



# RELAIS & CHAMPAGNE

SELEZIONE **IMPORTAZIONE** VINI FRANCESI



CATALOGUE  
DES PRODUITS  
NOVEMBRE 2019





# SOMMARIO

CHI SIAMO .....	4
PATHOS.....	6
Francia .....	7
Alsazia .....	8
Domaine A. Gilg .....	9
Bordeaux .....	13
Château Becherau .....	14
Château Les Tuileries .....	16
Borgogna .....	18
Domaine des Tremblays .....	18
Château de Santenay.....	19
Domaine de Geneves.....	26
Domaine Sylvaine Et Alain Normand.....	28
Domaine des Tremblays .....	30
Champagne.....	33
Th Petit Grand Cru d'Ambonnay .....	34
Boulard Bauquaire .....	38
Maison Jamart .....	43
Maison Lebeau Batiste .....	45
Guy de Chassesey.....	47
Côtes du Rhône .....	54
Rhonea.....	55
Loira .....	59
Domaine Serge Laporte .....	61
Domaine Marc des Champs.....	63
Provenza .....	65
Rhonea.....	66
Languedoc -Roussillon .....	68
Domaine Sol Payré.....	69
Sud-Ovest Cahors .....	71
Domaine de Cause.....	72
Domaine du Moulin.....	74



## CHI SIAMO



### C.E.O. RELAIS & CHAMPAGNE

**GAETANO GULLÌ** DOPO LA LAUREA CON LODE IN ECONOMIA BANCARIA ED UN MASTER, LA PASSIONE PER LO CHAMPAGNE LO CONQUISTA. LA FORMAZIONE DA DEGUSTATORE E LA CONOSCENZA DIRETTA DI VIGNERONS CHAMPENOIS ED IMPORTANTI AZIENDE VITIVINICOLE FRANCESI, LO HA PORTATO NATURALMENTE A CREARE UNA SOCIETÀ DI IMPORTAZIONE DIRETTA DI VIGNERONS VERA ESPRESSIONE DEL TERROIR, *RELAIS & CHAMPAGNE SRL*, SELEZIONANDO ACCURATAMENTE I VIGNERONS DEL CATALOGO



### SELEZIONATORE E TITOLARE DIVINAMENTE FRANCIA

**MATTEO GIGO**, ASSAGGIATORE ONAV CON UNA GRANDE PASSIONE PER LA FRANCIA E I SUOI VINI. CON LO SCOPO DI PORTARE IN ITALIA LE ECCELLENZE VINICOLE D'OLTRALPE CREA DIVINAMENTE FRANCIA. LE ETICHETTE IN DISTRIBUZIONE SONO FRUTTO DI CONOSCENZA DEL TERRITORIO E DI UNA RICERCA APPASSIONATA DI PICCOLI VIGNERONS





## DIRETTORE COMMERCIALE

**MARCO GIAMBASTIANI**, LA SUA FORMAZIONE IN SCIENZE POLITICHE E LA TRENTENNALE ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO GLI HA PERMESSO DI RICOPRIRE NEGLI ANNI VARI RUOLI MANAGER PER IMPORTANTI AZIENDE E GRUPPI VITIVINICOLI NAZIONALI. ATTRAVERSO LA EMMEGI SRL OFFRE CONSULENZA AD IMPORTANTI REALTÀ VITIVINICOLE



## CONSULTANT SENIOR

**BEPPE BACCELLI**, DALLA METÀ DEGLI ANNI '80 ACCUMULA UNA SOLIDA ESPERIENZA NEL MONDO VITIVINICOLO, DALLA CONDUZIONE DELLE VIGNE ALLA GESTIONE DELLA CANTINA. PER 12 ANNI È STATO PROPRIETARIO DI UNA IMPORTANTE ENOTECA CON UNA PROPOSTA DI ETICHETTE FRUTTO DI UNA ATTENTA RICERCA NEL VARIEGATO MONDO ENOLOGICO INTERNAZIONALE



**NOI ABBIAMO**

**PATHOS**

**PASSIONE** OGNI GIORNO METTIAMO LA PASSIONE PER I VINI  
FRANCESI DI QUALITÀ

**AMORE** CONSIDERIAMO IL VINO NON UN SEMPLICE PRODOTTO,  
MA IL RISULTATO DI UN INSIEME DI VALORI CONDIVISI CON  
VIGNERONS CHE AMANO IL PROPRIO LAVORO, DOVE IL LORO VINO  
VIENE CONSIDERATO UN ATTO DI AMORE

**TERROIR** UNICI PER VINI CON CARATTERISTICHE UNICHE ED  
INIMITABILI

**HO.RE.CA.** CI RIVOLGIAMO ESCLUSIVAMENTE AL SETTORE  
HO.RE.CA PER OFFRIRE UN SERVIZIO SNELLO, VELOCE E COMPLETO

**SELEZIONE** ABBIAMO SELEZIONATO VIGNERONS CHE  
HANNO VINI E STORIE DA RACCONTARE

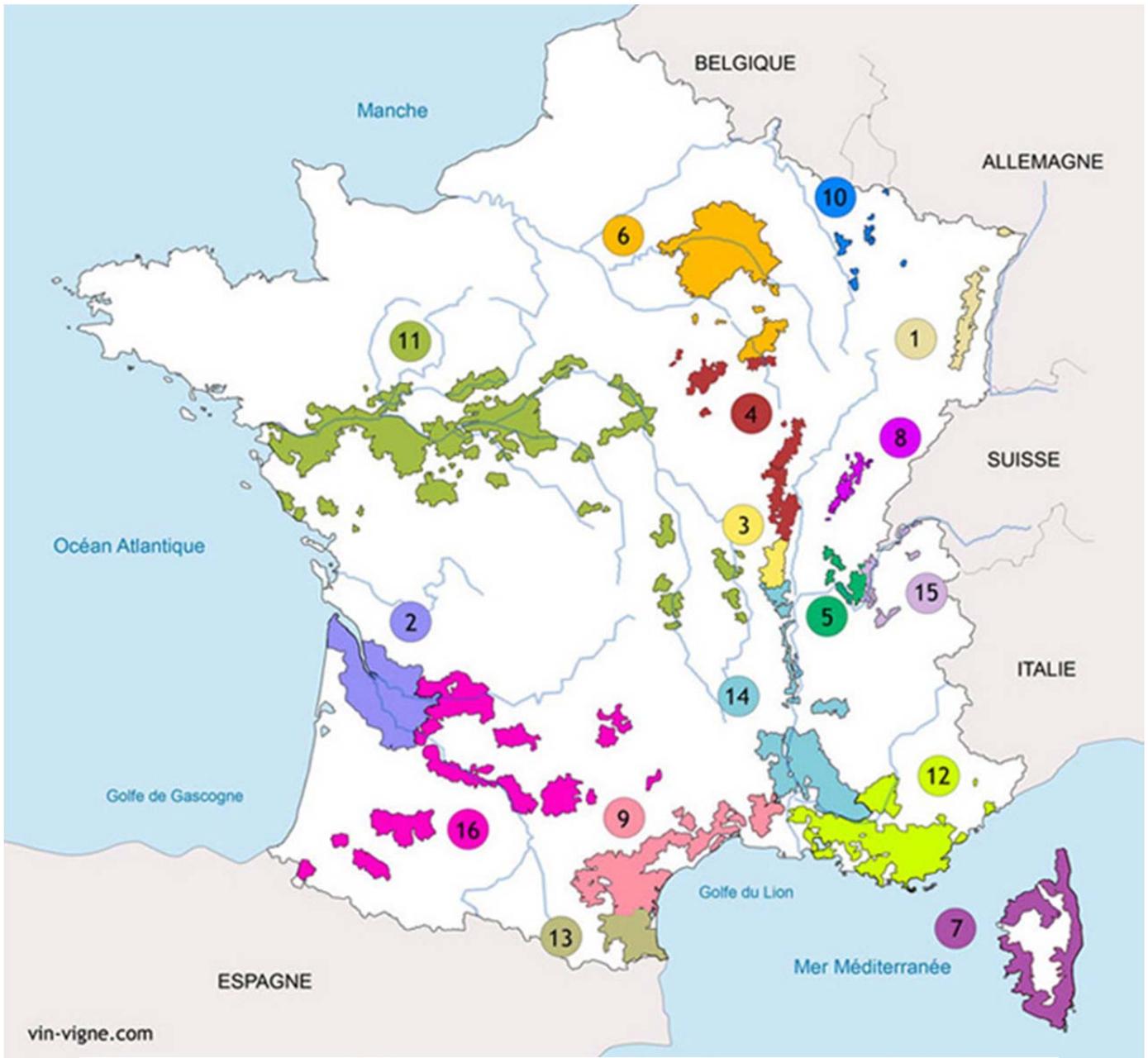
**PERCHÉ IL VINO NON È SOLO UNA BEVANDA, IL VINO È LA POESIA  
DELLA TERRA (MARIO SOLDATI)**



