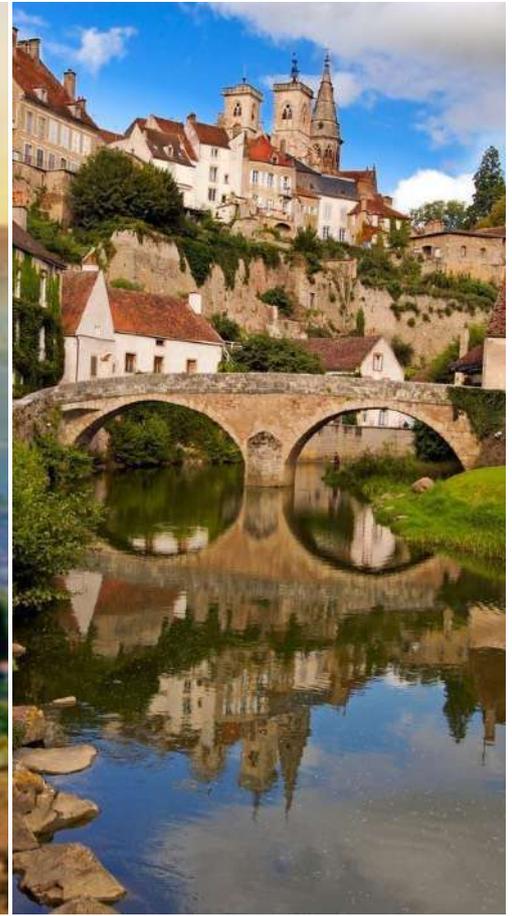


An ornate, gilded frame with intricate floral and scrollwork carvings. At the top center is a crest featuring a face surrounded by leaves. The frame encloses a rectangular mirror with a light blue tint. The text is centered on the mirror's surface.

**SPUMANTI E
CHAMPAGNE
FRANCESI**



Borgogne



PIERRE PONNELLE



IL TERROIR:

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

IL PRODUTTORE:

- Azienda nata nel 1890 grazie al fondatore Pierre ed al figlio Lazare
- La produzione di Spumanti, iniziata 1974, è pari a 75.000 bt. annue.

PARTICOLARITÀ:

- Pierre Ponnelle fu il primo selezionatore e commerciante di uve della Borgogna (Négociant) e per i suoi spumanti utilizza solo uve Pinot Noir e Chardonnay. La Borgogna, grazie alla cosiddetta "affectation parcellaire", è l'unica zona dove le varie Aziende produttrici devono obbligatoriamente scegliere quali vigneti destinare alla produzione del Crémant e dichiararlo prima del 31 marzo di ogni anno.
- Le cantine di affinamento dell'Azienda sono ubicate nei sotterranei della Cattedrale di Notre-Dame de Beaune, già patrimonio enologico dei monaci cistercensi, oggi di proprietà della Maison.



BLANC DE BLANCS BRUT



CARATTERISTICHE

È fruttato ed elegante con un perlage fine e piacevole. Il gusto è pieno e rotondo con un finale vellutato. Ideale come aperitivo o per accompagnare pietanze di pesce.

Cod. PW482 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay
METODO DI PRODUZIONE Charmat lungo
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°
PERMANENZA SUI LIEVITI 6 mesi
DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 88/100

• Punteggio valutazione clienti: 88/100

RICONOSCIMENTI

DOSAGGIO 8 grammi/litro
PERMANENZA SUI LIEVITI 6 mesi

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT



CARATTERISTICHE

È un prodotto elegante e vivace ottenuto dalle ottime uve Pinot Nero e Chardonnay di Borgogna. Il sapore è ricco e piacevolmente fresco. Ottimo come aperitivo o per accompagnare piatti non troppo sapidi.

