



ALLEGRINI WINES

Catalogo vini
2024

Allegrini

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Allegrini Family

Allegrini è tra le realtà vinicole italiane maggiormente premiate e riconosciute nel mondo.
Allegrini is one of the most highly acclaimed and recognized Italian wine producers in the world.



La storia di Allegrini è strettamente legata a quella della Valpolicella classica, di cui è stata protagonista dal 1854.

L'azienda, nata a Fumane, è da considerarsi come il risultato dell'intelligenza e dell'operosità di Giovanni Allegrini, uomo semplice e spontaneo che ha dato vita a un'impresa agricola solida, efficiente e innovativa. Proprio lui negli anni 60' trasforma l'attività agricola dei suoi antenati in una realtà vinicola di successo, rivoluzionando il processo di vinificazione, ponendo grande enfasi sulla qualità anziché sulla quantità e introducendo innovazioni nel settore vitivinicolo ed enologico.

Giovanni Allegrini inizia la sua attività da giovanissimo e, con la passione che lo contraddistingue, perfeziona l'arte della vinificazione, dimostrando grandi capacità e carisma. I cambiamenti da lui apportati sono alla base di una vera e propria rinascita per la Valpolicella e rappresentano l'incipit dello stile distintivo "Allegrini", riconosciuto a livello internazionale.

Affettuosamente soprannominato "il ragno delle botti", Giovanni faceva degustare con orgoglio i suoi vini nelle cantine e, ascoltando giudizi e impressioni, si spostava agilmente tra le sue preziose botti. Il suo stile di vita e la sua cultura sono ancora oggi la chiave per comprendere l'azienda e il suo successo. In eredità ha lasciato la passione per la vita, la storia familiare e la dedizione, elementi che hanno plasmato la filosofia di Allegrini.

Dopo la sua scomparsa nel 1983, sono stati i figli Walter, Franco e Marilisa a occuparsi dell'azienda, raccogliendo i risultati e i successi del padre per mettere a frutto la sua eredità, tenendo sempre bene a mente la tradizione di famiglia.

Il nuovo corso dell'azienda oggi è rappresentato da Francesco, Giovanni e Matteo, figli di Franco che a fianco della cugina Silvia, proseguono con passione il lavoro iniziato prima dal nonno e poi dai genitori.

Con oltre 150 ettari di vigneti, Allegrini prosegue nella sua crescita grazie alla dedizione della famiglia nei confronti della viticoltura e del vino, un legame destinato a durare nel tempo.

The story of Allegrini is closely tied to that of the classic Valpolicella area, where it has been a protagonist since 1854.

The company, born in Fumane, is the result of the intelligence and hard work of Giovanni Allegrini, a simple and straightforward man who built a solid, efficient and innovative agricultural enterprise. In the 1960s, he transformed the old family farm into a successful winery, revolutionizing the winemaking process by focusing on quality over quantity and introducing innovations in the wine and viticulture sector.

Giovanni Allegrini began working at a very young age and, driven by the passion that sets him apart, perfected the art of winemaking, demonstrating great skill and charisma. The changes he made laid the foundation of a genuine renaissance for Valpolicella and represent the beginning of the distinctive "Allegrini" style, recognized internationally.

Affectionately nicknamed "the barrel spider", Giovanni proudly offered tastings of his wines in the cellars and, listening to feedbacks and impressions, moved nimbly among his precious barrels. His lifestyle and culture still remain the key to understanding the company and its success. He left behind a passion for life, family history and dedication, elements that have shaped Allegrini's philosophy.

After his passing in 1983, his children - Walter, Franco and Marilisa - took over the company, building on their father's achievements and carrying on his legacy while always honoring the family tradition.

The new direction of the company today is represented by Francesco, Giovanni and Matteo, sons of Franco who, alongside his cousin Silvia, continue with passion the work started first by his grandfather and then by his parents.

With over 150 hectares of vineyards, Allegrini continues its growth thanks to the dedication of the family to viticulture and wine, a bond destined to last over time.

Villa Cavarena
• N 45°32'35" - E 10°51'26" / 520 m s.l.m.



Fieramonte
• N 45°32'42" - E 10°51'59" / 415 m s.l.m.



Allegrini

VALPOLICELLA CLASSICA



Monte dei Galli
• N 45°31'25" - E 10°53'29" / 200 m s.l.m.



Marezzane
• N 45°33'60" - E 10°54'04" / 450 m s.l.m.



La Poja
• N 45°31'49" - E 10°49'50" / 320 m s.l.m.



La Grola
• N 45°31'50" - E 10°49'52" / 270-320 m s.l.m.

SOAVE
D.O.C.



LUGANA OASI MANTELLINA
D.O.C.



VALPOLICELLA CLASSICO
D.O.C.



VALPOLICELLA SUPERIORE
D.O.C.



PALAZZO DELLA TORRE
Veronese I.G.T.



LA GROLA
Veronese I.G.T.



 Soave
D.O.C.
 Mezzane di Sotto, zona collinare 150-250 m s.l.m.
Mezzane di Sotto, hillside area 150-250 metres (492-820 feet) a.s.l.

 4 mesi acciaio / 4 months steel
 2 mesi / 2 months
 Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

 80% Garganega
20% Chardonnay
 13% alc. vol
 8-10°C
46-50°F

0,75 lt

 Lugana
D.O.C.
 Pozzolengo 100 m s.l.m.
Pozzolengo 100 metres (328 feet) a.s.l.

 4 mesi acciaio / 4 months steel
 2 mesi / 2 months
 Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

 96% Turbiana
4% Cortese
 13% alc. vol
 12°C
53°F

0,75 lt

 Valpolicella Classico
D.O.C.
 Fumane di Valpolicella, zona collinare della Valpolicella Classica 180-280 m s.l.m.
Fumane, in the hills of the Valpolicella Classico area 180-280 metres (519-919 feet) a.s.l.

 5 mesi acciaio / 5 months steel
 2 mesi / 2 months
 Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

 70% Corvina Veronese
30% Rondinella
 13-13,5% alc. vol
 16°C
61°F

0,375 lt
0,75 lt

 Valpolicella Superiore
D.O.C.
 Zona collinare della Valpolicella 180-280 m s.l.m.
Valpolicella, hillside areas 180-280 metres (519-919 feet) a.s.l.

 12 mesi legno: 50% botti grandi di rovere di slavia - 50% barrique di rovere francese di secondo passaggio
12 months wood: 50% large slavian oak casks - 50% second-use french oak barrique
 2 mesi / 2 months
 Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

 70% Corvina Veronese
25% Rondinella
5% Oseleta
 13,5-14% alc. vol
 16-18°C
60-64°F

0,75 lt

 Veronese
I.G.T.
 Zona collinare della Valpolicella Classica 450-520 m s.l.m.
Located in the hills of the Valpolicella Classico area 450-520 metres (1476-1706 feet) a.s.l.

 15 mesi barrique rovere francese di secondo passaggio
15 months second-use french oak barrique
 7 mesi / 7 months
 Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

 40% Corvina Veronese
30% Corvinone
25% Rondinella
5% Sangiovese
 13,5-14% alc. vol
 18°C
64°F

0,375 lt
0,75 lt
1,5 lt
3,0 lt

 Veronese
I.G.T.
 Sant'Ambrogio di Valpolicella, Podere La Grola 270-320 m s.l.m.
La Grola vineyard, located in Sant'Ambrogio di Valpolicella 270-320 metres (885-1049 feet) a.s.l.

 16 mesi barrique rovere francese di secondo passaggio
16 months second-use french oak barrique
 10 mesi / 10 months
 Sistema di allevamento guyot bilaterale
Bilateral guyot training system

 90% Corvina Veronese
10% Oseleta
 13,5-14% alc. vol
 16-18°C
61-64°F

0,75 lt
1,5 lt
3,0 lt

LA POJA
Veronese I.G.T.



-  Corvina Veronese I.G.T.
-  Sant'Ambrogio di Valpolicella, Vigneto La Poja sul Podere La Grola 320 m s.l.m. *La Poja vineyard, located at the top of Podere La Grola in Sant'Ambrogio di Valpolicella 320 metres (1049 feet) a.s.l.*
-  20 mesi barrique nuove d'Allier
20 months new Allier barriques
8 mesi botti grandi di rovere di slavonia
8 months large slavian oak casks
-  10 mesi / 10 months
-  Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
-  100% Corvina Veronese
-  14,5-15% alc. vol
-  18°C
64°F



AMARONE

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.



-  Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.
-  Zona collinare della Valpolicella Classica 450-520 m s.l.m. *Located in the hills of the Valpolicella Classico area 450-520 metres (1476-1706 feet) a.s.l.*
-  18 mesi barrique nuove di rovere francese
18 months new french oak barriques
7 mesi botti grandi di rovere di slavonia
7 months large slavian oak casks
-  14 mesi / 14 months
-  Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
-  45% Corvina Veronese
45% Corvinone
5% Rondinella
5% Oseleta
-  15,5-16% alc. vol
-  18°C
64°F

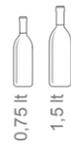


FIERAMONTE

Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G.



-  Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G.
-  Mazzurega di Fumane di Valpolicella Vigneto Fieramonte 415 m s.l.m. *Mazzurega di Fumane of Valpolicella Fieramonte Vineyard 415 metres (1361 feet) a.s.l.*
-  48 mesi barrique nuove di rovere francese
48 months new french oak barriques
6 mesi botti grandi di rovere di slavonia
6 months large slavian oak casks
-  12 mesi / 12 months
-  Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
-  45% Corvina Veronese
45% Corvinone
5% Rondinella
5% Oseleta
-  16,5% alc. vol
-  18°C
64°F



GIOVANNI ALLEGRINI

Recioto Della Valpolicella Classico D.O.C.G.



-  Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G.
-  Zona collinare della Valpolicella Classica 180-280 m s.l.m. *Located in the hills of the Valpolicella Classico area 180-280 metres (590-918 feet) a.s.l.*
-  14 mesi barrique nuove di rovere francese
14 months new french oak barriques
2 mesi botti grandi di rovere di slavonia
2 months large slavian oak casks
-  10 mesi / 10 months
-  Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
-  40% Corvina Veronese
40% Corvinone
15% Rondinella
5% Oseleta
-  14% alc. vol
-  14°C
57°F



GRAPPA DI AMARONE



-  Grappa di Amarone distillato da vinacce di Amarone della Valpolicella
Grappa di Amarone distillate from the pomace of Amarone della Valpolicella
-  Valpolicella Classica zona collinare
Valpolicella Classica hillside area
-  Affinamento in botti di rovere per 12 mesi
Ageing in oak barrels for 12 months
-  Corvina Veronese
Rondinella
Oseleta
-  Grado alcolico: 43% vol.
Alcohol content 43% vol.



GRAPPA DI RECIOTO

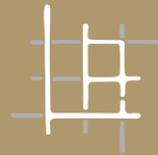


-  Grappa di Recioto distillato da vinacce di Recioto della Valpolicella
Grappa di Recioto distillate from the pomace of Recioto della Valpolicella
-  Valpolicella Classica zona collinare
Valpolicella Classica hillside area
-  Affinamento in vetro per 18 mesi
Ageing in glass for 18 months
-  Corvina Veronese
Rondinella
Oseleta
-  Grado alcolico: 43% vol.
Alcohol content 43% vol.





CORTE GIARA



LANCIANI
Agricola



Olivier Leflaive



VALENTIN LEFLAIVE

THIBAUT LIGER-BELAIR
DOMAINE

CHAMPAGNE
JACQUES PICARD
ARTISAN VIGNERON



La Meulière



A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION



CORTE GIARA

L'OMAGGIO ALLEGRINI ALLA CULTURA VITICOLA VENETA

*Allegrini's tribute to the
wine heritage of the Veneto*

Il valore del tempo e la padronanza del territorio.

The value of time and the masterful management of the territory.

Il marchio Corte Giara prende il nome dalla corte rurale di Fumane dove, ancora oggi, vive la settima generazione della Famiglia Allegrini e rappresenta il centro delle attività e il cuore storico dell'Azienda.