**RELAIS & CHAMPAGNE**



# FRANCIA



vin-vigne.com

- 1 Alsace
- 2 Bordeaux
- 3 Beaujolais
- 4 Bourgogne
- 5 Bugey
- 6 Champagne
- 7 Corse
- 8 Jura
- 9 Languedoc
- 10 Lorraine
- 11 Loire
- 12 Provence
- 13 Roussillon
- 14 Rhône
- 15 Savoie
- 16 Sud-Ouest



DOMAINE Martin-Luneau



Domaine Sol Payré



DOMAINE DES TREMBLAYS





## ALSAZIA

L'Alsazia è una delle regioni vinicole più importante in Francia, si estende per circa 120 Km a nord-est della Francia, a circa 500 km da Parigi, vicina al fiume Reno confinante con la Germania. L'Alsazia è conosciuta principalmente per i vini bianchi, soprattutto aromatici, Gewürztraminer, Sylvaner ed il Riesling. L'unico vitigno a bacca nera presente in regione è il Pinot nero utilizzato specialmente per gli spumanti Metodo Classico AOC Crémant d'Alsace.

Abbiamo selezionato il Domain e Gilg per l'alta qualità dei suoi vini.



DOMAINE  
ARMAND  
**GILG**  
Grand Cru  
Mittelbergheim





## DOMAINE A. GILG

Il Domaine familiare si trova nel cuore di Mittelbergheim, un villaggio nel centro dell'Alsazia, sulla Strada del Vino omonima. Mittelbergheim è classificata tra i 156 borghi più belli di Francia.

Fa parte dei viticoltori indipendenti, sono certificati in gestione sostenibile dal 2009 e ad alto valore ambientale (HVE) dal 2016.

Il Domaine Armand Gilg gestisce attualmente 29 ettari vitate sulle colline dei Vosgi ad un'altitudine compresa tra 160 e 310 m.

L'area alsaziana è molto frammentata, i 29 ettari vitati sono divisi in circa 100 parcelle. Le viti si trovano in un raggio di 4 chilometri intorno alla tenuta, nel comune di Mittelbergheim, ma anche nei comuni limitrofi: Andlau, Eichhoffen, Barr, Gertwiller.

La produzione è suddivisa tra i 7 vitigni tradizionali alsaziani, così come il Klevener de Heiligenstein (Savagnin Rose) e lo Chardonnay (destinati esclusivamente alla produzione di Crémant d'Alsace). In tale contesto nasce il Domaine Gilg, 5 ettari si trovano al Grand Cru Zotzenberg di Mittelbergheim, e 1 ettaro al Grand Cru Moenchberg di Andlau ed Eichhoffen, ed 1 ettaro è destinato al Sylvaner, l'unico Grand Cru dell'Alsazia.

La tenuta ha diverse cantine scavate nella roccia per più di 1200 mq, le più antiche risalenti tra il 1572 e al 1585.





### **RIESLING MARNO/CALCAREO**

**Cépages** : Riesling 100%

**Appellation:** A.O.C. Alsace Riesling

**Millésime:** 2018

**Terroir:** Argillo-Calcaire

### **RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG**

**Cépages** : Riesling 100%

**Appellation:** A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg Riesling

**Millésime:** 2018

**Terroir:** Marno-Calcaire

### **CREMANT D'ALSACE NATURE**

### **CREMANT D'ALSACE BRUT MAGNUM**

**Cépages:** 50% Auxerrois 30% Pinot Nero - 20 %Riesling

### **CREMANT D'ALSACE ROSÉ**

**Cépages** : Pinot Noir 100%

**Appellation:** A.O.C. Crémant d'Alsace

**Millésime:** 2017

**Dosage:** 7gr.L



**“L'EXCEPTION DE  
MITTELBERGHEIM”  
L'UNICO SYLVANER  
GRAND CRU  
D'ALSAZIA**

**SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG**

**Cépages** : Sylvaner 100%

**Appellation**: A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg Sylvaner

**Millésime**: 2017

**Terroir**: Marno-Calcaire



**GEWURZTRAMINER GRAND CRU**

**Cépages** : Gewurztraminer 100%

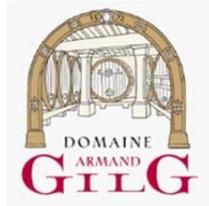
**Appellation**: A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg Gewurztraminer

**Millésime**: 2017

**Terroir**: Marno-Calcaire



## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- RIESLING MARNO/CALCAREO →11,85€  
**Millésime:** 2018
- RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG →19,50€  
**Millésime:** 2018
- SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG →19,50€  
**Millésime:** 2017
- GEWURZTRAMINER GRAND CRU →19,50€  
**Millésime:** 2017
  
- CREMANT D'ALSACE NATURE →13,90€
- CREMANT D'ALSACE BRUT MAGNUM →31,95€
- CREMANT D'ALSACE ROSÉ →14,90€

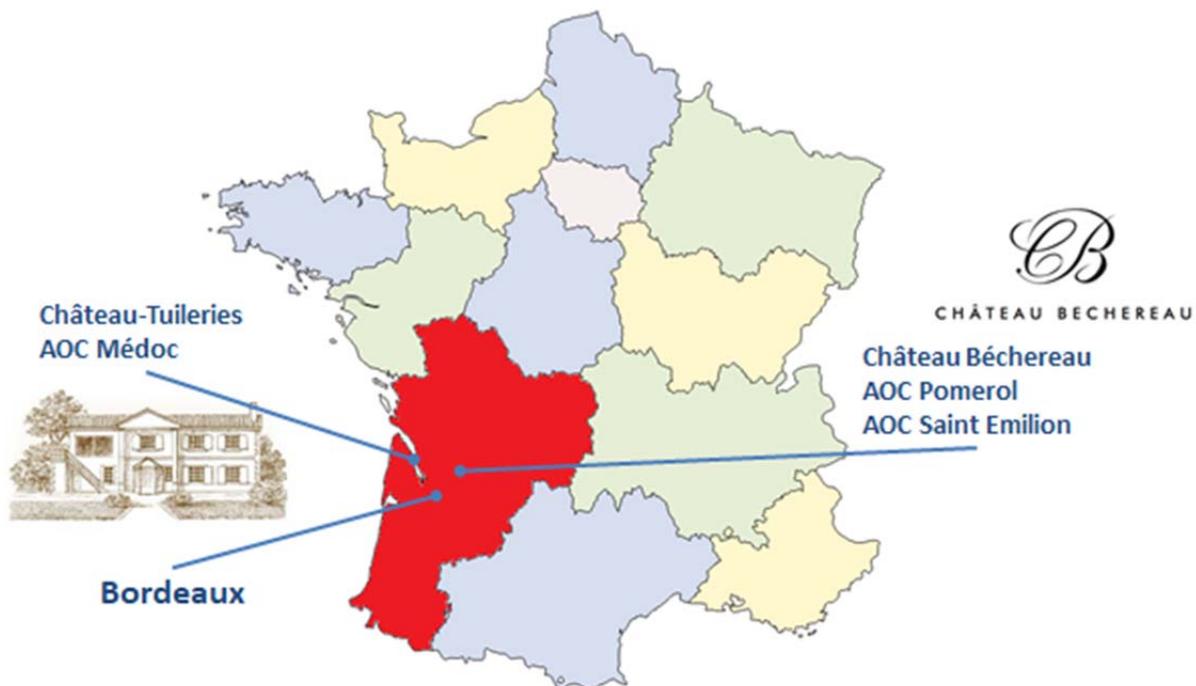


## BORDEAUX

La regione viticola di Bordeaux si trova sul 45° parallelo a poche decine di chilometri dall'Oceano Atlantico.

