con l'acquisizione delle vigne del prestigioso Clos Zisser. Il figlio Eugène è un vero pioniere nella viticoltura alsaziana: precursore nel 1921 nella produzione di Vendanges Tardives e Sélections de Grains Nobles, 60 anni prima della menzione. Il nipote Louis contribuirà allo sviluppo del Domaine e all'immagine della Maison, grazie anche alla presidenza di Associazioni e Comitati vinicoli. Si distinguerà per la cura meticolosa delle vigne e per la passione che trasmette ai suoi figli sui vini alsaziani. L'unione della figlia Andrée Kliffel a André Lorentz, membro dell'Accademia del Vino di Francia, contribuisce alla conoscenza a livello commerciale della Maison in Francia e all'export nel mondo. Oggi la squadra lavora ancora con obiettivi precisi: la qualità, l'autenticità e la valorizzazione al cliente.



## RIESLING D'ALSACE *KLIPFEL*

**COD. 402815**

ZONA DI PRODUZIONE: Alsazia

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Riesling 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Le uve vengono raccolte a piena maturità. La fermentazione alcolica dura 2 settimane con controllo della temperatura. Affinamento in cisterne inox. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso floreale, agrumato e minerale. In bocca è fresco, denso con note pepate e fruttate.

ABBINAMENTI



Acquistato nel 1935 da Ernest Sauvion, lo Château du Cléry-Sauvion è uno dei più antichi della Loira, con 95 ettari di proprietà che costituiscono un panorama mozzafiato, dominato dal castello stesso che, di per sé, è un gioiello architettonico con le sue caratteristiche cantine a volta. Qui i suoli sono ricchi in minerali, in particolare silicio, insieme all'argilla, una combinazione che diventa la base perfetta per la nascita di alcuni tra i vini bianchi più piacevoli e raffinati dell'intera denominazione.

## SAUVION



Sancerre e Pouilly-Fumé, le due denominazioni cruciali, si caratterizzano per il quadro aromatico chiaro e nitido, esaltato dalla lavorazione esclusivamente in acciaio, per non intaccare nessuna sfumatura organolettica; inoltre Sauvion pratica una macerazione dei mosti a contatto con le fecce, per diverse settimane, per evidenziare ancor più la finezza e l'eleganza tipiche dei grandi vini bianchi della Loira. Questa lavorazione consente di avere bianchi dal carattere molto deciso senza avvalersi dell'uso del legno, ottenendo comunque profondità e aromaticità.



## SANCERRE LES FONDETTES *SAUVIGNON*

**COD. 402916**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle della Loira

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Sauvignon Blanc 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Dalle vigne più vecchie di Sauvignon Blanc piantate sulle migliori colline, nasce il Sancerre Les Fondettes che subisce una lavorazione esclusiva in acciaio e una maturazione di ben 6 mesi a contatto con le fecce fini. Giallo paglierino con riflessi dorati, profuma di salvia, fiore di vite e sambuco, pompelmo, gesso e nocciola tostata, con importanti refoi salmastri. Assaggio ricco e stuzzicante, un equilibrio mirabile tra l'alcol e il soffio minerale, lasciando presagire un'eleganza anche nel lungo periodo.

ABBINAMENTI 



## POUILLY FUMÉ LES OMBELLES *SAUVIGNON*

**COD. 402917**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle della Loira

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Sauvignon Blanc 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Da uve 100% Sauvignon Blanc, subisce una lavorazione esclusiva in acciaio e una maturazione di ben cinque mesi a contatto con le fecce fini. Colore oro pallido con riflessi verdolini, esprime al naso un quadro ampio ed elegante: alle note di pietra focaia si sommano gli agrumi, la pesca bianca e i fiori di campo, con echi molto netti di ortica. Impatto gustativo fine e scattante, con un buon equilibrio, un corpo morbido e una piacevole risposta gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI 





*Château du Maillon*

Château Du Maillon è di proprietà della stessa Famiglia dal 1870, oggi alla quinta generazione. Dal 1982 Poliane Albert-Jean e suo fratello Bertrand Poilane possiedono 75 ettari di vigna, 30 nel comune di Loroux-Bottereau et 45 ettari nel comune di Vallet. Il loro scopo è continuare il lavoro di qualità e dedizione cominciato e perseverato negli anni dai loro avi. Lo Château Du Maillon fa parte oggi della Maison LaCheteau che supervisiona circa 100 domaine accuratamente selezionati, che coprono tutte le denominazioni della Val de Loire. I rigorosi standard di qualità vengono applicati in tutta la filiera, dalla viticoltura e vinificazione fino all'imbottigliamento.



## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE *CHÂTEAU DU MAILLON*

**COD. 402816**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle della Loira

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Melon de Bourgogne 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Un vino francese contraddistinto dalla presenza di fecce fini nella bottiglia per 5-7 mesi, dovute a un imbottigliamento senza filtri al termine della vinificazione. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso note espressive e floreali con aromi di frutta e sentori di mentolo. Un piacevole calice fresco, lungo e ricco di sentori fruttati e floreali.

ABBINAMENTI



*Chartron et Trébuchet*  
MEURSAULT CÔTE-D'OR FRANCE

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet (Côte de Beaune), è situata nel cuore del Triangolo d'oro della Côte de Beaune in Borgogna (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault). Maison Chartron et Trébuchet hanno una reputazione stellare in Francia per fare Borgogna bianca di alta qualità a prezzi molto accessibili, grazie alla selezione rigorosa delle uve migliori e raccolta a mano. Guidata da Serge de Bucy, responsabile acquisti vino ed enologia, Maison Chartron e Trébuchet si è specializzata rapidamente in vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento di grandi vini. La vinificazione segue il metodo classico, alla ricerca dell'equilibrio perfetto.

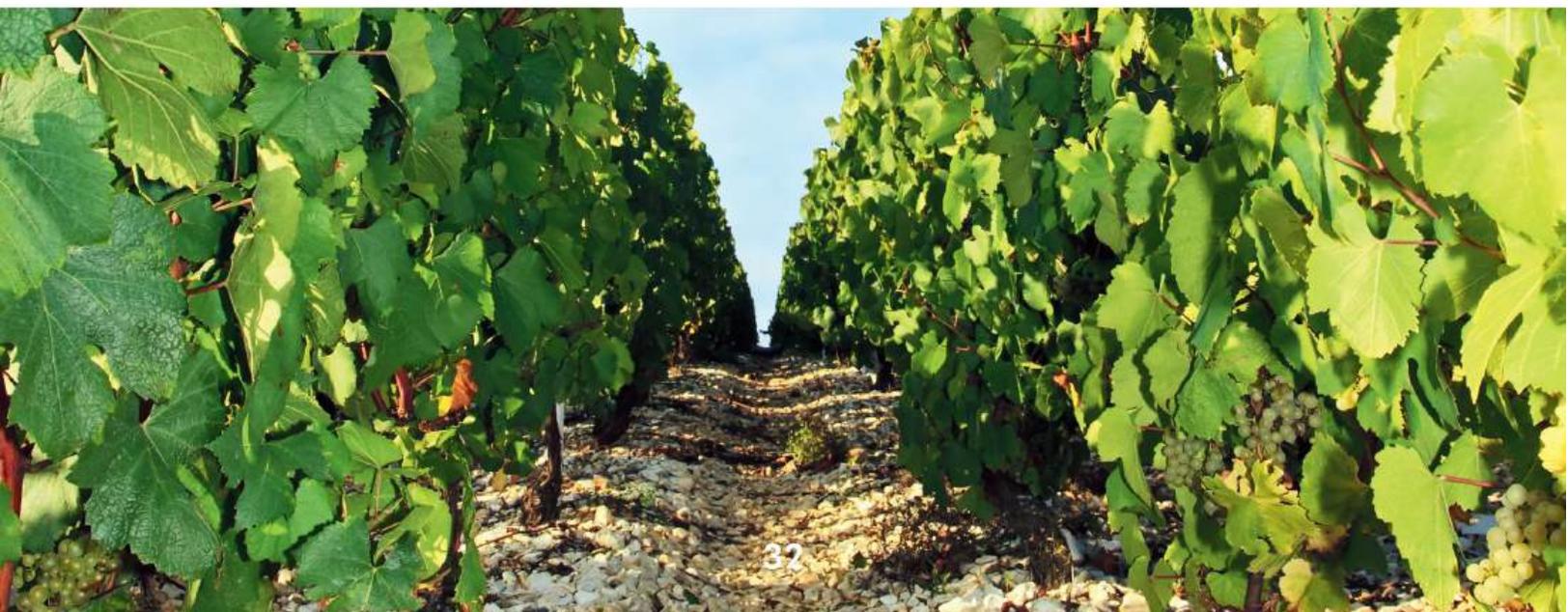


**CHABLIS CHARTRON ET TRÉBUCHET**  
**COD. 402817**

ZONA DI PRODUZIONE: Borgogna  
TIPOLOGIA: Bianco  
VITIGNI: Chardonnay 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Le uve sono pressate subito al loro arrivo in cantina. La prima fermentazione è fatta in cisterne inox a 18°, la seconda in bottiglia con un affinamento di 18 mesi sui lieviti. Colore giallo paglierino intenso. Al naso vivace e rinfrescante, con sentori di agrumi e frutta di bosco e una mineralità delicata. In bocca rivela un'acidità brillante che completa gli splendidi sapori di frutta, con un finale lungo e pulito.

ABBINAMENTI



*Nicolas Potel*  
— Grands Vins de Bourgogne —