La linea dei vini è stata creata nel 1989 con lo scopo di unire in un'unica proposta il patrimonio enologico tradizionale del Veneto e le più note varietà internazionali. Per la selezione e la produzione dei vini di Corte Giara la Famiglia Allegrini ha stretto stabili relazioni con viticoltori veneti di comprovata fiducia. L'equipe di cantina di Allegrini è costantemente coinvolta nelle decisioni viticole ed enologiche e mette in pratica le competenze acquisite in anni di esperienza nella zona Classica nelle aree della Valpolicella, del Soave, del Prosecco e del Bardolino. La qualità finale è raggiunta grazie alla valutazione dei vigneti con la migliore esposizione al sole, coltivati ad alta densità, ma con basse rese per ettaro. Oltre ai poderi che Allegrini ha selezionato negli anni per le collaborazioni viticole di lungo periodo che contraddistinguono il progetto, dal 2018 si aggiunge il vigneto Oasi di San Giacomo di circa 40 ettari che si trova nella zona est di Verona.

Lo stile di questo brand è caratterizzato da contemporaneità ed eleganza. I vini proposti, fortemente legati alla tradizione enologica italiana, hanno un approccio nuovo e fresco: sono equilibrati, molto fruttati e capaci di abbinarsi bene sia ai piatti classici delle regioni italiane che alle creazioni della cucina internazionale. Così la linea Corte Giara rappresenta, da una parte il meglio del territorio e la passione per l'eccellenza, dall'altra comunica vitalità, ottimismo e attenzione al gusto del nostro tempo.

The Corte Giara brand is named after the rural courtyard in Fumane where the seventh generation of the Allegrini Family still lives. It is the historical seat of the Company and the focal point of its production activities.

The range of wines was created in 1989 with the purpose of bringing together the traditional wine heritage of the Veneto and the most famous international varieties. For the selection and production of Corte Giara wines, the Allegrini Family has forged stable relationships with Veneto wine growers with a reliable track record. The team at the Allegrini winery is constantly involved in the viticultural and winemaking decisions and puts into practice the skills acquired through years of experience in the areas of the Valpolicella Classica, Soave, Prosecco and Bardolino. The end quality is assured via careful selection of the vineyards with the best exposure to the sun, cultivated with a high plant density, but with low yields per hectare. In 2018, the Oasi di San Giacomo vineyard was acquired, measuring some 40 hectares (99 acres) and situated on Verona's east side.

The style of Corte Giara wines is modern and elegant. Strongly linked to Italian winemaking traditions, they have taken a fresh, new approach: they are balanced, very fruity and easy to pair successfully with various classic regional dishes as well as with international cuisine. The Corte Giara range reflects the best of the land which produces it and embodies an impassioned enthusiasm for excellence, transmitting vitality, optimism and attention to contemporary tastes.



SOAVE
 D.O.C.

CHARDONNAY
 Veneto I.G.T.

PINOT GRIGIO
 Delle Venezie D.O.C.

CHIARETTO DI BARDOLINO
 D.O.C.

BARDOLINO
 D.O.C.

MERLOT
 Veneto I.G.T.


-  Soave
D.O.C.
-  Soave DOC, zona collinare
150-250 m s.l.m.
*Soave DOC, hillside area
150-250 metres
(492-820 feet) a.s.l.*
-  4 mesi acciaio / 4 months steel
-  2 mesi / 2 months
-  Sistema di allevamento pergola
Pergola training system

 80% Garganega
20% Chardonnay

 12,5-13% alc. vol

 8-10°C
46-50°F

 0,75 lt

-  Veneto
I.G.T.
-  Comprensorio collinare veronese
180-250 m s.l.m.
*Veronese hillside area
180-250 metres
(590-820 feet) a.s.l.*
-  4 mesi acciaio / 4 months steel
-  2 mesi / 2 months
-  Sistema di allevamento spalliera
Guyot training system

 100% Chardonnay

 13-13,5% alc. vol

 10°C
50°F

 0,75 lt

-  Pinot Grigio delle Venezie
D.O.C.
-  Colline orientali del Lago di Garda
200-250 m s.l.m.
*Eastern hills of Lake Garda
200-250 metres
(656-820 feet) a.s.l.*
-  4 mesi acciaio / 4 months steel
-  2 mesi / 2 months
-  Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

 100% Pinot Grigio

 12,5-13% alc. vol

 10°C
50°F

 0,375 lt
 0,75 lt

-  Chiaretto di Bardolino
D.O.C.
-  Zona collinare del Lago di Garda
Media 200 m s.l.m.
*Hills of Lake Garda
Average 200 metres
(656 feet) a.s.l.*
-  3 mesi acciaio / 3 months steel
-  2 mesi / 2 months
-  Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

 50% Corvina Veronese
35% Rondinella
15% Molinara

 12,5% alc. vol

 12-13°C
53-55°F

 0,75 lt

-  Bardolino
D.O.C.
-  Zona collinare del Lago di Garda
Media 200 m s.l.m.
*Hills of Lake Garda
Average 200 metres
(656 feet) a.s.l.*
-  3 mesi acciaio / 3 months steel
-  2 mesi / 2 months
-  Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

 50% Corvina Veronese
35% Rondinella
15% Molinara

 12-12,5% alc. vol

 15-16°C
59-60°F

 0,75 lt

-  Veneto
I.G.T.
-  Comprensorio collinare veronese
200-250 m s.l.m.
*Eastern hills of Lake Garda
200-250 metres
(656-820 feet) a.s.l.*
-  4 mesi acciaio / 4 months steel
-  2 mesi / 2 months
-  Sistema di allevamento spalliera
Vertical trellis training system

 100% Merlot

 12-12,5% alc. vol

 15-16°C
59-60°F

 0,75 lt

MERLOT CORVINA

Veneto I.G.T.



VALPOLICELLA

D.O.C.



VALPOLICELLA RIPASSO LA GROLETTA

D.O.C.



AMARONE LA GROLETTA

Della Valpolicella D.O.C.G.



RECIOTO

Della Valpolicella D.O.C.G.



Veneto I.G.T.

Comprensorio collinare veronese 180-250 m s.l.m.
Hills of Verona 180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

4 mesi acciaio / 4 months steel

2 mesi / 2 months

Sistema di allevamento spalliera
Vertical trellis training system

60% Merlot
40% Corvina Veronese

12,5-13% alc. vol

15-16°C
59-60°F

0,75 lt

Valpolicella D.O.C.

Zona collinare della Valpolicella 180-250 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area 180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

3 mesi acciaio / 3 months steel

2 mesi / 2 months

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

75% Corvina Veronese
25% Rondinella

12,5-13% alc. vol

15-16°C
59-60°F

0,75 lt

Valpolicella Ripasso D.O.C.

Zona collinare della Valpolicella 180-250 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area 180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

4 mesi acciaio / 4 months steel

11 mesi botti grandi di rovere di slavia
11 months large slavian oak casks

2 mesi / 2 months

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

13,5-14% alc. vol

16°C
60°F

0,375 lt
 0,75 lt
 1,5 lt

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Zona collinare della Valpolicella 180-250 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area 180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

5 mesi acciaio / 5 months steel

15 mesi legno: 50% botti grandi di rovere di slavia - 50% barrique di rovere francese di secondo passaggio
15 months wood: 50% large slavian oak casks - 50% second-use french oak barrique

6 mesi / 6 months

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

15-15,5% alc. vol

16°C
60°F

0,375 lt
 0,75 lt
 1,5 lt

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

Zona collinare della Valpolicella Media 240 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area Average 240 metres (787 feet) a.s.l.

5 mesi acciaio / 5 months steel

15 mesi legno: 50% botti grandi di rovere di slavia - 50% barrique di rovere francese di secondo passaggio
15 months wood: 50% large slavian oak casks - 50% second-use french oak barrique

6 mesi / 6 months

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

13% alc. vol

14°C
57°F

0,5 lt





AGRICOLA LANCIANI: LA TENUTA

A pochi chilometri dalla riviera delle Palme, immersa nel paesaggio lussureggiante della valle dell'Aso, sorge l'Agricola Lanciani. La tenuta, situata nel comune di Montefiore dell'Aso, espressione mirabile del Medioevo marchigiano, si erge a 450 metri sul livello del mare circondata da una splendida cornice collinare.

L'apezzamento terriero che la incornicia è composto da 44 ettari di cui 27 vitati nella tradizione locale e non solo. L'intera azienda vanta di certificazioni biologiche accreditate dalla Regione Marche e continua la disciplina bio anche nel lavoro di trasformazione dei prodotti della terra. A cappello della parte agricola c'è la proprietà immobiliare composta dalla casa padronale, il frantoio biologico e la cantina implementata per la filiera produttiva enologica.

Sono inoltre disponibili tre appartamenti turistici nella proprietà è possibile soggiornare per una notte o per periodi di media durata, per poter godere a pieno della realtà vitivinicola e di quella balneare.



IL VIGNETO

Il vigneto di 15 ettari è composto dai varietali tipici della tradizione marchigiana. Si spazia quindi da quelli a bacca bianca come Pecorino, Passerina e Trebbiano, fino a quelli a bacca rossa come Sangiovese e Montepulciano, che creano la blend tipica denominata Rosso Piceno Doc. Alla tradizione fa da cornice la presenza di impianti internazionali come Chardonnay e Syrah.



BIANCO MARCHE



VERSANTE OVEST



VERSANTE SUD



VERSANTE EST



ROSSO PICENO



 Bianco Marche IGT
 70% Sangiovese, 30% Pecorino
 Località: Montefiore dell'Aso 450 m s.l.m.
 Densità dell'impianto: 4500 ceppi per ettaro
 Esposizione: Sud - Sud-Est

 Versante Ovest Passerina
 100% Passerina
 Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

 Versante Sud Pecorino
 100% Pecorino
 Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

 Versante Est Trebbiano
 100% Trebbiano
 Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

 Rosso Piceno DOC
 50% Sangiovese, 50% Montepulciano
 Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

 Fermentazione in vasche di cemento da 97 hl
 Elevazione in vasche di cemento.
 13% alc. vol
 Il connubio tra l'eleganza del Sangiovese e l'aromaticità del Pecorino

 Fermentazione: vasca in cemento vetrizzato da 97 hl.
 Affinamento: vasca in cemento vetrizzato
 12,5% alc. vol
 Fiori e frutta bianca e gialla grande mineralità.

 Fermentazione: vasca in cemento vetrizzato da 97 hl.
 Affinamento: vasca in cemento vetrizzato
 14% alc. vol
 Grande sapidità e struttura, spalla acida. Frutta esotica con note di banana, mango, passion fruit. Finale con pietra focaia, e sensazioni di affumicatura.

 Fermentazione: tino di frassino da 80 hl
 Affinamento: vasca in cemento vetrizzato
 12,5% alc. vol
 Frutta gialla fresca, mela, albicocca.

 Diraspigiatura seguita da permanenza sulle bucce a 28-30°C per 10-15 gg dopo la svinatura e affinamento di 6 mesi in cemento vetrizzato
 14,5% alc. vol
 Il frutto del Montepulciano e l'eleganza del Sangiovese. Un vino fresco e d'impatto, croccante e goloso.