E' la più importante al livello di produzione, e la più conosciuta della Francia; fornisce circa un terzo dei vini a denominazione d'origine controllata (AOC). Situata nel Sud-Ovest della Francia, si estende sulle sponde della Gironda ed è attraversata dalla Garonna e dalla Dordogna.

I vitigni più rappresentativi della regione sono il Merlot, Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon che costituiscono il cosiddetto "taglio bordolese".





CHÂTEAU BECHEREAU

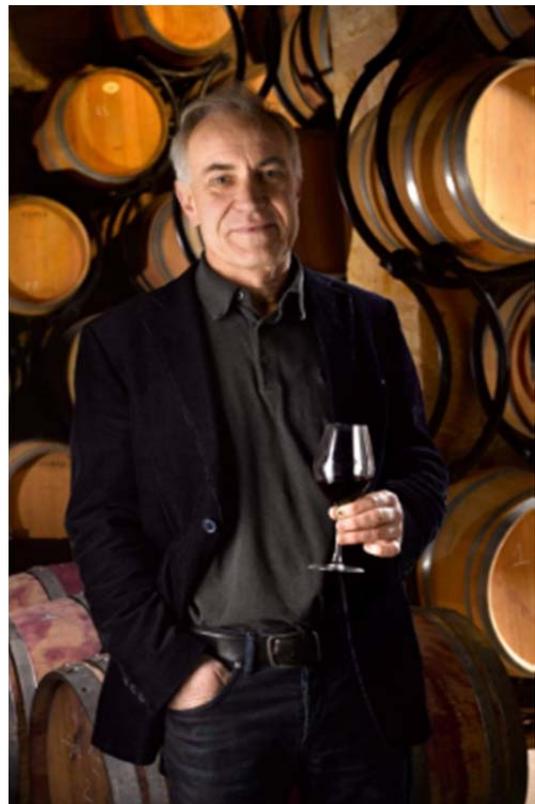
## CHÂTEAU BECHEREAU

E' un azienda a conduzione familiare da diverse generazioni, Château Béchereau ha vigneti su tre denominazioni della "riva destra" nella zona intorno ai vigneti di Libourne.

Situato vicino a Lussac, nel sud-ovest della Francia, il vigneto si estende su una superficie totale di 25 ettari.

Il vitigno principale è il Merlot, che rappresenta quasi l'85% della zona vitata, più il 7% di Cabernet Sauvignon e il 7% di Cabernet Francs, presenti principalmente nelle denominazioni Montagne Saint Emilion e Lalande de Pomerol. E' presente anche circa il 2% di Malbec coltivato sulla denominazione Montagne Saint Emilion su un terreno sabbioso.

I terreni della denominazione Saint Emilion sono argillosi ghiaiosi, perfetti per la massima espressione dell'appellazione, come ovviamente per il Pomerol dove i terreni sono una combinazione di argille e sabbie superficiali, garantendo una combinazione armoniosa di potenza ed eleganza.





CHÂTEAU BECHEREAU



### BORDEAUX SUPERIEUR TRADITION

**Cépages** : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

**Appellation**: A.O.P. Bordeaux Supérieur

**Millésime**: 2015

**Elevage**: Solo Inox.

### BORDEAUX SAINT EMILION MONTAGNE CUVÉE SPECIALE

**Cépages** : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Appellation**: Montagne Saint Émilion

**Millésime**: 2011

**Elevage**: 12 mesi in Fût de Chêne

### BORDEAUX POMEROL LALANDE

**Cépages** : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Appellation**: La Lande de Pomerol Controlée

**Millésime**: 2014 e 2016 (Su richiesta disponibile 2011)

**Elevage**: 12 mesi in Fût de Chêne





## CHÂTEAU LES TUILERIES

Nella seconda metà del XIX secolo, gli antenati di Monsieur Dartiguenave, proprietario di Château les Tuileries, iniziarono a piantare viti. Nascono come cooperatori e "Cru Artisan" e conoscevano l'arte del vino. Nel Médoc la denominazione "Cru Artisan" esiste da oltre 150 anni, dal 1986 la nuova classificazione di Crus Bourgeois. L'estensione della proprietà nel corso degli anni è stata incrementata, arrivando agli attuali 28 ha., la produzione è certificata HVE.



### PRESTIGE DES TUILERIES

**Cépages** : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc e Sauvignon

**Appellation**: A.O.P. Médoc Côntrollée

**Millésime**: 2016

**Elevage**: 24 mesi di botti nuove.



## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

CB

CHÂTEAU BECHEREAU

- **BORDEAUX SUPERIEUR TRADITION** → 10,95€  
**Millésime:** 2015
- **BORDEAUX SAINT EMILION MONTAGNE**  
**CUVÉE SPECIALE Millésime:** 2011 → 16,90€  
**CUVÉE SPECIALE Millésime:** 2016 Magnum → 37,90€
- **BORDEAUX POMEROL LA LANDE** → 20,95€  
**Millésime:** 2014 e 2016  
Su richiesta disponibile 2011 → 28,50€  
**Millésime:** 2016 Magnum → 44,00€



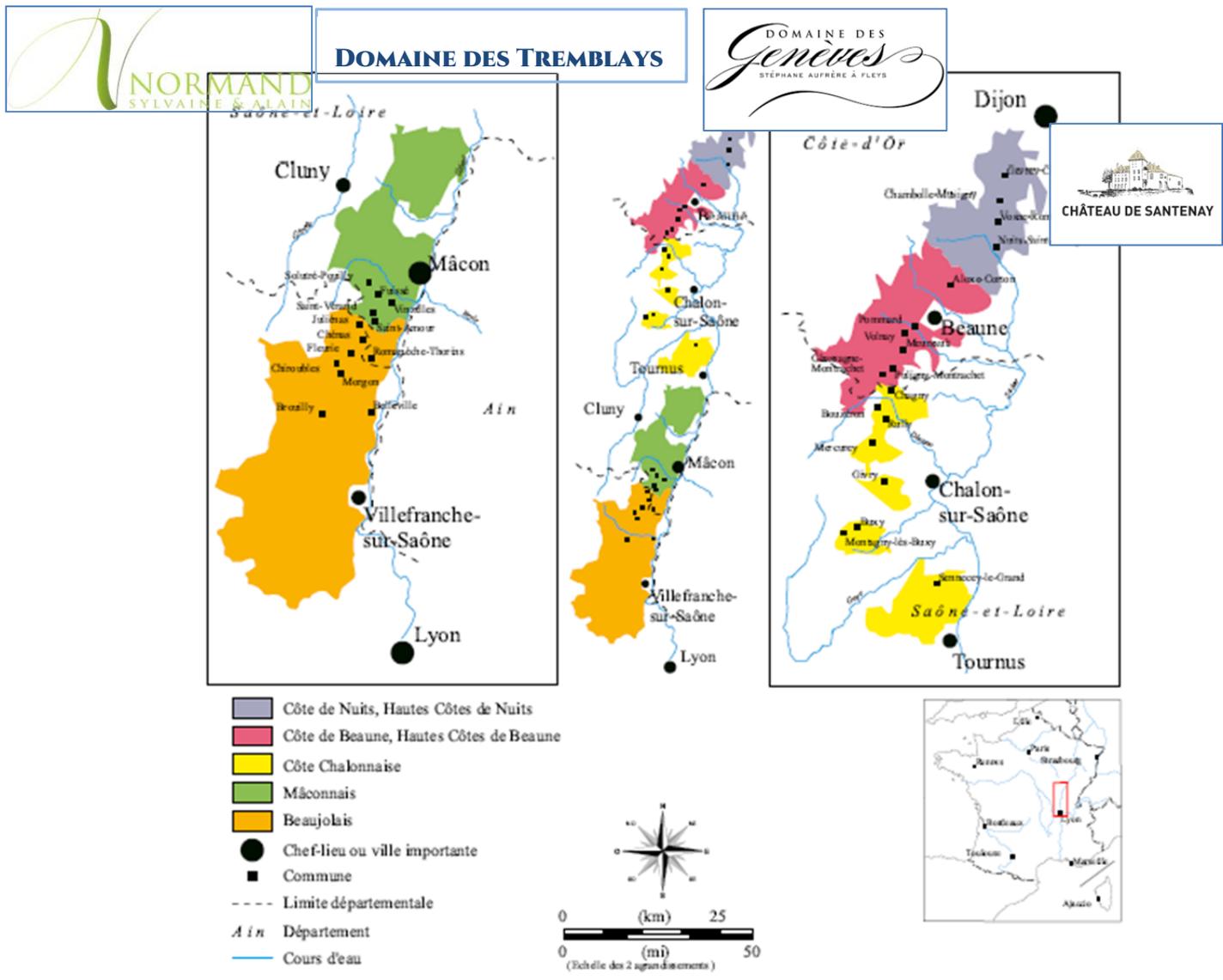
- **PRESTIGE DES TUILERIES**  
**Millésime:** 2016 → 29,95€  
**Millésime:** 2016 Magnum → 62,00€



# BORGOGNA

La Borgogna si trova nella parte centro-orientale della Francia ed è uno dei luoghi più a nord del mondo in cui si producono principalmente vini rossi. I vitigni autoctoni (Pinot Noir e Chardonnay) di questa regione sono da sempre considerati come modelli di riferimento.