È principalmente producendo vini dai terroir più belli della regione che Nicolas Potel, importante vigneron borgognone di Nuits Saint Georges, si è costruito una reputazione internazionale. I suoi Villages, Premiers Crus e Grands Crus sono riconosciuti e acclamati in tutto il mondo per la loro capacità di offrire la purezza del frutto e l'esatto riflesso delle loro denominazioni e terroir di origine. Durante tutte le vinificazioni vengono assaggiate le cuvée due o tre volte al giorno per seguirne l'evoluzione aromatica. Dopo la svinatura, viene effettuata una pressatura molto soffice con pressa verticale, quindi una decantazione prima dell'invecchiamento in barrique. In cantina si è scelto di evitare il più possibile gli interventi, facendo decantare i vini a sufficienza per un affinamento sulle fecce fini da 12 a 16 mesi senza travasi e con un minimo di SO<sub>2</sub>, al fine di proteggere soprattutto da anidride carbonica dovuta dalle fermentazioni malolattiche. L'azienda segue il calendario biodinamico cercando di lavorare i vini secondo il loro stile, sia nei giorni della radice che in quelli del frutto al fine di rispettare al meglio la loro singolarità.



### CHABLIS *NICOLAS POTEL*

**COD. 402913**

ZONA DI PRODUZIONE: Nuits Saint Georges / Borgogna

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

In pieno stile Chablis, le uve vengono lavorate in acciaio, per poi affinare 6 mesi sulle fecce fini. Di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, al naso mostra intensi profumi fruttati con chiari caratteri varietali tipici dello Chardonnay e ottimi sentori di vaniglia e tostato. Ottima struttura, eleganza e mineralità.

ABBINAMENTI



### CHARDONNAY BOURGOGNE *NICOLAS POTEL*

**COD. 402914**

ZONA DI PRODUZIONE: Nuits Saint Georges / Borgogna

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Uno chardonnay della Borgogna che affina in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini. Colore giallo dorato chiaro. Al naso è espressivo con eleganti sentori di agrumi, arancia, mandorla fresca e note di pietra focaia. In bocca l'attacco è pieno, vivace, secco, aromatico, con una buona struttura e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI



### PINOT NOIR BOURGOGNE *NICOLAS POTEL*

**COD. 402915**

ZONA DI PRODUZIONE: Borgogna

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Pinot Noir 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Pinot nero vinificato in acciaio inox e affinato per circa 5-6 mesi in botti di rovere neutro per conferire struttura al vino. È di colore rosso rubino luminoso. Al naso presenta sentori di frutti rossi e neri, ciliegie, ribes nero, liquirizia e note speziate. Al palato è morbido, con una bella persistenza e aromaticità sul finale. I tannini sono setosi, ben bilanciati; un vino armonico e di facile beva.