 8-10°C

 8-10°C

 8-10°C

 8-10°C

 8-10°C

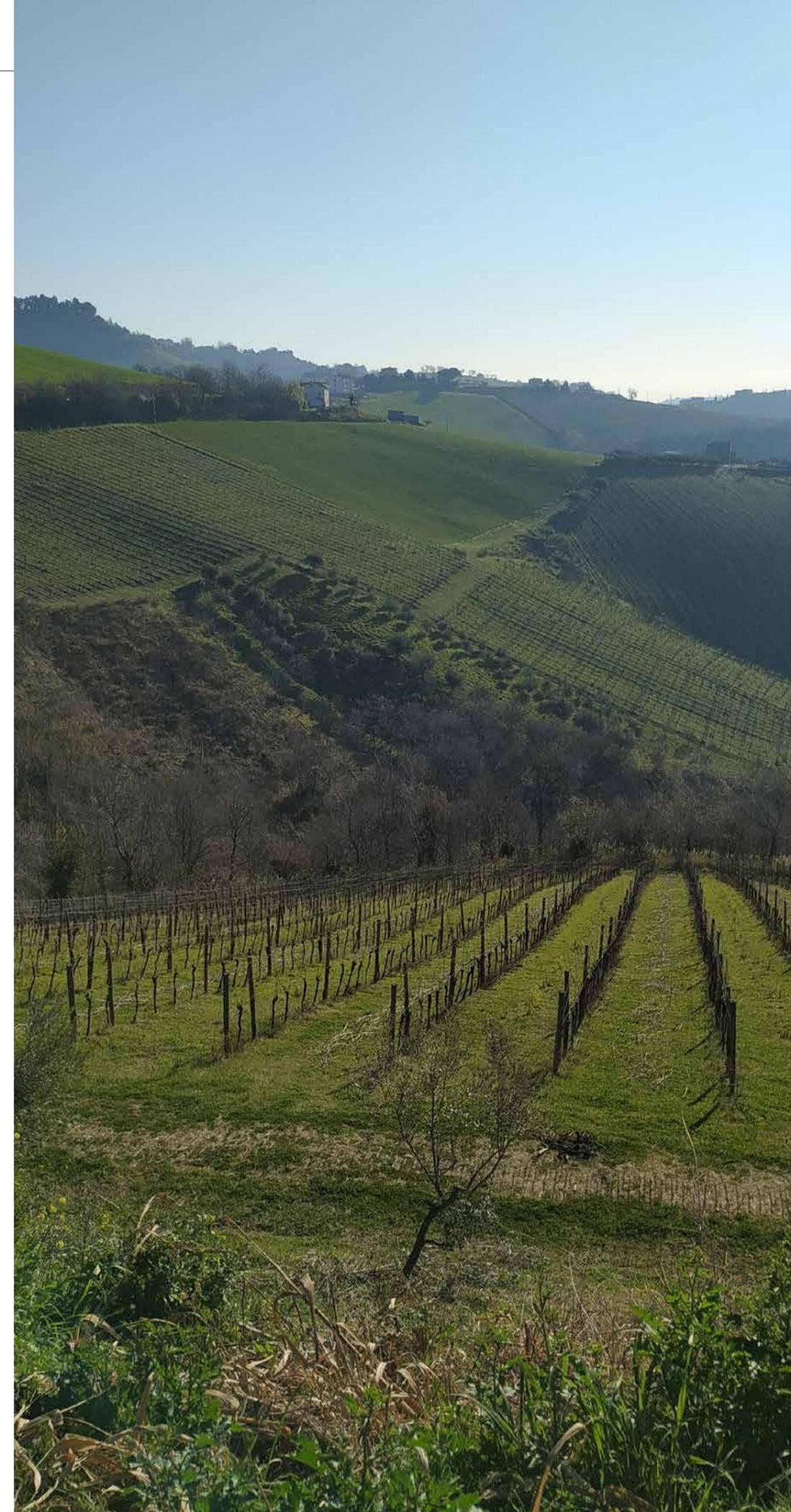
0,75 lt

0,75 lt

0,75 lt

0,75 lt

0,75 lt



IL FEDELE



LE PICCOLE



LE VECCHIE



LA GUIDA



ROSÉ



Il Fedele Marche Rosso IGT

100% Montepulciano



Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.500 piante per ettaro



Fermentazione: botte tronco conica in frassino da 80 hl
 Affinamento: barriques di rovere francese secondo passaggio e tonneau di secondo passaggio



14,5% alc. vol



Un tannino educato nel legno grande a servizio del frutto tipico di questo varietale.



15-18°C



0,75 lt



Le Piccole IGT Marche Chardonnay

100% Chardonnay



Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro



Fermentazione: vasca di acciaio da 10 hl
 Affinamento: barriques di rovere francese secondo passaggio e tonneau di secondo passaggio



14,5% alc. vol



La fermentazione malolattica dona al vino ampiezza e struttura, la permanenza nei legni lo rende internazionale e goloso. Un vino a tutto pasto.



6-10°C



0,75 lt



Le Vecchie IGT Marche Trebbiano

100% Trebbiano



Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro



Fermentazione: tino di frassino da 80 hl
 Affinamento: barriques di rovere francese secondo passaggio e tonneau di secondo passaggio



13% alc. vol



Vino ampio strutturato sapido e territoriale. Vino da pasto o da meditazione.



6-10°C



0,75 lt



Trebbiano IGT Marche

50% Montepulciano
 35% Syrah
 15% Sangiovese



Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.500 piante per ettaro



Fermentazione: acciaio e cemento vetrificato
 Affinamento: barriques di rovere francese secondo passaggio per 24 mesi



14,5% alc. vol



Vino a tutto corpo: setoso, morbido ed avvolgente. Un tannino educato supportato da spezie e terziari. Un vino che emoziona e scalda l'anima.



15-18°C



0,75 lt



Rosé Marche IGT

50% Sangiovese,
 50% Alicante



Località: Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.
 Tipo di terreno: Argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot semplice
 Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro



Fermentazione ed elevazione in vasche di cemento da 97l



14,5% alc. vol



Rosé da uve a bacca rossa, la sapidità dei nostri vigneti, la freschezza della vendemmia anticipata ed il frutto rosso delle nostre uve. Un rosé da scoprire a tavola.



8-10°C



0,75 lt





Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

QUANDO TUTTO EBBE INIZIO

Le prime tracce dei Leflaive in Borgogna risalgono a Claude Leflaive, che si stabilì in Place du Monument a Puligny-Montrachet nel 1717. Da allora, la famiglia Leflaive possiede vigneti in Borgogna. I discendenti (*vignerons*) di Claude sono sempre stati chiamati Claude o Joseph, e la storia della tenuta è iniziata con il Joseph nato nel 1870.

Nel 1981, dopo aver lavorato come artista a Parigi, Olivier Leflaive ritorna alle sue radici in Borgogna e aiuta lo zio Vincent a gestire la tenuta di famiglia. Nel 1984 crea la società Olivier Leflaive, in collaborazione con il fratello Patrick e lo zio. È considerato un pioniere nella regione, per il fatto di aver iniziato a comprare uva e mosti per vinificarli da solo. Ha quindi creato la definizione di vinificazione "*haute couture*".

La filosofia di Olivier Leflaive consiste nella produzione di grandi vini con la massima semplicità. Tuttavia, un grande vino è frutto di un lavoro scrupoloso, dalla vite alla cantina. Per questo, è indispensabile mantenere relazioni durature con viticoltori rigorosamente selezionati. La competenza ed esperienza nell'acquisto delle uve permette di avere il controllo totale della vinificazione e dell'affinamento del vino. Come tale, ogni cuvée beneficia di un approccio individuale, mantenendo lo stile della tenuta e garantendo che l'autenticità di ogni terroir sia pienamente rispettata.



L'ARTE DELLA CUVÉE

I Premier Cru e Grand Cru si identificano con il nome del loro "*climat*" o appezzamento. La composizione geologica, la quantità di argilla o calcare, l'esposizione, l'età e il lavoro svolto nelle vigne contribuiscono a definire la personalità di ogni cru. E questo è ciò che viene esaltato con ogni annata. Il successo di un grande vino si basa sul principio della "*cuvée ronde*", ovvero

un blend di vini provenienti da diversi appezzamenti all'interno di un'unica denominazione, che si completano a vicenda nella struttura e negli aromi per garantire un equilibrio perfetto. Olivier Leflaive reinterpreta questo principio, creando denominazioni regionali e di "*village*" come un compositore, dando libero sfogo alla sua intuizione e al suo *savoir-faire*.



Nella Maison Olivier Leflaive vengono invecchiate e vinificate uve provenienti da 120 ettari di vigneti, di cui 17 di proprietà. Per la maggior parte vengono prodotti vini bianchi, soprattutto Chardonnay e principalmente da tre villaggi sulla Côte de Beaune: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault.

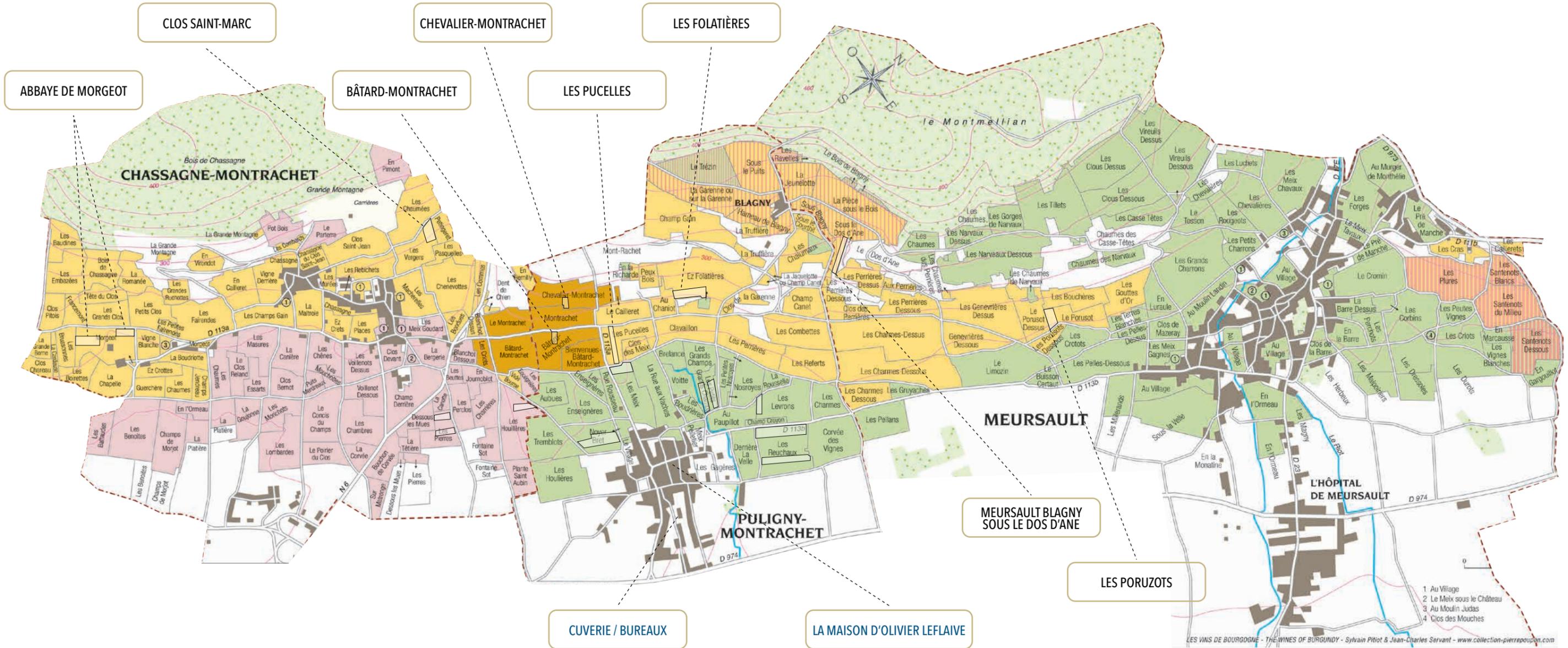
Nel 2010, Olivier Leflaive riesce a rilevare il favoloso patrimonio di famiglia: i vigneti Grand Cru a Chevalier-Montrachet e Bâtard-Montrachet, e i vigneti Premier Cru a Puligny-Montrachet (Pucelles e Folatières) e Meursault (Blagny Sous le Dos d'Âne).

SAVOIR-FAIRE E TRADIZIONE

Il primo fattore per determinare la qualità di un vino è la scelta della data di vendemmia. La Côte de Beaune, un paradiso per l'uva dorata Chardonnay, è la culla dei vini bianchi Leflaive. Il raccolto viene immediatamente pigiato non appena arriva in cantina, al fine di ottenere un mosto più puro. Eleganza e raffinatezza sono il corpo e l'anima del Pinot Noir. La rigorosa cernita delle uve è un passo fondamentale prima della macerazione a freddo, che estrae tutta la raffinatezza e i tannini delicati dal Pinot Noir. Sia per i bianchi che per i rossi, ogni appezzamento viene invecchiato singolarmente in botti di rovere francese, utilizzando metodi tradizionali che hanno creato la reputazione della famiglia Leflaive.



IL DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE



BOURGOGNE Les Sétilles



Bourgogne Les Sétilles

100% Chardonnay

35 ha / 230-250 m s.l.m.
Il vino nasce dalle uve di una sessantina di appezzamenti situati nel villaggio di Puligny e anche a Meursault. Terreno: argilla calcarea e argilla limacciosa.

Affinamento di 12-14 mesi (di cui 3-4 in vasche d'acciaio) 85-90% in botti di rovere (di cui 12% di legno nuovo), 10-15% in vasche di acciaio

13% alc. vol

Gli aromi di fiori bianchi, pesca, mandorla tostata e scorza di limone dominano su uno sfondo minerale. L'impatto iniziale in bocca è pieno e caldo con un finale vivace e goloso.

10-12°C

0,75 lt 1,5 lt

MONTAGNY 1^{ER} CRU Bonneveaux



Montagny 1^{er} Cru Bonneveaux

100% Chardonnay

9,7 ha / 230-250 m s.l.m.
Situato nel territorio di B.uxy, il terroir di Bonneveaux gode di una buona esposizione a sud, soleggiato. Terreno: Argilloso-calcareo, marnoso

Affinamento di 12 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 18% di legno nuovo)

13% alc. vol

Al palato pieno e rotondo con note minerali, speziate e di nocciola. Un vino affascinante e amichevole.