Quello che per il Bordeaux sono gli Châteaux in Borgogna sono i Domaines. Generalmente le uve vengono vinificate separatamente in modo da produrre vini capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone. Il terroir è un concetto fondamentale nella produzione dei vini in Borgogna e qui come in nessun altra parte del mondo la zonazione rappresenta l'essenza dell'enologia Borgognona.





CHÂTEAU DE SANTENAY

## CHÂTEAU DE SANTENAY

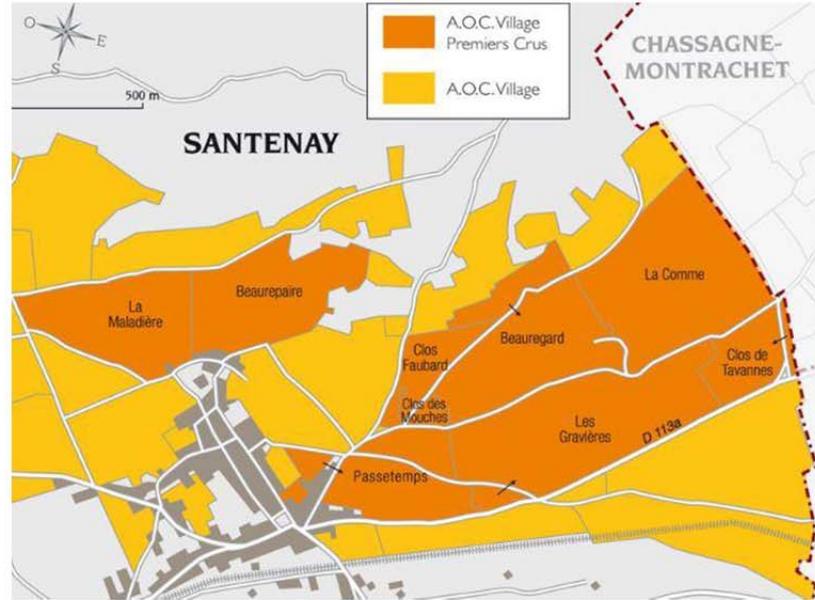
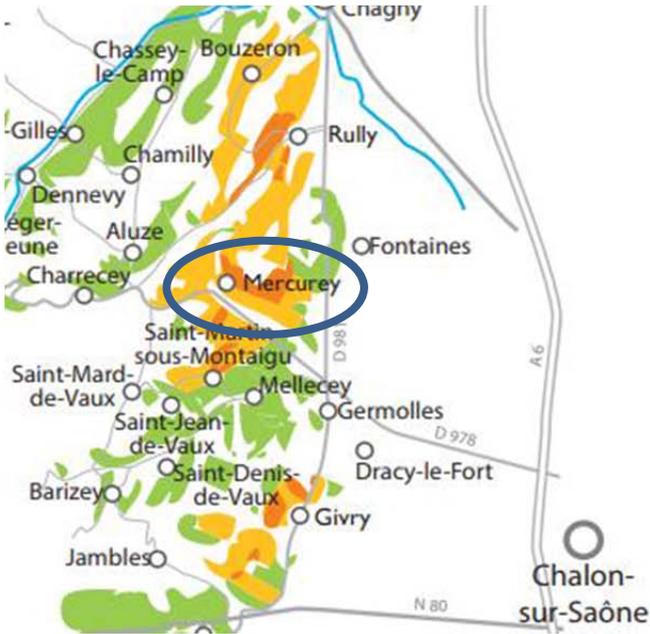
Château de Santenay è stata una delle tante proprietà del duca di Borgogna "Philippe le Hardi" (1342-1404), che gli diede il suo nome ed ancora è conosciuta come la sua residenza. Nel 1395 firmò il documento fondativo della coltivazione mono-varietale in Borgogna. Il Pinot Nero diventa così il vitigno nobile dei vini rossi della Borgogna.

Più di 90 ettari di vigneti di proprietà divisi tra la Côte d'Or e la Côte Chalonnaise, lo Château de Santenay si afferma come una delle aree più importanti della Borgogna, i vini prodotti rientrano in 18 Appellations (Chardonnay et Pinot Noir) tra le più famose della Borgogna (Hautes Côtes de Beaune, Mercurey, Aloxé Corton, Beaune, Pommard, Santenay, Saint-Aubin e Clos de Vougeot) tra i differenti climats. La gamma dello Château de Santenay si amplia arrivando ad oltre 25 Appellations di cui 3 Monopoles, 10 Premiers Crus e un Grand Cru. Tutta la produzione è in Haute Valeur Environnementale (HVE) e certificata da Terra Vitis.





CHÂTEAU DE SANTENAY



- BOURGOGNE CHARDONNAY "VIEILLES VIGNES"
- MERCUREY
- SANTENAY IER CRU "LA COMME"