Cod. PW041 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 70% Pinot nero, 30% Chardonnay

METODO DI PRODUZIONE Champenoise (Classico)

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 89/100



Bordeaux



LES CORDELIERS



IL TERROIR:

- Bordeaux: Entre-deux-mers
- Suolo di tipo argilloso limoso caratterizzato da un clima temperato, grazie all'influenza del vicino Oceano Atlantico
- Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
- Vigneti di proprietà: 76 Ha

IL PRODUTTORE:

• Il nome dei Cordeliers deriva dai frati francescani, a causa dei loro abiti fatti di un grande lenzuolo e una cintura di corda. Questo nome gli fu dato durante la settima crociata, quando il Papa diede loro il consenso di stabilirsi in città; a Saint Emilion. Per quattro secoli, fino alla Rivoluzione francese del 1789, i Cordeliers occuparono questo luogo, che comprendeva poi una chiesa, il cortile d'ingresso, una cantina, un giardino e un edificio principale. Alla fine del 19esimo secolo, i proprietari ebbero l'idea di utilizzare gli scantinati per realizzarne una vera e propria cantina.

PARTICOLARITÀ:

- Classificato come monumento storico e patrimonio mondiale dell'UNESCO, il chiostro CORDELIERS è uno dei monumenti storici più pittoreschi di Saint-Emilion
- Les Cordeliers seleziona rigorosamente le uve che vengono raccolte a mano, effettua una leggera pressatura (100 litri di mosto per 150 kg di uva) e vinificazione a bassa temperatura
- Le bottiglie affinano nelle cantine del chiostro dove godono di una temperatura costante di 12°C; queste condizioni sono ideali per la perfetta riuscita del vino



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT EXCLUSIVE



CARATTERISTICHE

Colore giallo chiaro con riflessi leggermente dorati, bolle fini con corolla spessa e persistente. Naso fine ed elegante, note floreali e di frutti bianchi. In bocca è corposo e vinoso, con buona acidità e finezza. Uno spumante di carattere, ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce, risotti, carni bianche, ma senza intingoli.

■ Cod. JL001 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Cabernet Franc

METODO DI PRODUZIONE Classico

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

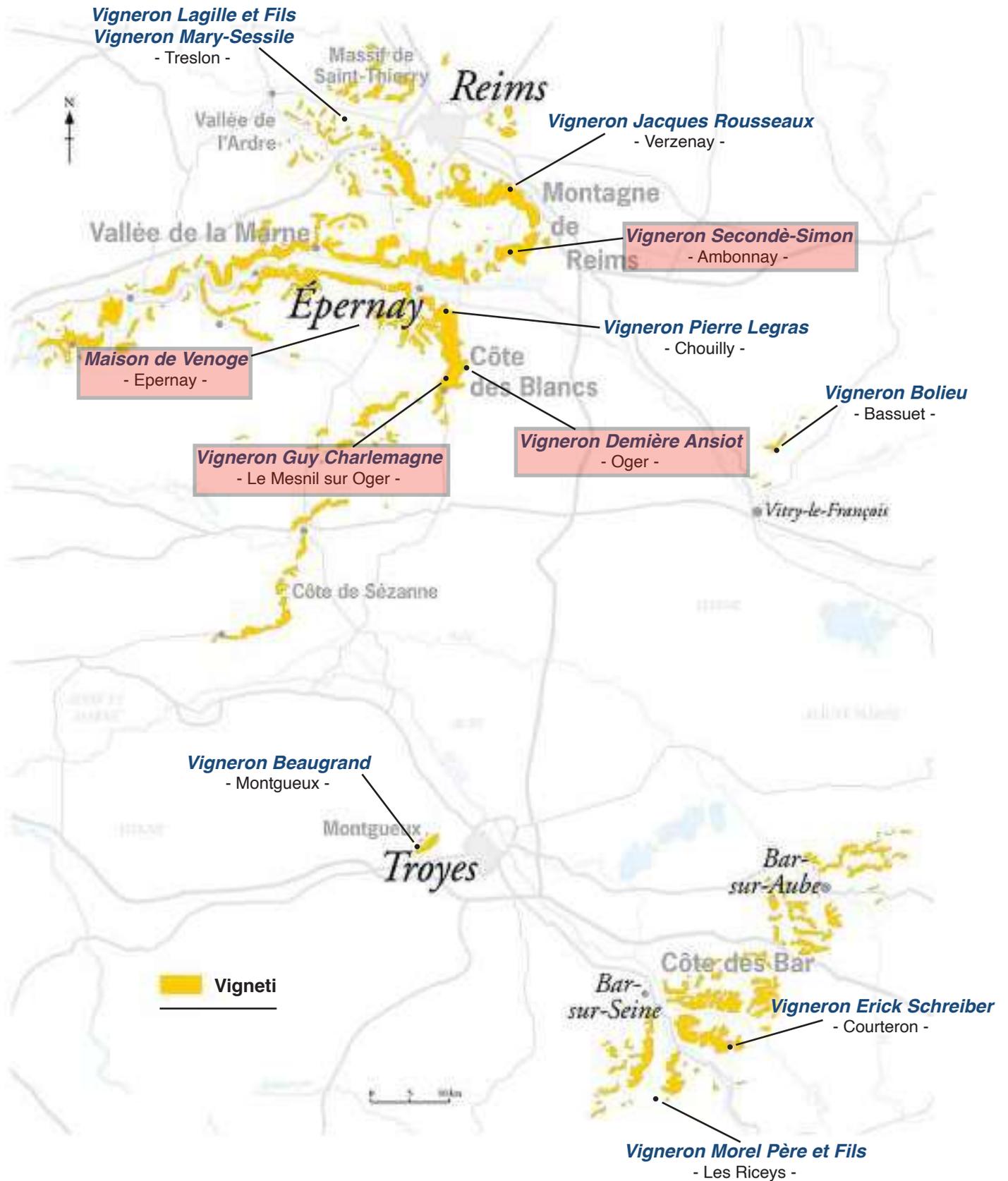
PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 24 mesi