10-12°C

0,75 lt

PERNAND-VERGEELLES



Pernand-Vergeelles

100% Chardonnay

44 ha / 250 - 300 m s.l.m.
Situato alla fine della parte settentrionale della Butte de Corton, la denominazione Pernand Vergeelles produce vini bianchi adagiati su terreni argilloso-calcarei misti a sassi pietrisco e banchi di roccia. Terreno: Argilloso-calcareo

Affinamento di 12 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 15% di legno nuovo)

14,5% alc. vol

Aromi di biancospino, acacia che annunciano nel tempo ambra, miele e spezie. Una bocca vivace, armonica e piacevole.

10-12°C

0,75 lt

CHABLIS 1^{ER} CRU Montée de Tonnerre



Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre

100% Chardonnay

43 ha / 230-250 m s.l.m.
Situato sulla riva destra del Serein e nella continuazione dei Grand Cru, il vigneto si trova nelle vicinanze di un sentiero che porta alla città di Tonnerre. Sicuramente il più famoso Premier Cru di Chablis. Terreno: Kimméridgien

Affinamento di 11 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 10% di legno nuovo)

13% alc. vol

Uno dei più famosi Premier Cru di Chablis, potente, ricco e vivace, offre profumi di mela, minerali e fiori bianchi.

10-12°C

0,75 lt

PERNAND-VERGEELLES 1^{ER} CRU Sous Frétille



Pernand-Vergeelles 1^{er} Cru Sous Frétille

100% Chardonnay

6,05 ha / 320-380 m s.l.m.
Sous Frétille si trova a pochi passi da Corton Charlemagne. Il suolo è costituito da marne calcaree, poco profonde e sassose, condizioni ideali per il Chardonnay. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in massa) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

14% alc. vol

Forte personalità per questo vino che esprime tutte le sottigliezze del calcare (limone confit, bergamotto e sale), ma anche note di fiori bianchi e fruttati

10-12°C

0,75 lt

MEURSAULT



Meursault

100% Chardonnay

284,48 ha / 250-300 m s.l.m.
Questa cuvée è un assemblaggio di uve provenienti da 15 diversi appezzamenti nel villaggio di Meursault per ottenere vini ricchi ed eleganti. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

13,5% alc. vol

Un vino con una fine intensità aromatica di mandorla, nocciola, mela e uno spiccato equilibrio tra morbidezza e freschezza al palato.

12-14°C

0,75 lt

MEURSAULT Vireuils



Meursault Vireuils

100% Chardonnay

16,05 ha / 300-350 m s.l.m.
Terroir situato in cima alla collina, vicino al villaggio di Auxey-Duresses. Suoli di tipo bruno calcareo, più o meno sassoso. Terreno: Argilloso-calcareo

Affinamento di 16 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

13% alc. vol

Un vino che sviluppa una tavolozza aromatica complessa e corposa.

11-13°C

0,75 lt

PULIGNY-MONTRACHET



Puligny-Montrachet

100% Chardonnay

114,22 ha / 230-250 m s.l.m.
La denominazione si trova ai piedi della collina, su un terreno bruno che si estende da Meursault a nord a Chassagne-Montrachet a sud. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 20 mesi (di cui 7 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

13% alc. vol

Glorioso rappresentante della casa, questo vino presenta un insieme di aromi nobili e filanti su note di agrumi, una bella mineralità e una delicata tostatura. Al palato è elegante e tonico, seguito da una lunghissima persistenza.

11-13°C

0,75 lt 1,5 lt

PULIGNY-MONTRACHET Enseignères



PULIGNY-MONTRACHET Les Levrons



CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru



BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru



BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru



Puligny-Montrachet Enseignères

100% Chardonnay

9,12 ha / 230-250 m s.l.m.
Nome del vino che deriva dal luogo in cui è ubicata la vigna, antica foresta di querce. Si tratta di quattro parcelle di territorio subito sotto i grandi crus di Bâtard e Bienvenues-Bâtard Montrachet ed è conosciuto come il terreno più ricco nella sua categoria
Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

13% alc. vol

Un Puligny-Montrachet strutturato, concentrato e potente.

12-14°C



Puligny-Montrachet Les Levrons

100% Chardonnay

6,56 ha / 230 m s.l.m.
Il nome deriva da "levron" che nel XIV secolo indicava un luogo che piaceva alle lepri. Si tratta di un insieme di appezzamenti situati ai piedi della collina, vicino ai Premier Crus les Referts e Les Perrières, rivolti ad est.
Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 18 mesi (di cui 6 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

13% alc. vol

Esprime aromi nobili e raffinati, con note di agrumi, una bella mineralità e profumi tostati. In bocca è elegante e tonico con una persistenza molto lunga.

11-13°C



Corton-Charlemagne Grand Cru

100% Chardonnay

71,88 ha / 300-350 m s.l.m.
È la più grande A.O.C. e si estende su tre villaggi: Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses e Ladoix-Serrigny. Le differenze geologiche e le diverse esposizioni consentono di produrre vini ricchi e opulenti con sfumature minerali.
Terreno: calcareo

Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)

13,5-14% alc. vol

Vino di grande finezza, bouquet complesso: fragranze minerali, pera, spezie. L'ingresso è fresco e minerale al palato, strutturato con una bella persistenza in bocca

12-14°C



Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

100% Chardonnay

3,68 ha / 230-250 m s.l.m.
Un vigneto unico, uno dei più piccoli Grand Cru, piantato nel 1972, che produce solo 600 bottiglie all'anno.
Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere

13% alc. vol

Vino nobile con purezza eccezionale e finezza aromatica. Al naso fiori della vite, agrumi conservati, mandorle tostate. Il palato è elegante.

12-14°C



Bâtard-Montrachet Grand Cru

100% Chardonnay

11,86 ha / 230-250 m s.l.m.
Un blend di due vigneti, di cui uno situato nel villaggio di Puligny-Montrachet, l'altro in quello di Chassagne-Montrachet.
Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)

13% alc. vol

Al naso ha note di limone, burro e vaniglia. Il palato è abbastanza teso, con acidità. Il vino è rotondo, maturo e riempie il palato.

12-14°C



BOURGOGNE Cuvée Margot



PERNAND-VERGEELLES



PERNAND-VERGEELLES 1^{ER} CRU Fichots



CHASSAGNE MONTRACHET



SANTENAY



SANTENAY 1^{ER} CRU Passetemps



VOLNAY



POMMARD



Bourgogne Cuvée Margot

100% Pinot Noir

1847 ha / 230-250 m s.l.m. Margot è il nome della celebre Regina e soprattutto quello della figlia di Olivier. Margot è un assemblaggio di uve provenienti da 20 diversi appezzamenti della Côte de Beaune e della Côte de Nuit. Terreno: argilla limacciata

Affinamento di 14-15 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio) 80-100% in botti di rovere (di cui 12-15% di legno nuovo)

13% alc. vol

Un naso piacevole con note di piccole bacche rosse (fragola, lampone). Al palato fresco ed elegante, esprime frutta croccante.

12-14°C

0,75 lt 1,5 lt

Pernand-Vergeelles

100% Pinot Noir

76 ha / 250-280 m s.l.m. Pinot Noir e Chardonnay convivono da tempo in questo villaggio. I filari riservati al Pinot Nero si trovano nella parte inferiore e centrale della collina. I terreni sono piuttosto rossi, ricchi di argilla ferruginosa ma anche di residui di silice e di calcare di selce. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

13,80 % alc. vol

Il carattere del Pinot Noir è caratterizzato da frutti rossi e freschi e da una struttura tannica abbastanza flessibile.

17-19°C

0,75 lt

Pernand-Vergeelles 1^{er} Cru Fichots

100% Pinot Noir

1,23 ha / 230-250 m s.l.m. Situato sotto la denominazione Corton Grand Cru, questo terroir, che assomiglia un po' nord-ovest e volta le spalle a Corton-Charlemagne, si installa su un terreno argilloso-calcareo piuttosto profondo. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 15 mesi (di cui 4 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

13% alc. vol

Naso delicato di fragola, lampone, violetta. Lusinghiero e tenero al palato, presenta note minerali che gli conferiscono finezza e armonia.

17-19°C

0,75 lt 1,5 lt

Chassegne Montrachet

100% Pinot Noir

80,28 ha / 250-300 m s.l.m. Pinot Noir e Chardonnay convivono da sempre nel territorio di Chassagne-Montrachet. Le terre più profonde ma sassose si adattano bene al Pinot Noir con il famoso sistema di potatura Cordon-Royat. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 16 mesi (di cui 4 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

13,5 % alc. vol

Un naso dominato dai profumi di griotte, ribes integrato da note più animali e speziate. Una bella stoffa in bocca su un supporto tannico fresco giovane che lascia spazio a una struttura molto gustosa con il tempo.

17-19°C

0,75 lt

Santenay 1^{er} Cru Passetemps

100% Pinot Noir

11,46 ha / 240-260 m s.l.m. Il nome "Passetemps" permette certamente di evocare la difficoltà di sfruttare questo territorio. Terroir che è esposto a sud-est, all'uscita del villaggio in direzione di Chassagne-Montrachet. Suolo marrone calcareo con presenza di argille blu. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 15 mesi (di cui 3 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)

13 % alc. vol

In bocca spuntano note di frutti rossi maturi come le ciliegie. Sono queste le note che poi lasciano spazio ai richiami speziati (come il cardamomo e i chiodi di garofano) insieme ad una traccia ematica veramente particolare.

17-19°C

0,75 lt

Santenay

100% Pinot Noir

253 ha / 250-300 m s.l.m. Situato al limite meridionale della costa di Beaune, il villaggio di Santenay è molto esteso. I terreni sono di tipo bruno calcareo in pendenza e un po' più carichi di argilla e limo nelle parti basse del territorio. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 16 mesi (di cui 4 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

13,6 % alc. vol

Al naso questo vino è molto rappresentativo della terra da cui arriva, ma rimane fresco, e si traduce in note fruttate al palato. L'intensità equilibrata in bocca si traduce nella completa armonia di questo vino a lungo termine.

17-19°C

0,75 lt

Volnay

100% Pinot Noir

98 ha / 230-250 m s.l.m. Questa cuvée è composta da 4 diversi "climats": Les Famines, Les Grands Champs, Echards e Les Poisots. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 15-16 mesi (di cui 2-4 in vasche d'acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)

13-13,5% alc. vol

Volnay si evolve attraverso note di frutti rossi e violetta, esprime una rotondità molto seducente, un vino elegante con tannini morbidi.

12-14°C

0,75 lt 1,5 lt

Pommard

100% Pinot Noir

211,62 ha / 300-350 m s.l.m. In un terroir con suoli molto diversi, si è voluto creare un vino elegante utilizzando per lo più vigneti in pendenza come Vignots, Noizons e Chanière. Lo stile scelto non sottovaluta il carattere, anche un po' rustico della zona, che corrisponde ai vini di Pommard quando sono giovani. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 16 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)

13% alc. vol

Il naso fruttato si apre con mora, ribes nero e ciliegia. Corpo pieno e generoso con una bella struttura tannica e buona persistenza.

12-14°C

0,75 lt

VOLNAY 1^{ER} CRU Mitans



VOLNAY 1^{ER} CRU Clos des Angles



POMMARD 1^{ER} CRU Pezerolles



POMMARD 1^{ER} CRU Epenots



CORTON Grand Cru



Volnay 1^{er} Cru Mitans



100% Pinot Noir



3,98 ha / 250-300 m s.l.m.
In antico francese, "Mitans" significa nel mezzo, quindi vigna situata sulla metà del pendio. Piccolo terroir installato su un terreno di tipo argillo-calcareo, ben drenato grazie alle pietre di profondità. La nostra proprietà qui è costituita da due lotti, uno dei quali è centenario.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 17 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Con un bouquet di bacche rosse, viola e prugne, tannini morbidi ed eleganti, i Mitans è un vino distintivo e femminile ampiamente riconosciuto nel villaggio di Volnay.



17-19°C



0,75 lt



Volnay 1^{er} Cru Clos des Angles



100% Pinot Noir



5,91 ha / 260-2800 m s.l.m.
Il nome riprende quello dei proprietari storici di questa denominazione: la famiglia Pezerolles de Pommard. Premier Cru situato nella parte Nord di Pommard andando su Beaune.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 16 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13,5% alc. vol



Un vino fine ed elegante: al naso note di frutta fresca, al palato rivela una struttura elegante e una trama morbida.