**Cépage:** 100% Chardonnay

**Millésime:** 2016-2017

**Terroir:** Argiloso



*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

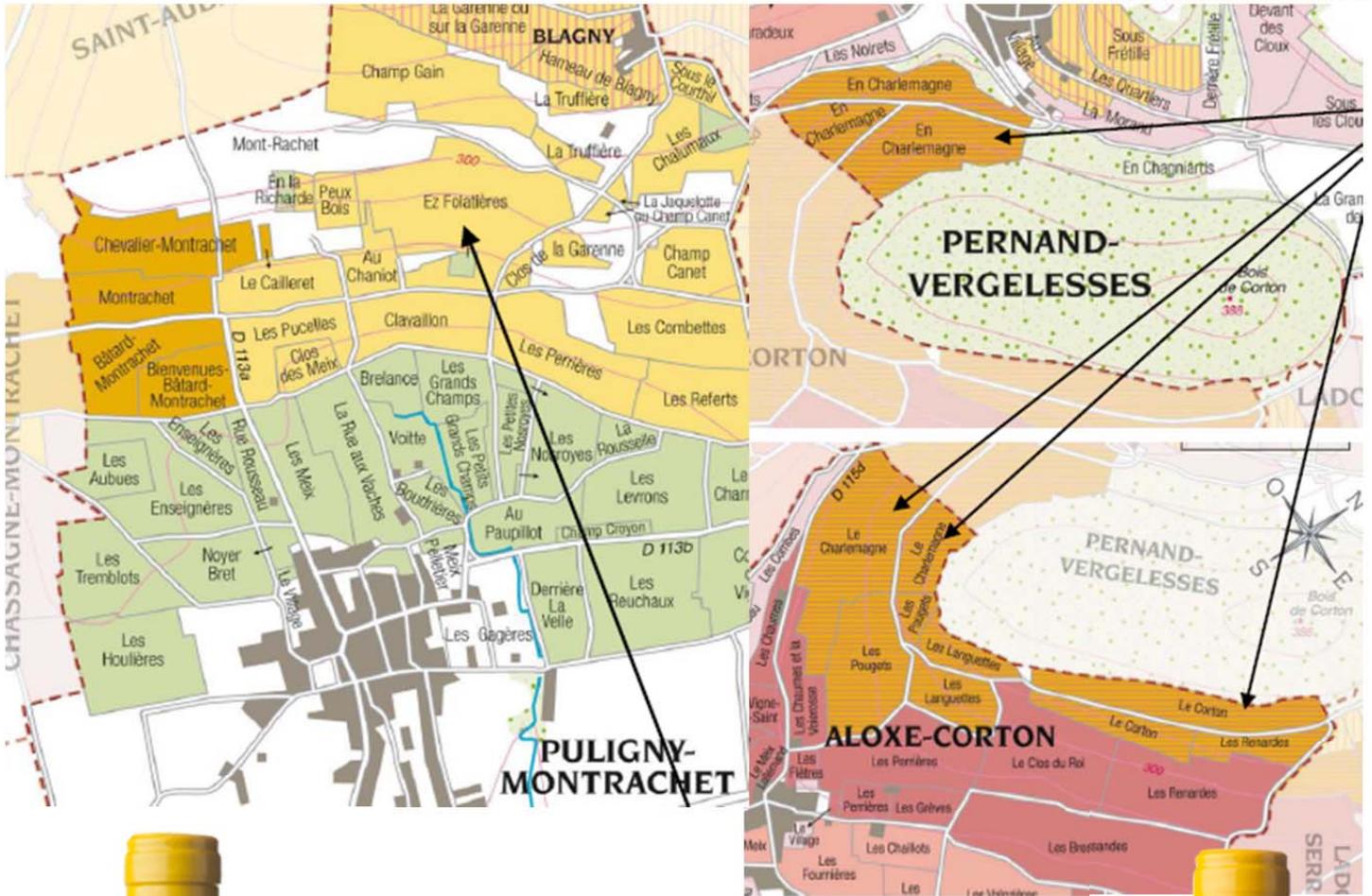
16,5/20







CHÂTEAU DE SANTENAY



- PULIGNY-MONTRACHET
- PULIGNY-MONTRACHET IER CRU "LES FOLATIÈRES"

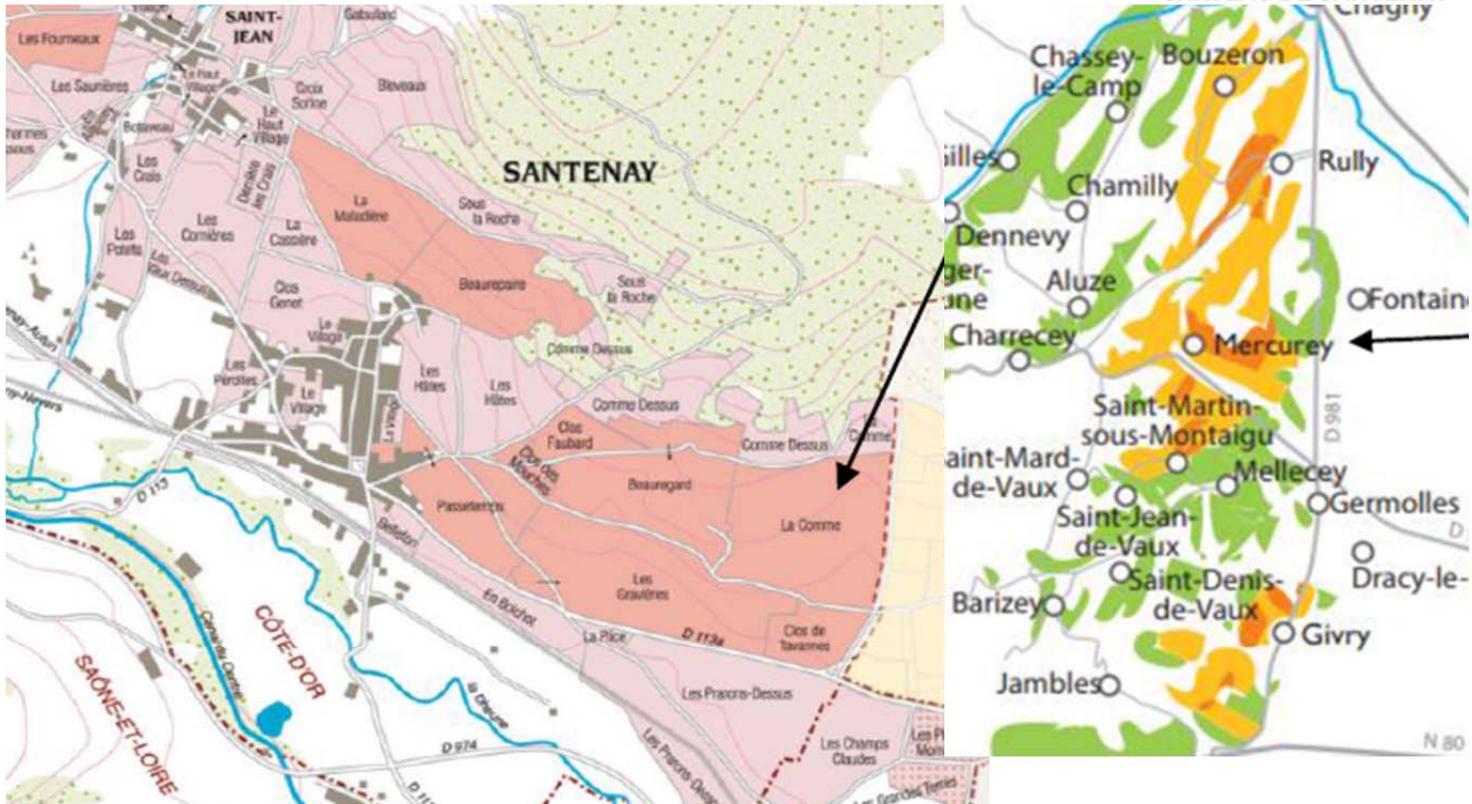


- CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU prodotto nei villaggi Aloxe Corton, Pernand Vergelesses e Ladoix Serrigny





CHÂTEAU DE SANTENAY



- BOURGOGNE PINOT NOIR "VIEILLES VIGNES"
- MERCUREY "VIEILLES VIGNES"
- SANTENAY IER CRU "LA COMME" (0.52 HA.)