ABBINAMENTI



**LD**  
**LOUISE DUBOIS**  
*Depuis 1805*

Dopo la Rivoluzione francese, fu introdotta la messa all'asta delle proprietà dei vigneti, che cambiò radicalmente il paesaggio viticolo francese. Nel 1805, la famiglia Dubois di Parigi decise di investire nei vigneti e divenne una delle prime grandi famiglie ad acquistarli. Dopo anni di coltivazione della vite e di trasmissione generazionale, la famiglia Dubois ha fatto una svolta. Nel 1885 una nuova pagina si aggiunge alla storia della casa: la nascita di Louise Dubois, una donna moderna e lungimirante che ha sviluppato e diffuso il nome della casa, sia attraverso il suo lavoro sulla vite che attraverso il marketing dei vini.



### PINOT NOIR 1885 *LOUISE DUBOIS*

**COD. 402819**

ZONA DI PRODUZIONE: Borgogna

TIPOLOGIA: Rosso

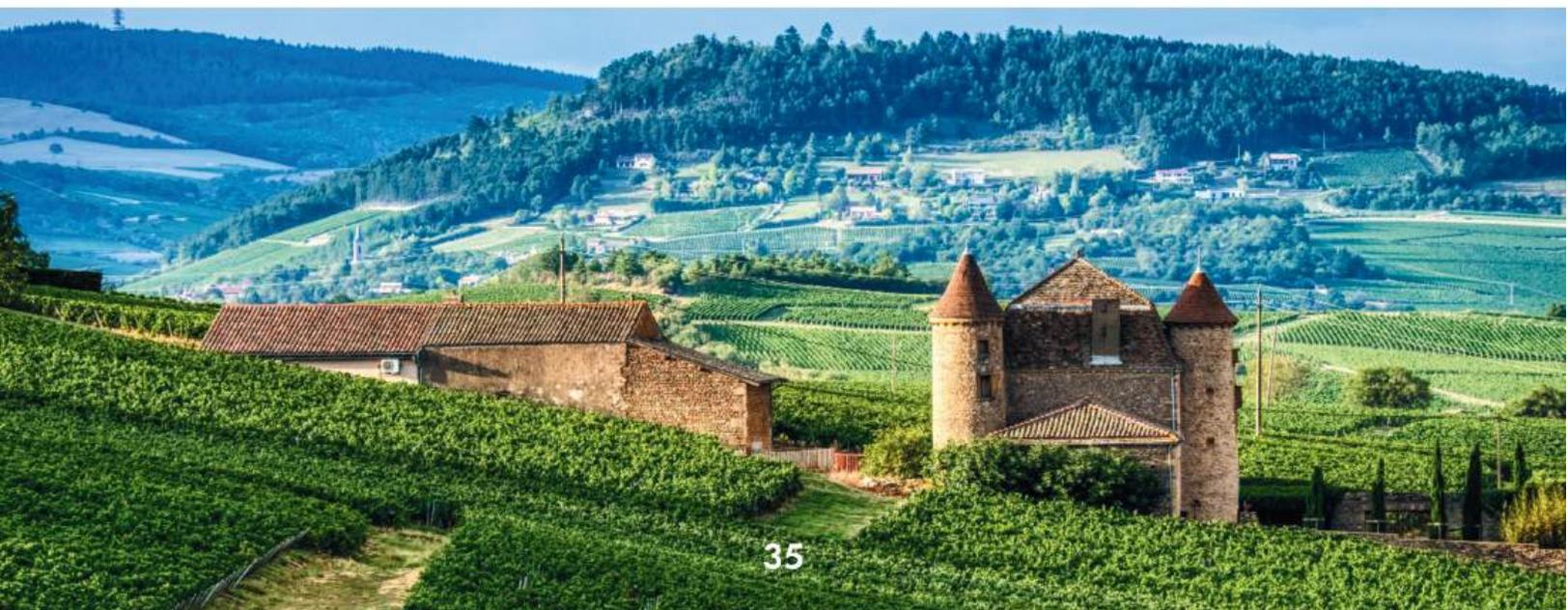
VITIGNI: Pinot Noir 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Un Vin de France che racchiude tutti gli aspetti più insiti dell'enologia locale, riuscendo a portare a tavola una prelibatezza dal carattere voluminoso e morbido. Colore rosso rubino intenso. Naso ricco e fruttato, unisce aromi di frutta nera matura. In bocca ha corpo, piacevole pienezza al palato e tannini setosi.