17-19°C



0,75 lt
1,5 lt



Pommard 1^{er} Cru Pezerolles



100% Pinot Noir



3,98 ha / 250-300 m s.l.m.
In antico francese, "Mitans" significa nel mezzo, quindi vigna situata sulla metà del pendio. Piccolo terroir installato su un terreno di tipo argillo-calcareo, ben drenato grazie alle pietre di profondità. La nostra proprietà qui è costituita da due lotti, uno dei quali è centenario.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 17 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Di colore rosso rubino brillante, al naso è terroso, con sentori di prugne, ribes, sottobosco. In bocca è liscio, rotondo con note fruttate che si concludono con una finitura austera.



17-19°C



0,75 lt



Pommard 1^{er} Cru Epenots



100% Pinot Noir



25,54 ha / 250-300 m s.l.m.
Luogo un tempo invaso da spine e cespugli spinosi (espineauls) e rimesso in coltivazione soprattutto dai monaci di Citeaux verso il 1150.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 33% di legno nuovo)



13,4% alc. vol



Un pinot nero con aromi di mora, mirtillo, pepe, struttura solida ma fine. È considerato il più tenero della denominazione Pommard.



17-19°C



0,75 lt



Corton Grand Cru



100% Pinot Noir



160,19 ha / 230-350 m s.l.m.
La collina di Corton è di forma tronconica svasata. La parte superiore della collina è una miscela di calcare e marne, l'ambiente ha più colluvioni e elementi rocciosi. Il fondo è costituito da sedimenti provenienti da depositi di antichi corsi d'acqua.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 15 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Caratterizzato da sentori di spezie fini, un pizzico di cardamomo, di ciliegia matura e cassis. Al palato è succoso, dai tannini ben integrati; sul finale ha una dala bella persistenza, lungo.



17-19°C



0,75 lt





CHASSAGNE-MONTRACHET Houillères
RÉCOLTE DU DOMAINE



 Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Houillères
 100% Chardonnay

 8,4 ha / 230-250 m s.l.m.
Terroir situato a nord della denominazione, vicino a Puligny-Montrachet, di cui conserva nella sua personalità l'impatto roccioso e minerale.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Aromi di biancospino, caprifoglio che si mescolano alla nocciola e al burro fresco. Al palato è morbido e persistente esaltato da una bella mineralità. Un vino affascinante di natura piuttosto imponente.

 11-13°C



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU Clos Saint-Marc
RÉCOLTE DU DOMAINE



 Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Clos Saint-Marc
 100% Chardonnay

 1,71 ha / 230-250 m s.l.m.
Clos Saint-Marc fa parte del vigneto Les Vergers, sulla strada per Saint Aubin, ripiantato con Chardonnay nel '96.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20-25% di legno nuovo)

 13,2% alc. vol

 È un vino delicato, equilibrato e vivace. Mantiene sempre una bella freschezza anche invecchiando. Un vero Chassagne bianco che cresce in un terreno vocato, con una forte spinta calcarea.

 12-14°C



MEURSAULT 1^{ER} CRU Sous le Dos d'Âne
RÉCOLTE DU DOMAINE



 Meursault 1^{er} Cru
Sous Le Dos D'âne
 100% Chardonnay

 5,03 ha / 300-350 m s.l.m.
Il terroir in pendenza si trova su un terreno fertile, marnoso e sassoso, che conferisce al vino un sapore minerale. Questo appezzamento è un'antica proprietà di Domaine Leflaive.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 18 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Di colore verde dorato. Al naso note di miele e spezie, mentre il palato è sontuoso e ricco, con un cuore elegante e una bella consistenza, con verve, finezza e morbidezza.

 12-14°C



PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Les Pucelles
RÉCOLTE DU DOMAINE



 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru
Les Pucelles
 100% Chardonnay

 6,76 ha / 230-250 m s.l.m.
Situato proprio a fianco dei vigneti del Gran Cru Bienvenues e Bâtard-Montrachet. Premier Cru Les Pucelles è un vino floreale meraviglioso, la quintessenza di Puligny-Montrachet e certamente uno dei più eleganti della Borgogna. Questo appezzamento è un'antica proprietà di Domaine Leflaive.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 27% di legno nuovo)

 13,5% alc. vol

 Di colore giallo verdolino, con note straordinariamente profumati. Al palato è intenso, ma elegante, con una sontuosa concentrazione di frutta, acidità vibrante e consistenza cremosa e deliziosa.

 12-14°C



MONTRACHET Grand Cru
PRODUIT DE FRANCE



 Montrachet
Grand Cru
 100% Chardonnay

 8 ha / 250-300 m s.l.m.
Questo piccolo terroir è diviso tra Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet. Il nome proviene dal "Mont-Chauve", in italiano "Monte Calvo", espressione che indica la povertà del suo suolo. Le uve di Puligny non superano la produzione di 800 bottiglie all'anno.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 18 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 33% di legno nuovo)

 13,5% alc. vol

 Un vino icona che rivela la sua grandezza in un sottile bouquet di fiori bianchi, mela, pera matura, spezie e note minerali. Setoso e intenso al palato, questo vino è di una precisione molto fine, con notevole persistenza.

 12-14°C





CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE

À OGER - FRANCE

Le prime tracce dei Leflaive in Borgogna risalgono a Claude Leflaive, che si stabilì in Place du Monument a Puligny-Montrachet nel 1717. Da allora, la famiglia Leflaive possiede vigneti in Borgogna.

Nel 2015 Olivier Leflaive raggiunge Avize sulla prestigiosa Côte des Blancs per intraprendere la sua avventura nello Champagne. Nel 2020, fonda la sua nuovissima cantina a Oger, tra Le Mesnil e Avize, caratterizzata da una tradizionale cantina d'invecchiamento scavata nel gesso.

L'APPROCCIO DELLA BORGOGNA

Presente da generazioni tra le denominazioni più prestigiose della Côte d'Or, la famiglia Leflaive è rinomata per il suo lavoro esemplare. L'approccio alle parcelle e ai monovitigni storici è stato abilmente declinato sulla Champagne, offrendo interpretazioni inedite, simili ai più grand cru della Côte de Beaune. Oltre a scegliere un solo vitigno per fare una cuvée, vengono selezionati solo appezzamenti specifici, quelli con il miglior orientamento, che danno le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero.

Champagne Valentin Leflaive deve il suo equilibrio e la sua precisione agli alti standard senza compromessi della Maison. La selezione avviene negli appezzamenti attraverso la vendemmia manuale e la vinificazione viene fatta su misura.

L'esperienza maturata con i grand cru si rileva sia nel metodo che nel carattere. Una parte dei vini viene vinificata in antiche botti di Borgogna che in precedenza erano state utilizzate per invecchiare i vini Puligny-Montrachet e Montrachet della Maison Olivier Leflaive e che ora aiutano a far risaltare la complessità di queste cuvée di champagne.



LE ORIGINI DEL GUSTO

Ci sono molti modi per giudicare un vino o uno champagne. Ma di questi tempi ci sono altri criteri essenziali come la tracciabilità e la provenienza. Ecco perché Champagne Valentin Leflaive, nonostante il nome di una grande famiglia, ha adottato anche un codice.

ORIGIN segna lo spirito della Maison. Ogni cuvée ha le sue caratteristiche: le prime due lettere esprimono il terroir, mentre i numeri indicano l'anno della base e del dosaggio. A lungo ignorato, il dosaggio è oggi visto come un'informazione chiave nella scelta e nella comprensione di uno champagne. Per guidare il consumatore, le cuvée Valentin Leflaive forniscono queste informazioni nelle ultime due cifre del codice. Nell'etichetta

CV|17|50, CV identifica i vigneti di provenienza delle uve (Cramant e Vertus), 17 identifica l'annata (2017) e infine 50 si riferisce a 5,0 g di zucchero per litro, corrispondente a un extra brut.

Questo approccio moderno sottolinea l'assertività di una nuova figura - Valentin Leflaive - nel settore dello champagne, all'insegna della trasparenza.



CHAMPAGNE Extra Brut Blanc de Blancs



CHAMPAGNE Brut Rosé



CHAMPAGNE GRAND CRU AVIZE



CHAMPAGNE GRAND CRU Mesnil sur Oger



Champagne Extra Brut Blanc de Blancs



100% Chardonnay

Côte des Blancs
52% Vertus Premier Cru, 27% Bergères les Vertus Premier Cru, 21% Cramant Grand Cru
Questo Champagne è composto esclusivamente da Chardonnay della Côte des Blancs. Le uve, una volta selezionate, vengono vinificate separatamente, di cui il 30% in botti di secondo passaggio delle migliori cuvées dei vini di Borgogna.



Affinamento in vasche d'acciaio con 22% vins de réserve maturato in botti di Borgogna di secondo passaggio, 40 mesi in bottiglia;
Imbottigliato maggio 2019; Dosaggio 3,0 gr/litro



12,5% alc. vol

Allo sguardo rivela riflessi smeraldo e una fine effervescenza. Al naso è fresco, con note di agrumi come il limone, punteggiate da note di fiori bianchi e una nota salina in chiusura. Il finale è molto fine, cesellato con un bel volume in bocca



8-10°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru Brut Rosé



100% Pinot Noir

Montagne de Reims
49% Le Mesnil sur Oger / 51% Ambonnay
Il Brut Rosé è ottenuto dal 100% di uve di Pinot Noir selezionate nell'area dei migliori Grand Cru della zona della Montagna di Reims.



Affinamento in vasche d'acciaio con 18% vins de réserve maturato in botti di Borgogna di secondo passaggio, almeno 40 mesi in bottiglia;
Imbottigliato maggio 2018; Dosaggio 6,0 gr/litro



12,5% alc. vol

Una naturale freschezza al naso e il palato tipico di un giovane Champagne. Note fruttate di bacche: fragola, lampone, ribes nero. Al palato ribes con una nota presente di zenzero. Il dosaggio leggero conferisce un finale lungo e persistente.



8-10°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru Avize



100% Chardonnay

Côte des Blancs,
100% Avize Grand Cru
Le uve di questo Champagne provengono dalle parcelle di Avize caratterizzate da un terreno di origine calcarea con forte presenza di gesso con esposizione a sud-est.



Affinamento in vasche d'acciaio termoregolate con 23% vins de réserve; 42 mesi in bottiglia;
Sboccatura 9 novembre 2020; Dosaggio 4,0 gr/litro



12,5% alc. vol

Champagne delicato color giallo paglierino. Rivela un naso complesso in cui la scorza d'arancia e i fiori bianchi si bilanciano armoniosamente. Al palato è fresco e delicato con note agrumate e minerali. Il finale lungo accompagna questa mineralità.



8°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru Mesnil sur Oger



100% Chardonnay

Coeur de Terroir (Champ d'Aouette, Volibart, Jeanprunt...)
100% Le Mesnil Sur Oger Grand Cru
Questo champagne proviene dal cuore del territorio di Mesnil sur Oger che si trova nel centro della Côte des Blancs. Questa cuvée è l'archetipo dei grandi Chardonnay di Mesnil Sur Oger.



Affinamento in vasche d'acciaio termoregolate con 12% vins de réserve; 42 mesi in bottiglia;
Sboccatura 01 luglio 2020; Dosaggio 5,0 gr/litro



12,5% alc. vol

Naso preciso con note di lime e mandarino che accompagnano quelle di selce. Al palato fresco e armonico, rivela una buona mineralità. Il finale lungo e persistente è scandito da una piacevole salinità.