**Cépage:** 100% Pinot Noir

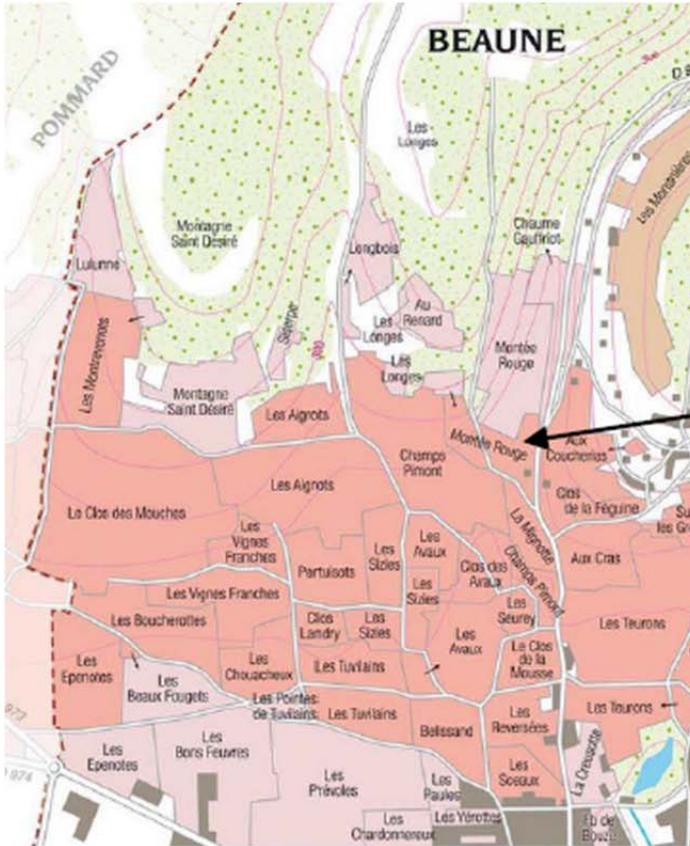
**Millésime:** 2017

**Terroir:** Argiloso

**Età delleVigne:** Più di 40 anni



CHÂTEAU DE SANTENAY



- BEAUNE IER CRU "MONTÉE ROUGE"
- POMMARD
- NUITS-SAINT-GEORGES

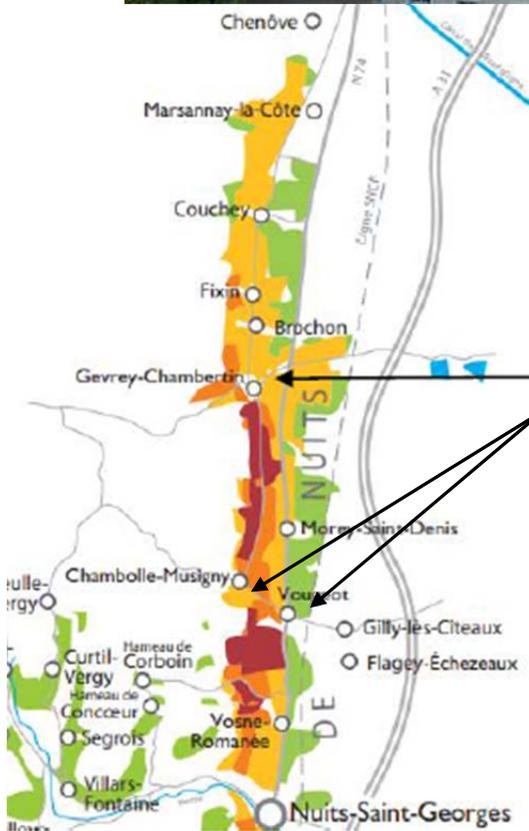
**Cépage:** 100% Pinot Noir

**Millésime:** 2015-2016

**Terroir:** Argilloso

**Età delleVigne:** Più di 40 anni





- GEVREY-CHAMBERTIN
- CHAMBOLLE-MUSIGNY
- CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU  
DI PROPRIETÀ 1 HA.  
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 50 ANNI

**Cépage:** 100% Pinot Noir

**Millésime:** 2014-2017

**Terroir:** Argilloso

**Età delleVigne:** Più di 40 anni

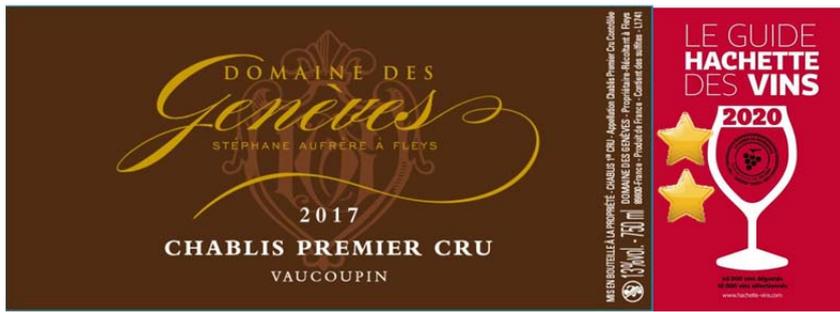


## DOMAINE DE GENEVES

Fleys è un piccolo villaggio situato nel Nord della Borgogna, nel dipartimento de l'Yonne e nel cuore "du vignoble" di Chablis.

La tipicità dei Vini di questa zona proviene dalla natura dei terroirs, composti di marna e calcare di origine fossile (Kimméridgien) e del clima continentale caratterizzato da inverni freddi ed estati calde). La famiglia Aufrere coltiva le vigne a Chablis da diverse generazioni. Stéphane perpetua la tradizione tramandatagli dai sui genitori, lavoro in vigna e vinificazioni seguono gli usi tradizionali della regione. Tutti i Vini della produzione sono prodotti e imbottigliati alla proprietà.





### CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

Chablis 1er Cru Vaucoupin, probabilmente il Cru di Chablis più conosciuto, si distingue per una palette aromatica molto intensa di agrumi, fiori bianchi e alta mineralità (pietra lavica).

**Cépages** : 100 % Chardonnay

**Appellation**: A.O.P. Chablis Premier Cru

**Millésime**: 2017

**Terroir**: Kimméridgien



### CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU

Chablis 1er Cru Mont de Milieu, è un vino complesso e raffinato, ricco di aromi. Decisamente di grande corpo è un vino ben bilanciato dalla freschezza e dalla moderata sapidità.

**Cépages** : 100 % Chardonnay

**Appellation**: A.O.P. Chablis Premier Cru

**Millésime**: 2017

**Terroir**: Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis



## DOMAINE SYLVAINE ET ALAIN NORMAND

Sylvaine e Alain Normand prestano tutto il loro entusiasmo alla creazione dei migliori vini bianchi e rossi dei Mâconnais a La Roche Vineuse: Pouilly-Fuissé, Saint Véran, Mâcon La Roche Vineuse e Bourgogne. La tenuta è situata a La Roche Vineuse, un villaggio di Mâconnais incastonato tra le rocce di Solutré e Vergisson, la dimora di eccezionali Terroir che, da generazioni, danno origine ai più prestigiosi vini della Borgogna meridionale. Nel 2010 il Domaine è cresciuto considerevolmente, da 13 a 32 ettari, distribuiti nei villaggi di Solutré, Chaintré, Prissé e La Roche Vineuse.

Sylvaine e Alain Normand coltivano le loro viti nel rispetto del loro ambiente naturale. I viticoltori controllano la produzione di uva, rispettano il Terroir e producono il vino il più naturalmente possibile sui propri lieviti. Le annate sono maturate in tini per vini equilibrati o fruttati, ma anche in botti per vini complessi.

Il loro motto è "Non desideriamo dominare la natura, la accompagniamo per farla crescere e per trarne il meglio".





## POUILLY FUISSÉ

Pouilly Fuissé, è uno dei più importanti Bianchi della Borgogna del Sud, si presenta di colore giallo oro con riflessi verdi. al naso è ricco e complesso con predominanza di note minerali. Al palato di delinea subito l'importante struttura, che lo caratterizza. Brioche al burro e miele sono due dei sentori principali al palato.

**Cépages** : 100 % Chardonnay

**Appellation**: A.O.P Pouilly Fuissé

**Millésime**: 2016

**Terroir**: Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis

## PINOT NERO DI BORGOGNA ESUS

Borgogna Pinot Nero Esus, un Pinot Nero del Mâconnais molto ben riuscito. Prodotto con le uve coltivate sul comune di La Roche Vineuse si presenta di colore rosso rubino profondo. Al naso è fresco, intenso con aromi di frutti neri maturi e mora selvatica. Al palato è pieno e ampio, con tannini morbidi e untuosi che ne rendono il finale lungo e fruttato

**Cépages** : 100 % Pinot Noir

**Appellation**: Appellation Bourgogne Contrôlée

**Millésime**: 2016-2017

**Terroir**: Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis



## DOMAINE DES TREMBLAYS

Fabrice Besson gestisce dal 2013 il Domaine Des Tremblays azienda familiare portata avanti dai bisnonni, che hanno trasmesso la loro passione e conoscenza che si è protratta per cinque generazioni. Il Domaine si trova nel sud della Borgogna sulle colline del comune di Serrieres, nel Mâconnais, si estende per 11 ettari coltivando i vigneti con pratiche di lotta ragionata e rispetto per l'ambiente, confermata dalla certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale). Lo Chardonnay e il Pinot Noir sono coltivati su pendii con terreni argillosi-calcarei, mentre il Gamay sui terreni collinari più granitici. Fabrice ha costruito nel 2013 una nuova cantina, più moderna e spaziosa, dove per ogni serbatoio viene controllata la temperatura. Per ottenere l'espressione più vera del terroir, ogni singolo appezzamento viene vinificato in modo indipendente.



