

Champagne Frederic Maletrez

PREMIERE CRU *24 mesi*



- **Descrizione:** Comune di Chamery, piccolo villaggio a Sud della Montagna di Reims. **Terroir e clima:** uno strato calcareo in profondità, coperto da uno strato di argilla. Ricco di minerali. 12ha di proprietà.
- **Colore:** Giallo paglierino tenue, spuma fine e persistente.
- **Profumo:** fragranze fruttate e di brioche fresca.
- **Gusto:** elegante ed equilibrato con un piacevole retrogusto di fiori bianchi, frutti e pane tostato.
- **Vitigno:** 40 % Pinot noir, 20 % Pinot Meunier, 40 % Chardonnay
- **Sosta sui lieviti:** 24 mesi sui lieviti
- **Gradazione Alcolica:** 12,5 % vol
- **Dosaggio:** 10 g/l

Cod.	Formato	Imballo	Note
0932	0,75 l	6btg	



Champagne Charles Gouthiere & fils

CUVEE DE RESERVE Brut *24 mesi*

Descrizione: La Maison Gouthiere coltiva le preziose uve di queste colline dal 1824, ma è dal 1973, che è diventata una realtà importante della «Côte des Bar» con 12 ha di vigneti coltivati con i 3 principali vitigni della Champagne: Meunier, Pinot Nero e Chardonnay. Il suolo presenta un primo strato composto da gesso coperto di argilla, calcare e minerali. La maison utilizza esclusivamente le proprie uve; si fregia dell'appellativo «Récoltant Manipulant». Tradizionalmente elaborano champagne che sostano minimo 2 anni sui lieviti e almeno 6 mesi dopo la sboccatura. È perfetto come aperitivo, ma anche per accompagnare dolci. T° di servizio 7/8 °C.



•**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma fine e persistente.

•**Profumo:** Fragranze fruttate e di brioche fresca e pane tostato.

•**Gusto:** Equilibrato con delicati aromi di miele, persistente.

•**Vitigno:** *80 % Pinot noir, 5 % Pinot Meunier, 15% Chardonnay,*

•**Sosta sui lieviti:** 24 mesi

•**Gradazione Alcolica:** 12 % vol

•**Disponibilità:**
Bottiglie da 0,75L
Magnum da 1,5L

Cod.	Formato	Imballo	Note
0078	0,75 l	6btg	
0214	1,50 l	singoli	In astuccio



Champagne BOUCHE'

Millesimè 2005 *120 mesi*



- Colore:** paglierino intenso, spuma finissima
- Profumo:** leggero di frutta candita, brioches e miele
- Gusto:** ampio, generoso, di carattere, con forte persistenza arommatica
- Vitigno:** 50% Chardonnay & 50% Pinot Noir.
- Sosta sui lieviti:** *10 anni*
- Gradazione Alcolica:** 12,5 % vol
- Dosaggio:** 8 g/l di zucchero– liqueur vieillie sous bois
- Note:** liqueur composta da vino di vigne vecchie affinato in legno

Cod.	Formato	Imballo	Note
0502	0,75 l	6btg	astuccio

Domaine de Monteils – Sauternes Aoc



- **Colore:** giallo oro brillante
- **Profumo:** note di frutta esotica, miele di acacia, zafferano, vaniglia, spezie dolci.
- **Gusto:** elegante e armonico, dolce, ma mai stucchevole. Grande corpo, liquoroso, da mufte nobili.
- **Vitigno:** Semillon e Muscadelle.
- **Annata:** 2011
- **Grado Alcolico:** 13 %vol.
- **Abbinamenti:** come aperitivo, o in accompagnamento a foie gras, formaggi di capra e erborinati, carni bianche, dolci a base di frutta.

Cod.	Formato	Imballo	Note
0258	0,75 l	6btg	