8°C



0,75 lt





THIBAUT LIGER-BELAIR

DOMAINE

PROPRIÉTAIRE A Nuits-Saint-Georges

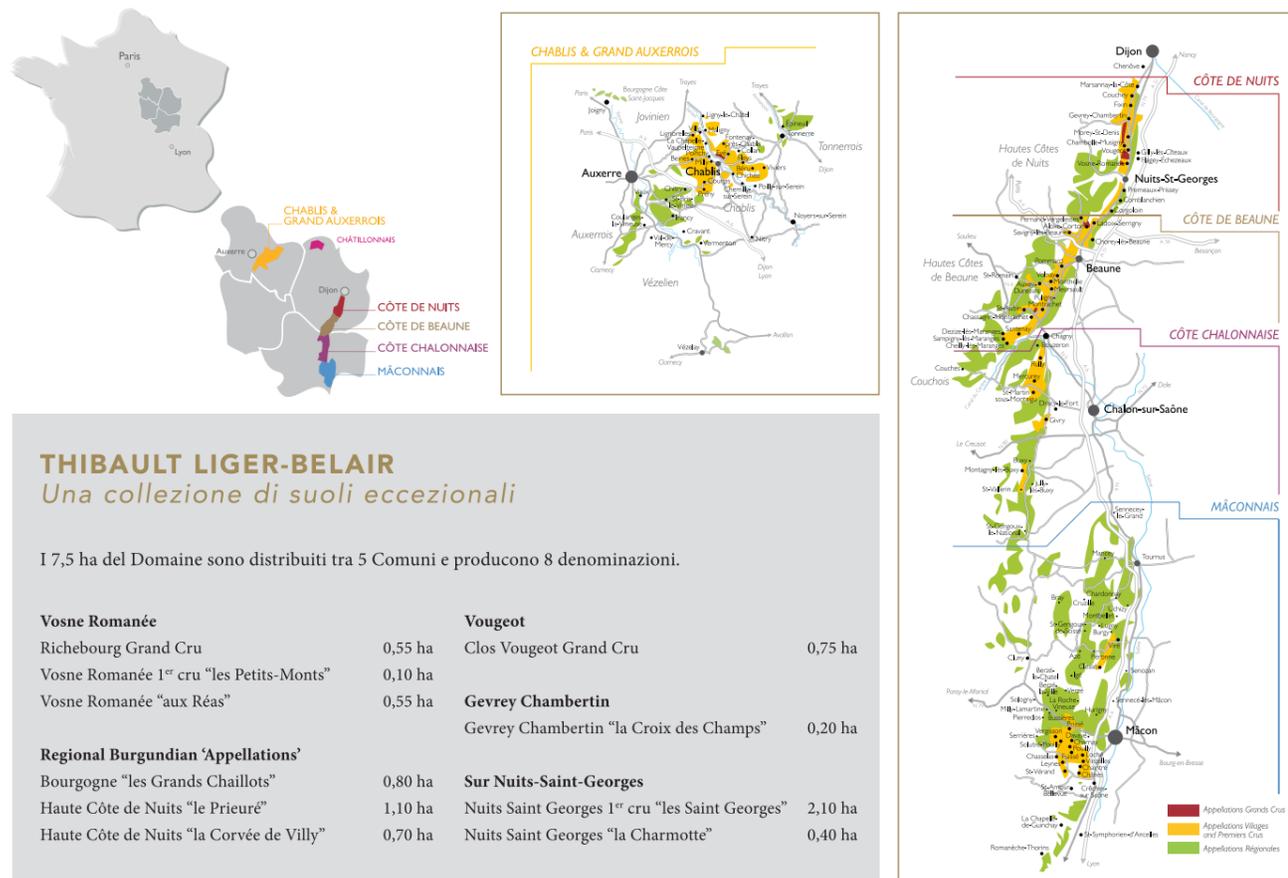
CÔTE D'OR

DOMAINE THIBAUT LIGER-BELAIR

Sin dagli inizi del XVIII secolo la coltivazione della vite e il commercio di vini sono consolidate attività di famiglia. Da oltre 250 anni la proprietà appartiene alla famiglia Liger-Belair.

Nel 1720 Claude Marey fondò C. Marey e Comte Liger-Belair, tra le società di commercio del vino più importanti della Borgogna e quotate alla Borsa di Lione nel 1923. Oggi, forte della qualità dei raccolti e dei vini, la famiglia ha voluto ingrandire l'azienda acquisendo le migliori cuvée e occupandosi della distribuzione dei migliori vini della Borgogna, sia in Francia che all'estero.

LA BORGOGNA E LE SUE 5 AREE VITICOLE



I VIGNETI E I VINI

Grazie ad una coltivazione attenta nel vigneto si raggiunge la massima qualità. Il Domaine, infatti, applica una coltivazione "biologica" monitorata da "ECOCERT", uno dei più importanti enti di certificazione biologica del mondo, fondato in Francia nel 1991. La coltivazione biologica è un primo requisito essenziale per la qualità, imprescindibile se si vogliono produrre vini di alta classe. Questo tipo di coltivazione richiede che si osservi da vicino il ciclo produttivo della vite e si risponda ai suoi bisogni. Si osservano il cielo, il ciclo delle stagioni, i cicli lunari e persino i cicli planetari. Tutto ciò fornisce una visione complessiva del ciclo di crescita della vite e consente di agire in maniera appropriata nei tempi giusti.



L'azienda produce anche vini di alcune denominazioni che non appartengono al Domaine stesso. L'attività di acquisto delle uve ha come specifico obiettivo la raccolta, la vinificazione e l'invecchiamento dei vini. Si è perciò iniziato a lavorare con i viticoltori durante tutto l'anno per tornare a pratiche agricole più ecologiche e rispettose. I raccolti vengono acquistati tra i mesi di giugno e luglio in modo da poter svolgere in autonomia gli ultimi lavori in vigna fino alla vendemmia, utilizzando metodi e principi propri.



LA VINIFICAZIONE E L'ARTE DELL'INVECCHIAMENTO

Il metodo di vinificazione di Thibault è diverso di anno in anno poiché viene adattato in base alla qualità e alle caratteristiche delle uve dell'annata. Infatti, l'unica costante necessaria è avere un'uva sana e perfetta. Con grappoli sani e una rigorosa cernita, viene svolto l'80% del lavoro. Meno viene "maltrattata" l'uva, migliore sarà il vino. Secondo Thibault si tratta di saper estrarre senza forza, con una sorta di "infusione", limitando il più possibile la spinta verso il basso del cappello e il pompaggio del mosto. L'obiettivo finale è produrre cru di grande purezza. La filosofia del Domaine Thibault Liger-Belair non è creare vini "d'autore" o ricercare uno "stile di casa", ma piuttosto lasciare che i singoli terroir parlino chiaramente da soli ed esprimano la loro forte identità attraverso ciò che l'uva vuole naturalmente trasmettere. In questo modo si sviluppa al meglio il suo potenziale naturale.

I fornitori di botti sono Tonnellerie François Frères, Tonnellerie Mercurey e Tonnellerie Dominique Laurent. Il legno è rigorosamente selezionato, sotto il controllo dello stesso Thibault, in base alla composizione e alla provenienza. Prima dell'utilizzo è previsto un periodo di asciugatura di tre anni, così da ottenere un legno perfettamente asciutto in grado di regalare al vino tannini delicati e setosi. Nell'invecchiamento si utilizza non più del 50% di botti nuove, mentre non si supera il terzo passaggio nelle botti utilizzate. Durante l'intero processo di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento, per preservare l'integrità della struttura e degli aromi naturali dei vini, non si effettuano filtraggi.

BOURGOGNE
BOURGOGNE Les Deux Terres



BOURGOGNE
BOURGOGNE "Les Grands Chaillots"



MOULIN À VENT
BEAUJOLAIS Les Vieilles Vignes



MOULIN À VENT
BEAUJOLAIS Champ De Cour



MOULIN À VENT
BEAUJOLAIS La Roche



HAUTES-CÔTES DE NUITS
BOURGOGNE "La Roche"



Bourgogne
"Les Deux Terres"

85% Gamay, 15% Pinot Nero

La Cuvée Bourgogne "Les Deux Terres" nasce dal matrimonio tra i cru del Beaujolais e della Borgogna della Côte d'Or. Da qui il nome "Les Deux Terres" (le due terre).

13% alc. vol

Questo vino offre un profumo fresco di amarena, liquirizia e sentori rustici di frutta matura, lampone e spezie con note minerali. Tannino presente ma equilibrato.

16-18°C



Bourgogne
"Les Grands Chaillots"

100% Pinot Nero

Le uve utilizzate per "Les Grands Chaillots" provengono in parte dalla parcella di proprietà di 1 ha piantata tra il 1978 e il 1986, e in parte da vigneti di 2 ha situati a Chambolle-Musigny piantati tra il 1954 e il 1962.

Affinamento in barrique, di cui 25% nuove, per una durata di 15 mesi.

13% alc. vol

L'origine delle uve utilizzate per produrre questo vino lo rende un vino adatto all'invecchiamento. Di buona struttura, è un vino che sorprende per la sua persistenza e complessità. Al palato esprime fin da subito note floreali e leggermente speziate con un tannino di media struttura.

16-18°C



0,75 lt

Moulin À Vent
"Les Vieilles Vignes"

100% Gamay

Le uve provengono da appezzamenti della regione di Beaujolais che formano una cintura attorno alla collina Moulin à Vent con un totale di 6,35 ha piantati tra il 1910 e il 1955.

Affinamento in barrique di rovere

13% alc. vol

Al naso sentori esotici, arancia rossa, spezie e bacche mature che lasciano spazio ad un sapore di coposta di ciliege e lampone nero. Fin dal primo sorso, questo blend rivela una buona struttura, seguita da una persistenza interessante dovuta ad un terreno povero e minerale.

16-18°C



0,75 lt

Moulin À Vent
"Champ De Cour"

100% Gamay

Situati nella zona a sud della denominazione, questi 1,65 ha sono ben protetti dai venti che provengono dal nord grazie alla collina Moulin à Vent. L'esposizione a sud e la ventilazione moderata aiutano le uve a raggiungere una perfetta maturità.

L'affinamento viene effettuato in botti per un periodo di 18 mesi.

13,5% alc. vol

Questo terroir ha un'esposizione strategica che regala una buona maturità, mentre la diversità del granito dona una complessità molto interessante. Questo vino necessita di un affinamento più lungo in botti per ottenere una maggiore morbidezza e versatilità.

16-18°C



0,75 lt

Moulin À Vent
"La Roche"

100% Gamay

Questi 2,25 ha piantati tra il 1920 e 1945 vengono considerati la parcella più prestigiosa del Domaine. Si trovano in cima alla collina, a circa 30 metri dal mulino a vento, dove affiora la roccia di granito rosa.

L'affinamento avviene per il 20% in barrique nuove per 15 mesi.

13,5% alc. vol

Grande potenziale per la straordinaria finezza e per il profilo aromatico molto nobile. Note di petali di rosa appassiti, frutti a bacca nera, spezie dolci. Al palato esprime una interessante rotondità.

16-18°C



0,75 lt

Hautes-Côtes De Nuits
"La Roche"

100% Pinot Nero

Piantato interamente a Pinot Noir nel 1978 e situato nella parte più alta di Nuits Saint Georges nel paese di Bevy, ad una altitudine di 400 m s.l.m., questo vigneto copre una superficie di 1,28 ha.

L'affinamento avviene per il 20% in barrique nuove per 18 mesi.

13% alc. vol

Non è un vino da far invecchiare a lungo poiché l'altitudine non conferisce grande struttura, ma piuttosto note fresche di frutta e fiori.

16-18°C



0,75 lt



GEVREY CHAMBERTIN "En Crèot"
BOURGOGNE



CHAMBOLLE-MUSIGNY "Vieilles Vignes"
BOURGOGNE



LE SAINT-GEORGES Nuits-Saint-Georges
1^{ER} CRU BOURGOGNE



CORTON "Clos Du Roi"
GRAND CRU BOURGOGNE



CLOS VOUGEOT
GRAND CRU BOURGOGNE



CHARMES-CHAMBERTIN "Aux Charmes"
GRAND CRU BOURGOGNE



CORTON CHARLEMAGNE "Les Languettes"
GRAND CRU BOURGOGNE



Gevrey Chambertin "En Crèot"

100% Pinot Nero

Questi vigneti sono stati piantati tra il 1950 e il 1958 su 1,4 ettari a nord-ovest della denominazione a Brochon, nel proseguimento della valle di Gevrey. "Crèot" significa "gesso", che qui sottolinea il tipo di terreno.

L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove.

13% alc. vol

Il terreno calcareo conferisce a questo vino una bella freschezza. La sua posizione unica porta purezza degna di certi grand cru di questa denominazione.

16-18°C

0,75 lt

Chambolle-Musigny "Vieilles Vignes"

100% Pinot Nero

Questo vino proviene da nove village del comune di Chambolle-Musigny – Les Fouchères, Les Beaux Bruns, Les Fremières, Les Gamaires, Les Mal Carrées – con viti di età media di 55 anni.

13% alc. vol

L'intensità e la finezza di questo vino si esprimono in modo elegante e sottile. La sua tipicità è testimoniata dal caratteristico bouquet in cui emergono note di viola e frutti rossi. In fase evolutiva, le note principali si spostano verso la frutta matura, con sentori speziati e richiami di sottobosco e cuoio. Ricco, complesso, il vino si esprime al palato con una setosità avvolgente. Piuttosto morbido, un'acidità non troppo spiccata, presenta tannini piacevoli.