DOSAGGIO 9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI • Médaille d'Argent au Concours National des Crémants 2019

- Champagne -

Zone di coltivazione



DE VENOGE



LA STORIA

Creata nel 1837 da Henri-Marc de Venoge è una della più antiche Maison di Champagne oggi in commercio. Fu la 1° azienda, nel mondo del vino, ad utilizzare etichette illustrate e nomi di fantasia per le sue bottiglie.

LA MAISON

La sua attuale sede, è la prestigiosa villa del fondatore in Avenue de Champagne a Épernay, oggi patrimonio dell'UNESCO.

Nel 2018 R. Parker ha dichiarato de Venoge Maison dell'anno, premiando i suoi champagne con punteggi altissimi.

PARTICOLARITÀ

- Nella sua sede è custodita la più importante raccolta di etichette di Champagne al mondo. Per la sua importante e prestigiosa storia, allo Champagne de Venoge viene attribuita l'allocuzione "Noblesse Oblige".

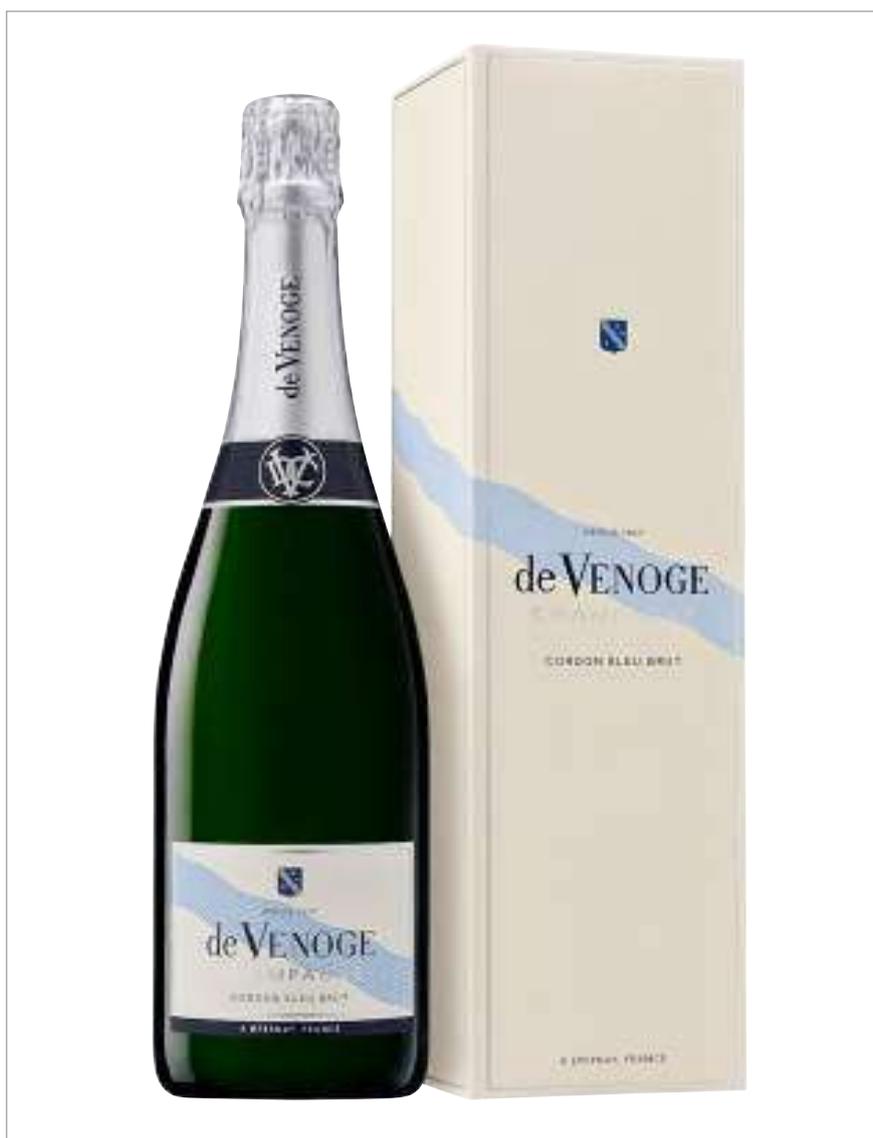


- Nelle sue cantine riposano ancora sui lieviti vecchie ed importanti annate che potranno essere acquistate su prenotazione e consegnate con certificato di garanzia.

- Gli Champagne de Venoge vengono prodotti con le migliori uve provenienti dai seguenti villaggi: Cramant, Avize, Mesnil-sur-Oger, Ambonnay, Verzenay, Verzy e Les Riceys.

- La Maison de Venoge è stata la prima azienda al mondo a personalizzare le capsule per i suoi clienti più prestigiosi.

CORDON BLEU BRUT SÉLECT



STORIA

Originariamente il cordone blu rappresentava il fiume de la Venoge che attraversava l'omonimo villaggio dal quale proveniva il fondatore della Maison. Successivamente fu assunto ad emblema dell'Ordine dello Spirito Santo, il più famoso ordine cavalleresco della monarchia francese: «Noblesse Oblige».

CARATTERISTICHE

Viene prodotto con grande meticolosità. È equilibrato, rotondo e piacevolmente complesso. I sentori che spiccano maggiormente sono quelli floreali che evolvono verso la crosta di pane e il burro. Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto. Può invecchiare per diversi anni.