ABBINAMENTI



CHATEAU  
DE  
CATHALOGNE

Château de Cathalogne è di proprietà della famiglia Despagne. Il vigneto dove si produce il vino rosso e fruttato, si trova nella regione di Entre-Deux-Mers tra i fiumi Garonna e Dordogna fino alla foce della Gironda. Grazie ai due fiumi, le viti sono meno esposte a forti escursioni termiche, condizioni naturali favorevoli per la viticoltura. Il terreno è argilloso, sabbioso e fangoso, ideale per la coltivazione di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La famiglia Despagne è dedita alla produzione di vini di alta qualità, ha firmato nel 1997 la "Charter of Quality and Integrated Farm Management, Sustainable Viticulture" e ha ottenuto la certificazione ufficiale. Da allora il loro lavoro è stato gratificato con numerosi premi.



**BORDEAUX ROUGE CHÂTEAU DE CATHALOGNE**

**COD. 402818**

ZONA DI PRODUZIONE: Bordeaux

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Colore rosso rubino intenso. Il potente bouquet aromatico del vino si delinea su note di terra insieme a sentori di bosco e frutti neri come ribes, e more, con un finale speziato. In bocca è equilibrato, con tannini piacevoli, note dolci di ciliegia matura, confettura di mirtilli e ribes.

ABBINAMENTI



CRUS ET DOMAINES DE FRANCE  
Cru des Vins de Bordeaux depuis 1873  
GRUPE GCF

Tutto è iniziato oltre 40 anni fa. Joseph Helfrich ha creato il gruppo Les Grands Chais de France con il desiderio di soddisfare la sete degli amanti del vino. Anche se abbiamo sempre più successo e continuiamo a crescere, la storia del Gruppo è prima di tutto la storia di una famiglia guidata dalla passione per il vino e il terroir. Ma questo successo è dovuto anche allo spirito familiare che lega tutti i nostri dipendenti e che unisce i team attraverso una visione condivisa: "Far sì che i consumatori di tutto il mondo vengano a godere dell'enorme diversità dei vini e dell'autenticità dei terroir francesi".



**BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE**  
**CHÂTEAU TOUR DE PERRIGAL**  
**COD. 402836**

ZONA DI PRODUZIONE: Bordeaux

TIPOLOGIA: Rosso

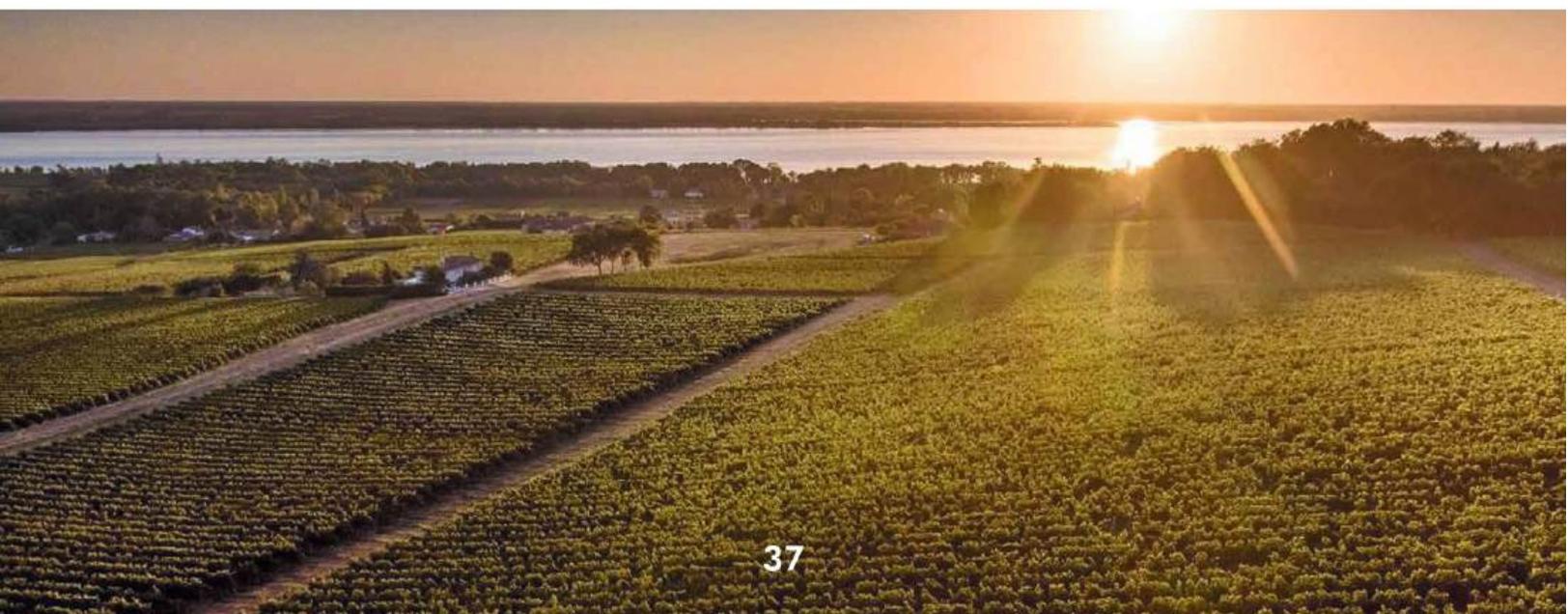
VITIGNI: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Malbec / Cabernet Franc 10%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso aromi di frutti neri maturi, mora e ribes nero, accompagnati da note speziate e mentolate, cacao ed eucalipto. Al palato il vino è setoso e preciso, con tannini sciolti e un ritorno di aromi di frutti neri.

ABBINAMENTI





Una delle realtà più prestigiose dell'area, nota per le sue raffinate bollicine ma anche per vini fermi di straordinaria eleganza. Da più di un secolo il Domaine de la Baume perpetua una tradizione vitivinicola votata alla qualità e produce vini con forte potenziale aromatico. Situato nel cuore dell'area Languedoc-Roussillon, tra Béziers e la città medievale di Pézenas, il Domaine appare come una vera e propria oasi di pace. Sorge in una zona tranquilla, immersa nella natura, e incarna il calore del Sud, la convivialità, la condivisione ma anche l'amore per la terra.



### SYRAH LA JEUNESSE *DOMAINE DE LA BAUME*

**COD. 402820**

ZONA DI PRODUZIONE: Languedoc-Roussillon

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Syrah 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Selezione rigorosa delle parcelle di syrah. Effettua una macerazione pre-fermentativa a freddo per estrarre il concentrato dalla buccia, seguita da estrazione concentrata all'inizio della fermentazione alcolica per addolcire i tannini. Alcune parcelle fanno legno per offrire maggiore struttura e complessità. Colore rosso porpora con riflessi violacei. Al naso note di frutta rossa matura e pepe. In bocca è pieno, fruttato e con tannini setosi.

ABBINAMENTI



I VERI  
INTENDITORI  
NON BEVONO  
VINO.  
DEGUSTANO  
SEGRETI.

SALVADOR DALÌ



**CANCELLONI  
FOOD SERVICE S.P.A.**

Strada L. Ariosto, 41  
06063 Magione (PG)  
+39 075 84 77 71  
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**

EDIZIONE  
2024 | 2025