16-18°C

0,75 lt

Les Saint Georges "Nuits-Saint-Georges" 1er Cru

100% Pinot Nero

Situato nella parte più meridionale della denominazione, "Les Saint-Georges" è considerato uno dei climat più antichi. Queste vecchie vigne sono piantate su un terreno di argilla bruna, profondo e molto roccioso.

13% alc. vol

I vini che nascono da qui sono intensi e opulenti, con un tannino ben strutturato. Sono vini dati da un terroir che spesso combina note di frutta e spezie con sentori di sottobosco. È uno dei vini del Domaine che ha la migliore capacità d'invecchiamento, spesso più di 10-15 anni, in base all'annata.

16-18°C

0,75 lt

Corton "Clos Du Roi" Grand Cru

100% Pinot Nero

Corton "Clos Du Roi" proviene da una delle zone più famose di Corton, ai piedi della collina, proprio prima che questa viri a sud. Questo vino mostra meglio l'eleganza della Côte de Nuits rispetto alla struttura tradizionale dei vini di Corton, ecco perché viene definito dal Domaine il vero Grand Cru della collina di Corton.

L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove per 22 mesi.

13,5% alc. vol

Al palato presenta piacevoli note di amarena con deliziosi tannini che inizialmente sono intensamente setosi.

16-18°C

0,75 lt

Clos Vougeot Grand Cru

100% Pinot Nero

La parcella in questione di 0,75 ha, piantati nel 1948, si trova nella parte meridionale della denominazione, nei pressi del muro che separa Echézeaux e Clos-Vougeot. La sua peculiarità risiede nella lunghezza delle file - 200 metri cadauna - su tre diversi strati di terreno diversi tra loro.

L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove per 18-24 mesi.

13,5% alc. vol

La diversità del terreno consegna un vino ricco e denso. In Borgogna spesso si parla della "cuvée rotonda", perché ha la peculiarità di accorpere tutti i tipi di terreno che possiamo trovare all'interno della denominazione.

16-18°C

0,75 lt

Charmes-Chambertin "Aux Charmes" Grand cru

100% Pinot Nero

Questa parcella di 0,30 ha, piantati nel 1946, è situata nella parte più alta del terroir Charmes Chambertin, chiamata "Aux Charmes".

L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove per 20 mesi.

13,5% alc. vol

Sempre elegante e talvolta molto rotondo e affascinante, questo vino mostra una maggiore freschezza che viene bilanciata dalla sapidità tipica di questo territorio. Grazie a questa mineralità, il vino acquista struttura e lunghezza.

16-18°C

0,75 lt

Corton Charlemagne "Les Languettes" Grand Cru

100% Chardonnay

La parcella di soli 0,15 ha si trova nel comune di Aloxe-Corton, nel climat "Les Languettes", sul pendio sud/sud-est e sulla parte più alta del Monte Corton, con una pendenza elevata (20%).

13% alc. vol

Questo vino delicato ha un bouquet che si esprime con note burrose, agrumi, fiori di tiglio, felce, cannella e pietra focaia. Con il tempo, si fanno più presenti note di tartufo e cuoio. Nella sua espressione, lo Chardonnay sorprende per concentrazione, unicità ed equilibrio.

12-14°C

0,75 lt



DOMAINE DU COUVENT

Il Domaine du Couvent è una proprietà familiare gestita da Philippe Chéron nell'ex convento di Gevrey-Chambertin. Questa proprietà di oltre 10 ettari si estende su terreni eccezionali esclusivamente sulla Côte de Nuits. Il suo vigneto forma un mosaico di oltre trenta parcelle, distribuite principalmente nei comuni di Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny e Vougeot, ma anche a Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges e Marsannay-la-Côte. Questa grande diversità permette al Domaine di offrire tipologie di vini quasi esclusivamente dedicate al Pinot Nero, con due Grand Cru, quattro 1er Cru e tre Monopoles. L'ambizione del Domaine è di

servire l'espressione naturale e autentica di ciascuno di questi terroir. Il Domaine du Couvent ha origine dall'unione di due tenute di proprietà della famiglia Chéron: il Domaine Misset-Chéron e il Domaine Des Varoilles.

A partire dalla vendemmia 2020, Philippe Chéron ha fuso queste due entità storiche in un'unica azienda che ha preso il nome di Domaine du Couvent. Oggi, la vinificazione, la maturazione e l'imbottigliamento sono centralizzati nelle ex strutture del Domaine Misset-Chéron.



I VIGNETI

La maggior parte della tenuta è composta da vecchie viti, il 70% hanno più di 50 anni. Nella filosofia di lasciare che le vecchie viti si esprimano nel modo più naturale e tipico possibile, Philippe Chéron le lavora con passione, con la forte intenzione di valorizzare il terroir su cui sono piantate.

Le viti sono principalmente di pinot nero, allevate a Guyot, eccetto per le viti molto vecchie la cui struttura allungata richiede una potatura più corta. Da più di dieci anni, ci siamo progressivamente orientati verso un approccio più delicato che rispetta ciò che la natura permette ad ogni annata. Le

nostre pratiche sono sempre più simili a quelle dell'agricoltura biologica. La fertilizzazione è limitata all'uso di compost che sviluppano la vita microbica e il buon equilibrio del suolo. Non utilizziamo più diserbanti, ma alterniamo invece tra inerbimento naturale e lavorazione del suolo. Nemmeno gli insetticidi vengono più usati, sostituiti dalla tecnica della confusione sessuale e dall'aumento della presenza naturale e di una preziosa fauna ausiliaria. Le molecole più impattanti

sono state vietate e non viene applicato alcun trattamento anti-botrite. Le rese sono deliberatamente mantenute basse tramite la potatura, ma soprattutto durante "il lavoro verde": scacchiatura, potatura dei germogli. L'uso dei prodotti fitosanitari è limitato da una gestione ragionata degli interventi e dall'aerazione della zona fruttifera della pianta: allungamento del tralcio, defogliazione, vendemmia verde.

LA CANTINA

La filosofia è quella di purificare le nostre pratiche affinché lo stile del viticoltore ci accompagni il più da vicino possibile, o addirittura si dissolva, a favore della personalità di ciascun terroir e annata.

La vendemmia è al 100% manuale e viene effettuata in piccole casse aperte da 20 chilogrammi per evitare il compattamento e la schiacciatura delle bacche.

Tutte le vasche in cemento e acciaio inox sono termoregolate, il che consente di abbassare la temperatura a circa 10 gradi all'inizio del processo di vinificazione. Segue poi la fermentazione alcolica che inizia naturalmente grazie all'azione dei lieviti indigeni.

La macerazione termina con una fase post-fermentativa di 6-8 giorni senza alcun intervento durante questa macerazione e mantenendo una temperatura vicina ai 28°, il che può portare la durata totale della macerazione a 30 giorni. La pressatura è

moderata e avviene secondo la degustazione quando i tannini sono sufficientemente ammorbiditi e armoniosi.

Il vino viene poi maturato per 15-18 mesi senza aggiunta di solfiti o travasi, anche dopo la fermentazione malolattica.

Le botti sono modellate dal nostro bottaio con doghe di rovere provenienti dalla Francia centrale su tostatura delicata a temperatura moderata e di lunga durata, per favorire la rotondità e la frutta aggiungendo alcuni sottili aromi terziari ma mai dominanti.

I vini non vengono mai chiarificati, e viene effettuata una leggera filtrazione sgrossante. Dopo l'imbottigliamento, vengono conservati nelle nostre cantine a Gevrey fino alla spedizione.



GEVREY CHAMBERTIN "Clos du Couvent"



GEVREY CHAMBERTIN "Clos du Meix des Ouches"



VOSNE ROMANEE LES BARREAUX



GEVREY CHAMBERTIN "1er Cru Champonnet"



GEVREY CHAMBERTIN "1er Cru La Romanée"



CHARMES-CHAMBERTIN "Grand Cru Aux Mazoyeres"



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU



100% Pinot Nero

Questo vigneto di 0,4 ettari situato nel cuore del villaggio di Gevrey Chambertin si trova all'interno delle mura dell'ex convento risalente al XVIII secolo, che dà il nome alla tenuta. Questo luogo ricco di storia, con i suoi vigneti ancora circondati da mura, gode di una magnifica esposizione al sole del mattino e produce un vino particolarmente affascinante.



Sebbene precoce a causa della sua posizione, il vigneto Clos du Couvent beneficia di un alto livello di maturità. La natura di questo terroir offre un'esplosione di sapori al palato, un vino gourmand, con una struttura diritta che colpisce al cuore. Un vino toccante che con l'età troverà un carattere più calmo e morbido.



0,75 lt



100% Pinot Nero

Un vigneto di 1 ettaro, questo "monopolo" è incastonato a ovest del villaggio di Gevrey Chambertin e confina con i 1erCru Fonteny, Champonnet e Craipillot. Etimologicamente, le Ouches sono terre considerate le più favorevoli per la coltivazione. Il terreno argillo-calcareo è relativamente profondo, situato nella migliore parte del cono alluvionale della Combe de Lavaux, su terreno ghiaioso e ben drenato.



La profondità dell'argilla conferisce al vino una bella struttura oltre a un bouquet molto fruttato. La natura di questo terroir offre un vino strutturato con tannini morbidi e un'esplosione aromatica in bocca.



0,75 lt



100% Pinot Nero

Un gruppo di parcelle situato sul clima Les Barreaux per una superficie totale di 0,71 ettari. Il nostro attuale vigneto presenta un materiale vegetale molto diversificato con un'età media di oltre 50 anni. Una parte del vigneto è esposta a nord, l'altra a est, beneficiando di condizioni di maturazione eccezionali.



Il Barreaux viene invecchiato in botti di cui il 15-20% sono nuove. Il Vosne Barreaux offre uno stile estremamente dritto e puro, con grande delicatezza. Quando è giovane, presenta una mineralità e note agrumate sottili che si abbinano audacemente a una mousse di pesce, quando è maturo, a una quaglia con l'uva.



0,75 lt



100% Pinot Nero

Gestito dal Domaine du Couvent, provenienti rispettivamente dal Domaine Miset-Chéron e dal Domaine des Varoilles, per un totale di 1,1 ettari, il che lo colloca al vertice dei proprietari su questo clima. Il terreno è composto da calcare di Premeaux nella parte alta e da calcare argilloso in basso.



La proporzione di botti nuove è di circa un quarto. Lo stile è originale e si esprime con grande raffinatezza. Coniugando femminilità e morbidezza, la sua espressione privilegia la finezza sull'esuberanza, con una successione di sensazioni avvolgenti. Il risultato è un vino femminile, morbido e raffinato, un grande classico di Gevrey-Chambertin.



0,75 lt



100% Pinot Nero

Vigneto di oltre 1 ettaro, risalente al XII secolo, un tempo di proprietà dei monaci di Cluny. Godendo di un'esposizione a sud alla fine della valle Chaudron e culminando a 350 metri di altitudine ai margini del bosco, "La Romanée" si trova su un terreno di marna bianca, ricco di ciottoli che accumulano calore durante il giorno e lo rilasciano durante la notte.



Incomparabile rispetto ad altri terroir di Gevrey Chambertin. Questo terroir regala un vino caratterizzato da una squisita delicatezza e una spiccata mineralità. Tannini morbidi e una complessità aromatica infinita. Finezza ed eleganza impeccabile.



0,75 lt



100% Pinot Nero

Gran cru per eccellenza, la nostra parcella di 0,38 ettari è situata sulla cima del clima Mazoyères, su una piccola collinetta di fronte ai Latri-cières. Si tratta di un terroir argillo-calcareo composto da marna bianca, con un'impressionante presenza di pietre piatte accumulate sul cono alluvionale della valle Grisard. Con una pendenza dolce che consente un drenaggio e un deflusso perfetti, queste viti di oltre 60 anni attingono grazie alle loro radici profonde a numerosi oligoelementi attraverso il sottosuolo roccioso fratturato.



Questo terroir eccezionale ci regala un vino dagli aromi intensi, una complessità son-tuosa e un grande equilibrio.



0,75 lt



100% Chardonnay

Il domaine possiede due parcelle che coprono più di 2 ettari. La prima parcella si trova nella zona di Baudes Saint Martin, con una superficie di 0,60 ettari. La seconda parcella è un magnifico vigneto di 1,46 ettari situato nelle Baudes Hautes, sul lato Flagey Echezeaux. Questo vigneto molto antico è stato piantato nel 1946. Il terreno poco profondo stabilito su un lastrone di calcare bajociano è qui il più ricco di argilla bruna.