ASSEMBLAGGIO 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 25% Meunier

PARTICOLARITÀ 25% vini di riserva

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 6,1 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 91/100 Robert Parker - Wine Advocate
- 91/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 92/100

GUY CHARLEMAGNE



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



IL TERROIR:

- Comune di Mesnil-sur-Oger, 100% Grand Cru, Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

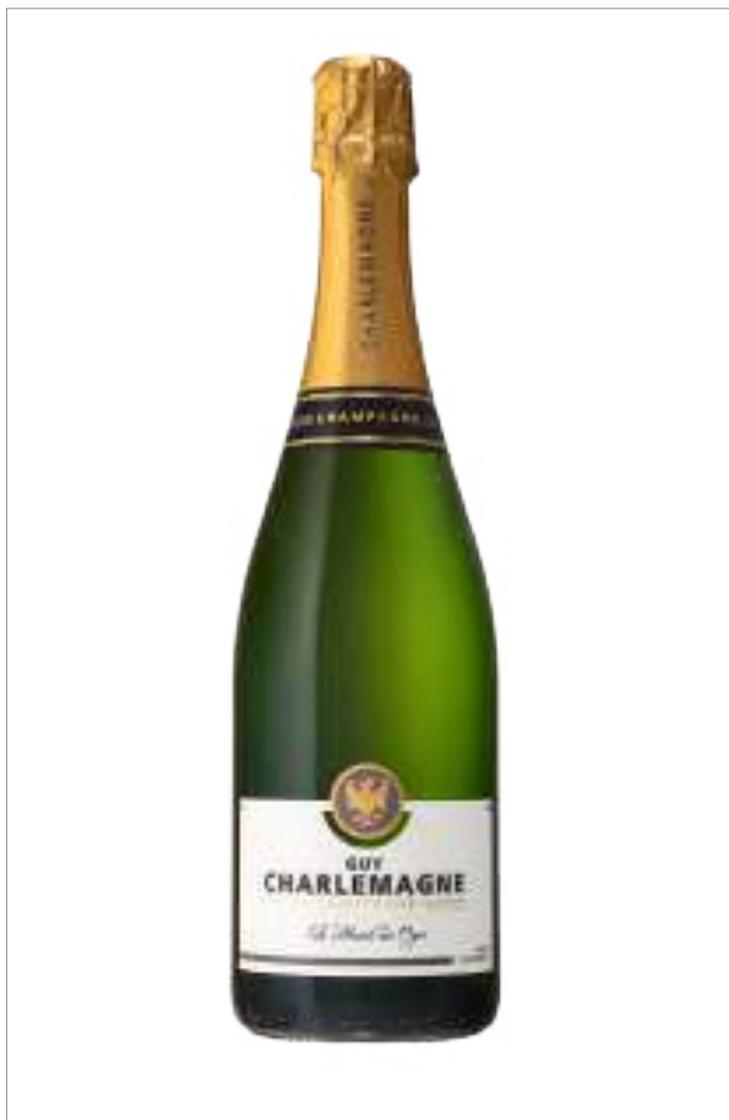
- Azienda fondata nel 1892 oggi condotta da Philippe Charlemagne
- Produzione: 120.000 bt. provenienti principalmente da 15 ettari in Mesnil-sur-Oger e da alcune altre piccole parcelle nella Côte de Sezanne, con l'87% Chardonnay e il 13% Pinot Noir
- L'età media dei vigneti è di 42 anni
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali

PARTICOLARITÀ:

- L'azienda si trova in Rue Breche D'Oger, di fronte alla celebre Maison Salon
- A Le Mesnil-sur-Oger il gesso, le Craie, composto da granuli di calcite e scheletri di microrganismi marini -belemniti- risalenti a 170 milioni di anni fa, affiora ovunque e favorisce la produzione dei Blanc de Blancs più fini ed eleganti della champagne: la loro mineralità e la spiccata acidità vengono trasformate, grazie all'affinamento sui lieviti, in una apprezzabile complessità, inoltre sono fonte di alta longevità
- Il tipico Goût de Terroir si ottiene grazie alla vinificazione separata delle migliori parcelle del villaggio: Chetillon, Coulmets, Vaucherots, Mont-Joly



BRUT CLASSIC



CARATTERISTICHE

Realizzato nel terroir di Sézanne è l'aperitivo per eccellenza. Colore giallo dorato con riflessi verdi, perlage persistente. Naso floreale e fresco con profumi di frutta matura e brioche. Anche il palato è di frutti maturi a polpa gialla, con un finale dolce; strutturato e di buona lunghezza. Abbinamenti: Aragosta, Salmone affumicato, Pollame ripieno, Carne al forno con funghi, Coniglio.