### CRÉMANT DE BOURGOGNE

**Cépages** : 100 % Chardonnay

**Sosta sui lieviti**: 18 mesi, methode Champenois

**Terroir**: Coteaux Argilo-Calcaires



## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



CHÂTEAU DE SANTENAY

### MAGNUM SU PRENOTAZIONE

- **BOURGOGNE CHARDONNAY**  
"VIEILLES VIGNES" 2017 →16,25€
  - **MERCUREY 2016** →20,15€  
**MERCUREY 2016 MAGNUM** →44,50€
  - **SANTENAY IER CRU "LA COMME" 2017** →32,50€  
**SANTENAY IER CRU "LA COMME 2017 MAGNUM** →69,00€
  - **MEURSAULT 2017** →45,60€
  - **CHASSAGNE-MONTRACHET 2017** →45,60€
  - **CHASSAGNE-MONTRACHET IER CRU "MORGEOT** →55,00€
  - **PULIGNY-MONTRACHET 2016** →51,60€
  - **PULIGNY-MONTRACHET IER CRU**  
"LES FOLATIÈRES" 2016 →77,00€
  - **CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2015** →122,00€
- 
- **BOURGOGNE PINOT NOIR "VIEILLES VIGNES" 2017** →16,25€
  - **MERCUREY "VIEILLES VIGNES 2016** →19,50€  
**MERCUREY "VIEILLES VIGNES 2016 MAGNUM** →42,50€
  - **SANTENAY IER CRU "LA COMME" 2017** →35,00€
  - **BEAUNE IER CRU "MONTÉE ROUGE" 2016** →39,00€
  - **POMMARD 2016** →47,50€
  - **NUITS-SAINT-GEORGES 2015** →39,00€
  - **GEVREY-CHAMBERTIN 2015/2016** →46,50€
  - **CHAMBOLLE-MUSIGNY 2017** →55,00€
  - **CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2014/2015** →150,00€  
**CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2015 MAGNUM** →305,00€



## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- CHABLIS PREMIER CRU VAUCOPIN 2017 → 18,50€
- CHABLIS PREMIER CRU VAUCOPIN 2017 MAGNUM → 42,00€
- CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2017 → 21,90€
- CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2017 MGN → 49,00€

### MAGNUM SU PRENOTAZIONE



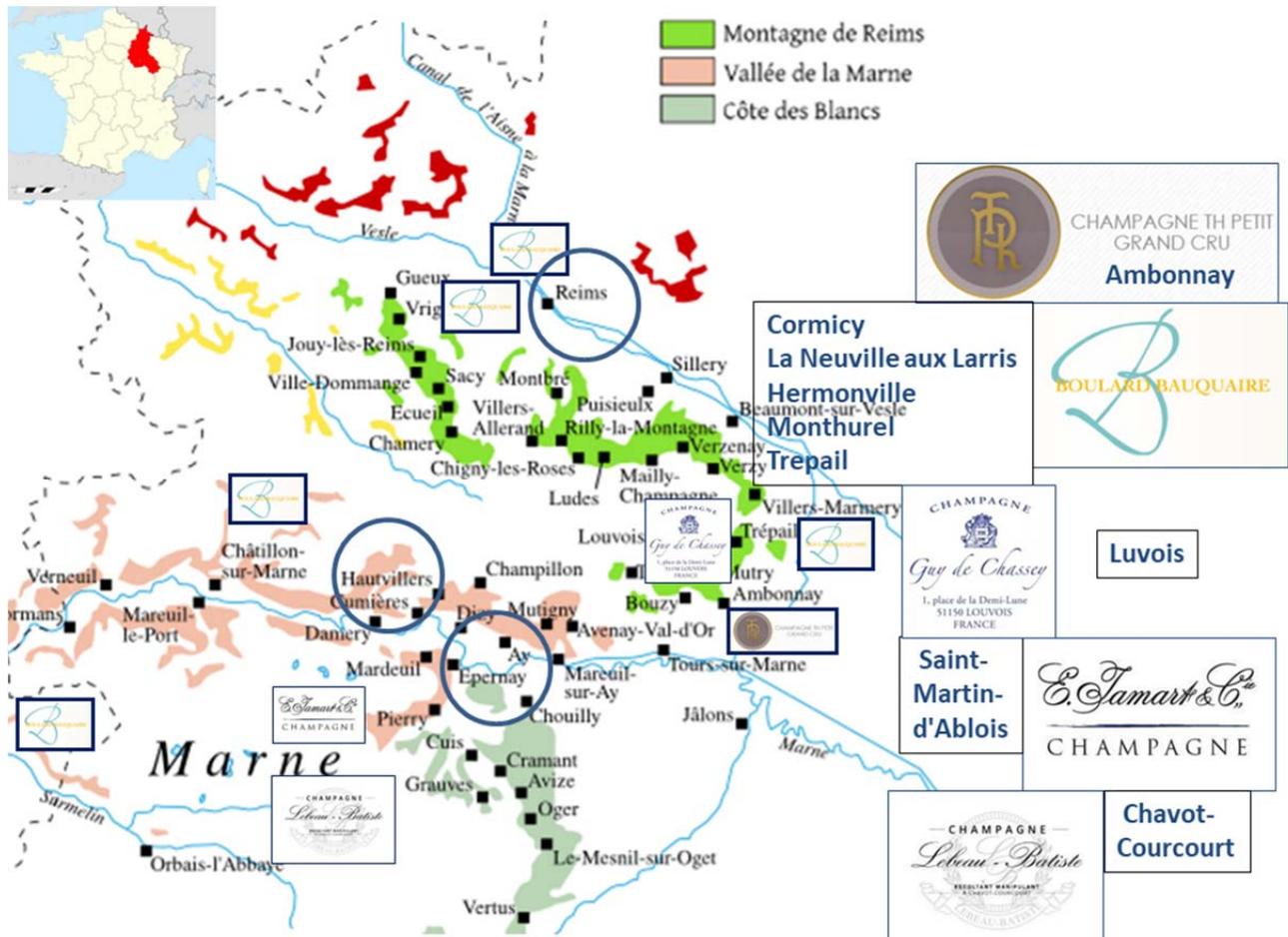
- POUILLY FUISSÉ 2016 → 19,90€
- POUILLY FUISSÉ 2016 MAGNUM → 42,00€
- PINOT NERO DI BORGOGNA ESUS 2016/2017 → 15,90€

## DOMAINE DES TREMBLAYS

- CRÉMANT DE BOURGONE → 14,50€



# CHAMPAGNE



Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.300 ettari.

A circa 150 chilometri a est di Parigi, comprende 319 cru (comuni) in cinque dipartimenti (la Marna, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne e la Seine-et-Marne).

Il vigneto è diviso in 4 principali grandi regioni:

- la Montagne de Reims,
- la Vallée della Marne,
- la Côte des Blancs
- e la Côte des Bar.

La dimensione media di ogni singolo produttore è compresa tra i 3 e 4 ettari. Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione "Grand Cru" 100% e 44 quelli classificati come "Premier Cru" (fonte [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr)).

## TH PETIT GRAND CRU D'AMBONNAY

La Maison Th. Petit di Ambonnay si estende per circa 4 ha (+ 2 ha in affitto), con esposizione a sud e sud-est. E' un'azienda gestita dalla famiglia di M.me Bénédicte Berard-Meuret, e da suo marito Cédric, da più di tre generazioni. L'azienda si fregia della sigla di Récoltant Manipulant, che appare sia sulla capsula che sulle bottiglie, ma da disciplinare è un Récoltant Cooperateur, perché lo zio Andrea è uno dei padri fondatori della cooperativa dei coltivatori di Ambonnay nel 1960.

Produce, con la propria etichetta, circa 25.000 bottiglie annue .

Champagne biologici, vini complessi, di carattere e forte personalità, hanno una gamma completa (Brut, Demi-sec, Blanc de Blancs, Rosé, les millésimes e talvolta in anni particolari producono in esemplari limitatissimi la Cuvée Prestige, ed il raro "Côteaux Champenois Ambonnay Rouge).

La raccolta dell'uva avviene solo manualmente, utilizzano la pratica della "confusione sessuale" per combattere i parassiti, nel rispetto della tradizione e del terroir.

L'eredità del know-how familiare, unita all'amore per la gastronomia, porta a cercare l'originalità senza mai tradire il terroir.





CHAMPAGNE TH PETIT  
GRAND CRU

## BRUT TRADITION

E' il biglietto da visita della maison, una cuvée con maggioranza di Pinot Noir, un pinot nero ricco, grasso e potente come solo ad Ambonnay si può trovare.

**Assemblaggio:** Pinot Noir 78%, Chardonnay 22%,  
Vini di Riserva 66%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 24 mesi

**Dosaggio:** 8 g./L.

**Età delle vigne:** 30 – 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 7.500 bottiglie

**Formati:** 0,375m (Demi) - 750 ml – Magnum – Jeroboam



**Premi:** 3 stelle Guide Hachette 2014

Segnalato da Intravino 2019 con 91 punti

INTRAVINO

## BLANC DE BLANCS BRUT)

## BLANC DE BLANCS (DEMI SEC)

Una cuvée di solo 100% Chardonnay, uno Chardonnay diverso dai vitigni della regione, con una buona acidità ben coordinata dal dosaggio zuccherino. La versione brut ha 8 gr/L, la versione Demi Sec 45 gr./L.