Bouquet elegante unisce piccoli frutti rossi a note sottili di violetta e liquirizia. La complessità naturale di questo vino d'eccezione è ottenuta dalla vinificazione di diverse cuvées che seguono ciascuna il proprio percorso. L'affinamento avviene con una forte percentuale di botti nuove.



0,75 lt

CHAMPAGNE JACQUES PICARD

ARTISAN VIGNERON

I nostri champagne sono il riflesso dei territori da cui traggono origine. La loro espressione, unita alla nostra competenza, ci permette di proporvi vini dalle caratteristiche ben diverse, ma che hanno tutti in comune un gusto fruttato e una grande finezza aromatica.

UNA STORIA DI FAMIGLIA

È alla fine degli anni '50 che nostro nonno, Roger Picard, sindaco di Berru (Champagne-Ardenne), pianta i suoi primi vitigni su degli appezzamenti di terra che avevano appena ottenuto la denominazione "Champagne".

All'inizio degli anni '60 nostro padre Jacques Picard comincia a interessarsi all'azienda di famiglia iniziando a produrre i primi champagne commercializzati con il nostro nome. Nasce così lo champagne Jacques Picard. Con il passare degli anni Jacques Picard investe molto nell'attività dell'azienda per cercare di ottenere vini di qualità sempre migliore.

In questi anni i nostri vigneti vengono ampiamente sviluppati, le cantine sono ingrandite scavando nel sottosuolo e la tenuta è ampliata a più riprese.

Tutti assieme oggi contribuiamo al suo sviluppo e alla sua modernizzazione nel pieno rispetto delle tradizioni e ci impegniamo con costanza per garantire quella qualità che è ormai diventata il vero simbolo della Maison Jacques Picard.

Oggi siamo orgogliosamente proprietari, raccoglitori e produttori: lo champagne Jacques Picard è infatti realizzato all'interno della nostra azienda con uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.



LA NOSTRA FILOSOFIA

Produttori indipendenti da tre generazioni, ci tramandiamo tutta la nostra esperienza coniugando tradizione e viticoltura moderna nel pieno rispetto della terra e dei vitigni. Per noi preservare la qualità e le caratteristiche dei nostri champagne anno dopo anno è di fondamentale importanza. Siamo in grado di occuparci

del processo di produzione dello champagne in ogni sua fase: da quella del lavoro sul campo, a quelle che prevedono l'uso dei più moderni impianti di vinificazione. Le nostre cantine, scavate sottoterra direttamente nel gesso, permettono di conservare lo champagne in condizioni ottimali per diversi anni.

L'AMBIENTE

Da diversi anni abbiamo avviato un processo basato sul rispetto della natura e dell'ambiente che viene attuato mediante l'adozione di varie misure: Una viticoltura sostenibile che ha l'obiettivo di aumentare l'impatto positivo della coltivazione della vite sull'ambiente, diminuendo al tempo stesso quello negativo (trattamenti fitosanitari ridotti, lotta agli insetti mediante

confusione sessuale, fertilizzazione non sistematica, ecc.); Inerbimento del terreno per contrastare l'erosione e la gestione energetica e ecologica ottenuta con l'ammodernamento dell'azienda e l'utilizzo di impianti meno energivori.



I NOSTRI CRU

BERRU

Berru, il paese natale del nostro champagne, si trova 7 Km a nord-est di Reims. Le sue colline, che sorgono sul fianco del Mont de Berru, nel prolungamento della Montagna di Reims, sono di media pendenza e esposte a sud-est. I vini prodotti nella zona sono corposi e rotondi.

AVENAY VAL D'OR

Territorio dichiarato "Premier Cru", vero e proprio punto di riferimento per tutta la regione della Champagne. Avenay Val d'Or sorge non lontano da Epernay, nella regione dei "Grands Noirs", ossia quella in cui si trovano alcune delle uve nere più pregiate di Francia e, grazie a un terreno dalle caratteristiche uniche, permette al pinot noir di esprimersi in tutta la sua forza.

AVENAY VAL D'OR

Territorio dichiarato "Premier Cru", vero e proprio punto di riferimento per tutta la regione della Champagne. Avenay Val d'Or sorge non lontano da Epernay, nella regione dei "Grands Noirs", ossia quella in cui si trovano alcune delle uve nere più pregiate di Francia e, grazie a un terreno dalle caratteristiche uniche, permette al pinot noir di esprimersi in tutta la sua forza.



CHAMPAGNE ICONIQUE BRUT



 30% di vini Riserva
60 % chardonnay
35 % pinot meunier
5% pinot nero

 Montagne de Reims : Berru e Montbré, (1er cru)
Terreni principalmente argillosi e calcarei

 Dosaggio 6,6 g/L

 Vinificazione in acciaio
3 anni sui lieviti

 Al naso: fruttato con note di agrumi, pane tostato e brioche
In bocca fresco e fine, mostra note floreali e fruttate con un finale lungo

 Adatto ad ogni occasione. Ideale per aperitivi o per accompagnare gli antipasti.

 8-10°C

 0,75 lt

CHAMPAGNE DOUBLE SOLERA ZERO DOSAGE



 100% di vini Riserva
75 % solera di chardonnay affinato 25 anni
25 % pinot meunier e pinot nero affinato 15 anni

 Montagne de Reims : Berru e Montbré, (1er cru)
Terreni principalmente argillosi e calcarei

 Dosaggio 0,0 g/L

 Vinificazione in acciaio
5 anni sui lieviti

 Al naso: complessità e mineralità con aromi fruttati e floreal. Sfumature di agrumi, frutta secca e brioche.
In bocca elegante complesso e cremoso con note saline. Finale lungo.

 Pesce, frutti di mare, ostriche e crostacei, cibi crudi.

 8-10°C

 0,75 lt

CHAMPAGNE ART DE VIGNE EXTRA BRUT



 60 % chardonnay
20 % pinot meunier
20% pinot nero

 Montagne de Reims : Berru e Montbré, (1er cru)
Terreni principalmente argillosi e calcarei

 Dosaggio extra brut 4 g/L

 Vinificazione in acciaio, e botti di rovere per 8 mesi
13 anni sui lieviti

 Al naso: elegante e complesso, aromi di pane tostato, burro e nocciola. Presenti note di agrumi e speziature.
In bocca freschezza e complessità, spicca la nota minerale, con un finale lungo.

 Adatto per aperitivo. Ottimo con capesante, tartufi, foie gras e salmone affumicato.

 10-12°C

 0,75 lt

CHAMPAGNE PARCELLAIRE "LES TERMES" 1ER CRU
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CUVÉE



 60 % pinot meunier
40% pinot nero

 Proviene da una parcella di vecchie viti di pinot nero a Montbré, (1er cru)

 Dosaggio 4 g/L

 Vinificazione in acciaio
5 anni sui lieviti

 Al naso: complesso. Note di frutta rossa, agrumi canditi e sfumature tostate.
In bocca corposità e freschezza. Sensazioni fruttate e speziarte accompagnano un finale lungo.

 Ideale come aperitivo, accompagnato da piatti di carne bianca funghi porcini, brazino e crostacei.

 10-12°C

 0,75 lt

COTEAU CHAMPENOISE BLANC
PARCELLAIRE SON PALAIS



 100 % chardonnay

 Montagne de Reims : parcella "Son Palais" a Berru

 Vinificato e affinato in barrique. Produzione 835 bottiglie

 Al naso: note delicate fruttate e floreali. L'affinamento il legno dona note speziate e tostate.
In bocca agrumato e minerale.

 Ottimo con carni bianche ma anche piatti di pesce come aragosta e capesante.

 10-12°C

 0,75 lt



CHABLIS LA MEULIÈRE

Eredità familiare dal 1779. Viticoltori da 9 generazioni, il Domaine de la Meulière è oggi gestito dai fratelli Nicolas e Vincent LAROCHE. Situata a FLEYS, un villaggio a 4 km da Chablis in direzione di Tonnerre, la proprietà si estende su 30 ettari. La geologia è caratterizzata da terreni argillo-calcarei di tipo kimméridgiano. L'alchimia di questo terroir con il vitigno chardonnay conferisce ai vini mineralità, potenza, aromi floreali e fruttati.

Le 40 parcelle che, come un puzzle, compongono l'azienda sono, per metà, ereditate dai nostri antenati. Si distribuiscono nei comuni di Béru, Chablis, Chichée, Fontenay e Fleys (interamente sulla riva destra del Serein). L'età media delle viti è di 32 anni.



I VIGNETI E I VINI

Il dominio è certificato al livello 3 del "Haute Valeur Environnementale" (Alta Valorizzazione Ambientale) e aderisce alla confederazione nazionale dei Vignerons Indépendants.

Questo garantisce che ogni fase della produzione è realizzata da noi: coltivazione, raccolta, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione.



Pratichiamo una viticoltura ragionata e sostenibile attraverso lo sviluppo dell'agro-ecologia (biodiversità dei suoli) preservando le risorse esistenti, attenuando l'impatto del cambiamento climatico, cercando soluzioni alternative e adattando le nostre conoscenze in pedologia, biologia del suolo, fisiologia vegetale ed ecologia.

La nostra sfida: adattarci e reinventarci. Consideriamo la nostra vigna nella sua globalità, utilizziamo meccanismi di regolazione naturale per limitare le rese, pratichiamo l'aratura, l'agroforestazione, implementiamo coperture permanenti, utilizziamo alcuni prodotti di lotta biologica, interveniamo solo nei casi in cui i limiti di tolleranza sono superati, attribuiamo particolare importanza alla gestione delle risorse idriche e alla riduzione dei gas a effetto serra.

LA VENDEMMIA

Come le generazioni che li hanno preceduti, Nicolas e Vincent preferiscono una vendemmia manuale per i tre seguenti fattori:

ENOLOGICO

Permette l'uso di dosi minime di SO₂ e consente vinificazioni sane e naturali

AGRONOMICO

Aumenta la longevità delle viti, poiché queste sono state risparmiate dall'aggressione causata dalla raccolta meccanica.

UMANO

Mantiene la tradizione di un'atmosfera calda, festosa e conviviale durante la vendemmia, un momento particolarmente importante dell'anno per il vignaiolo!



CHABLIS



100 % chardonnay



Vigneti argilloso-calcarei a Fleys, Béru e Chichée
Età delle viti: 5-45 anni
Resa: 60hl/ha



Vinificazione in acciaio



Al naso è tipico del terroir, il suo bouquet si apre con il passare del tempo rilevando tutta la sua complessità. Bocca asciutta, buona corposità e di media lunghezza.



Vino versatile, perfetto come aperitivo e ottimo per accompagnare piatti di vongole, gamberi e capesante



0,75 lt

CHABLIS 1ER CRU FOURNEAUX



100 % chardonnay



Vigneti argilloso-calcarei nella città di Fleys. Località chiamate "la Côte" e "Morein".
Età delle viti: 15-20 anni
Resa: 58hl/ha



Vinificazione in acciaio



Al naso un tipico sentore di fieno fresco, pera e gesso. In bocca riflette bene la freschezza che dona questa collina, con un'espressione minerale spiccata



Ottimo con gli antipasti delicati, come pasta sfoglia e insalate miste, oltre che a frutti di mare e crostacei.



0,75 lt

CHABLIS 1ER CRU MONT MILIEU



100 % chardonnay



Vigneti argilloso-calcarei a Fleys
Età delle viti: 45 anni
Resa: 58hl/ha



Vinificazione in acciaio



Naso fruttato con una spiccata mineralità. La bocca è molto aromatica e piena, energizzata da una vivacità precisa e duratura.



Da giovane ottimo con antipasti raffinati e pesci nobili, con l'invecchiamento perfetto con preparazioni più ricche e cremose.



0,75 lt

CHABLIS 1ER CRU MONTEE DE TONNERRE



100 % chardonnay



Vigneti argilloso-calcarei nei pressi della collina Tonnerre
Età delle viti: 33 anni
Resa: 58hl/ha



Vinificazione in acciaio



Vigneti situati tra i Grands Crus e il Grand Premier Cru Mont de Milieu. Vincent e Nicolas Laroche lo definiscono Elegante come una sonata di Haydn, complessa come una fuga di Bach, lunga come un'opera di Wagner e potente come la celebre ouverture di Strauss



0,75 lt



ALLEGRINI WINES