Cod. CH001A bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ Vinificato in vasche termoregolate, contiene parti di vini di riserva.

Malolattica svolta.

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

DOSAGGIO 8 grammi/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

RICONOSCIMENTI

- Raccomandato dalla rivista Decanter
- Medaglia d'argento al Concours Prix

DEMIÈRE-ANSIOT



IL TERROIR:

- Comune di Oger, 100% Grand Cru, Côte des Blancs

IL PRODUTTORE:

- Azienda condotta dalla stessa famiglia da 4 generazioni, oggi guidata da Nicolas Demièr
- Produzione: 30.000 bt. provenienti da 8,5 ettari in Oger di solo Chardonnay

PARTICOLARITÀ:

- Le vigne hanno un'età minima di 40 anni e la maggior parte di esse sono esposte a Sud-Est
- Tutti i vini sostano sui lieviti per un minimo di tre anni, sono sboccati a la volée e sono vinificati senza malolattica
- Oger ha un sottosuolo formato da pura belemnite dal quale si ricavano Champagne con acidità e mineralità elevate che dopo un lungo affinamento sui lieviti si trasformano in fine eleganza e complessità



BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Color paglierino chiaro, perlage inteso, fine e persistente, sapore molto schietto e tonico. Al naso sentori di pere, mele ed un pizzico di noce moscata. Fresco e complesso con mineralità gessosa, floreale. Al palato profondo, complesso, corposo e con spiccate note di frutta bianca.

Cod. PW232 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW238 astuccio litografato per bottiglia da 0,75 lt.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay
PARTICOLARITÀ vin de réserve 20%. No malolattica.
GRADAZIONE ALCOLICA 12°
PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni
DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 90/100 WineSpectator
- 92/100 John Gilman
- Punteggio valutazione clienti: 92/100

SECONDÉ-SIMON



AGRICOLTURA SOSTENIBILE HVE



IL TERROIR:

- Comune di Ambonnay, dipartimento della Marna, Montagne di Reims

IL PRODUTTORE:

- Nel 1983 Jean-Luc Secondé, figlio di viticoltori champenois, decide di creare la propria azienda nel cuore dei vigneti della Montagne de Reims, nel villaggio di Ambonnay
- Oggi il vigneto si estende su 6 ettari di terroir interamente Grand Cru a forte identità
- Il destino dell'azienda è ora nelle mani di Jérôme Bôle, genero di Jean-Luc, coadiuvato dall'enologo di fama mondiale Nicolas Secondé, figlio di Jean-Luc Secondé.

PARTICOLARITÀ:

- Le vigne crescono su un terreno collinare il cui sub-strato calcareo è ricoperto da un sottile strato di argilla gessosa, il quale, assieme al particolare micro-clima, permette di ottenere vini eccezionali, di grande struttura e corpo, tanto è vero che oggi Jérôme è uno dei maggiori fornitori di uve Pinot Noir della prestigiosa Maison Krug
- Dal 2018 l'azienda è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali. Nel 2019 ha ottenuto anche la certificazione di "viticoltura sostenibile" (Viticulture Durable en Champagne).



CUVÉE NICOLAS GRAND CRU BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo brillante, perlage molto fine e persistente, al naso sprigiona aromi di frutti rossi, fragoline e crosta di pane.

Il suo gusto unico proviene dal 35% di vino di riserva che gli conferisce aromi evoluti e perpetua, di anno in anno.

Vino elegante e raffinato, porta il nome del figlio enologo dell'azienda.

Cod. PW246 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW246M bottiglia Magnum 1.5 lt. in cartone da 3

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ vin de réserve 35% ricavato da batterie di barrique a sistema Solera iniziato nel 1985

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 8 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 89/100 Wine Spectator
- Punteggio valutazione clienti: 92/100