**Assemblaggio:** Chardonnay 100%, Vini di Riserva 40%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 24 mesi

**Dosaggio:** 8 – 45 g./L.

**Età delle vigne:** 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 2.500 bottiglie

**Formati:** 750 ml



**Premi:** 1 stella Guide Hachette 2018



## BRUT ROSÉ

Un rosé di assemblaggio, con un colore "salmone" voluttuoso

**Assemblaggio:** Pinot Noir 36%, Chardonnay 50%,  
Ambonnay Rouge 14%; 36% Vini di Riserva

**Sosta sui lieviti:** Minimo 24 mesi

**Dosaggio:** 8 g./L.

**Età delle vigne:** 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 3.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml – Magnum (1500 ml)

**Premi:** Segnalato Guide Hachette 2014



INTRAVINO

## MILLESIMÉ 2012

Un millesimo che si ricorderà per la sua profondità e longevità.

**Assemblaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 60 mesi

**Dosaggio:** 8 g./L.

**Età delle vigne:** 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 1.500 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Segnalato da Intravino 2019 con 93+ punti





## CUVÉE PRESTIGE 2006

Solo nella annate speciali si produce la Cuvée Prestige. Dopo lo spettacolare millesimo 2004, è stata prodotta in solo 900 bottiglie il millesimo 2006 con *dégorgement*, rigorosamente, à la volée.

Di queste ne sono state degorgiate 201 solo per l'Italia, a febbraio 2019, senza dosaggio.

Si può quindi degustare lo stesso millesimo con un dosaggio di 5 gr./L e senza dosaggio dopo 13 anni.

**Assemblaggio:** Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 72 mesi / 156 mesi (13 anni)

**Dosaggio:** 5 g./L. / Senza Dosaggio

**Età delle vigne:** 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 900 bottiglie (201 Senza Dosaggio)

**Formati:** 750 ml

**SANS DOSAGE  
13 ANNI  
SUR LIES**

**Premi:** 1 stella Guide Hachette 2017

Segnalato da Intravino 2019 con 91 punti



## COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE

Il **Coteaux Champenois Grand Cru** viene prodotto solo in annate particolari. Questa denominazione è la **meno conosciuta** nella Champagne, con produzioni (**di vini tranquilli**) molto limitate che rendono i **vini più rari**. I terreni su cui si produce sono prevalentemente composti da calcare gessoso che offrono ai vini un corredo fine ed elegante.

**Assemblaggio:** Pinot Noir 100%

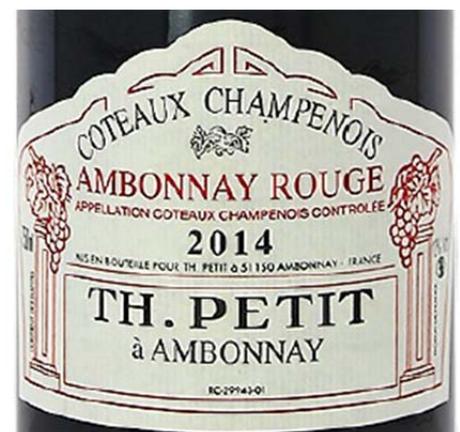
**Alcol:** 12%

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** Circa 150bottiglie (Su Ordinazione)

**Formati:** 750 ml





## BOULARD BAUQUAIRE

La Maison de Champagne **Boulevard-Bauquaire** è situata nel villaggio di Cormicy a 20 km da Reims. Coltivatori da oltre 8 generazioni, appassionati al proprio mestiere e indipendenti, presenti in tutte le fasi della produzione degli Champagne all'interno della proprietà, nel rispetto della tradizione Champenoise.

Questa tradizione viene portata avanti da Christophe e da sua moglie Christiane che riescono a coniugare con la modernità un gusto unico e complesso.

La piacevolezza degli Champagne **Boulevard-Bauquaire** è ottenuta grazie alla posizione delle vigne, CORMICY, HERMONVILLE, LA NEUVILLE AUX LARRIS, MONTHUREL, TRÉPAIL, differenti "Terroirs" (Massif de Saint Thierry, Montagne de Reims et la Vallée de la Marne) che consentono di avere delle cuvée originali con qualità regolari nel tempo.

La viticoltura eco-sostenibile e la bio-diversità è la base della filosofia di lavoro; tramandare da padre in figlio questa filosofia consente di rispettare la tradizione e di ottenere nel contempo prodotti di altissima qualità. Per scelta la Maison **Boulevard-Bauquaire** ha abbandonato l'impiego di pesticidi, praticano l'inerbimento e tutte quelle le pratiche organiche che consentono un rispetto della tradizione champenoise e della certificazione Haute Valeur Environnementale (HVE).

La Maison si estende su una superficie di circa 8 ha totali, produce con la propria etichetta ogni anno circa 70.000 bottiglie, su 6 differenti tipologie di Champagne.

Numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto gli Champagne **Boulevard- Bauquaire** dalle più prestigiose Guide.





**BRUT TRADITION  
NATURE  
DEMI SEC**

Questa cuvée è il biglietto da visita della Maison Bouvard-Bauquaire la versione Brut ha un dosaggio di 7 grammi litro, la versione Demi Sec 23 grammi. Da febbraio 2019, ed in esclusiva per l'Italia, è stata creata anche in versione Brut Nature (Sans Dosage).

**Assemblaggio:** Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20%, Vini di Riserva 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 24 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L. - 0 g./L Brut Nature - 23 g./L. Demi Sec

**Età delle vigne:** 30 – 40 anni

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Tipologia del terreno:** Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

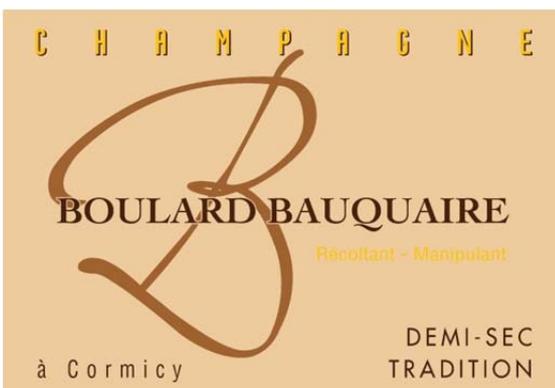
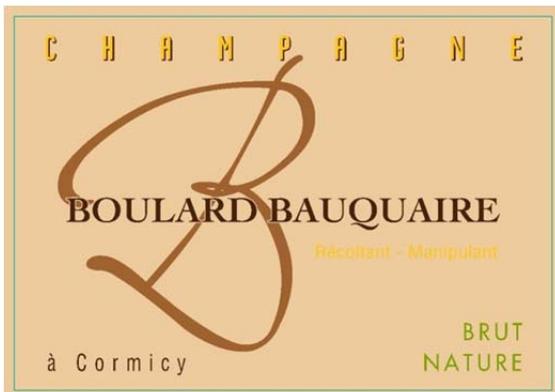
**Sistema di allevamento:** Valle della Marna.

**Produzione:** 38.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Intravino 2019 - 90/100

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2015



INTRAVINO





## GRANDE RÉSERVE

Classica cuvée composta dai 3 vitigni champenoise in parti eguali, piacevolmente gourmande.

**Assemblaggio:** Pinot Noir 33%, Chardonnay 33%, Meunier 33%, Vini di Riserva 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 24 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** 30 – 40 anni

**Tipologia del terreno:** Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

**Sistema di allevamento:** Valle della Marna.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 9.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml – Magnum (1500 ml) – Jeroboam (3000 ml)

**Premi:** Segnalato da Gambero Rosso gen.2018

1 stella Guide Hachette 2017

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2016



## BRUT ROSÉ

Rosé di assemblaggio dal colore molto intenso, grazie al Coteaux Champenoise

**Assemblaggio:** Chardonnay 85%, Coteaux Champenoise 15% Vini di Riserva

**Sosta sui lieviti:** Minimo 24 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** 30 – 40 anni

**Tipologia del terreno:** Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

**Sistema di allevamento:** Valle della Marna.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 6.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2015





## VIEILLES VIGNES PREMIERE CRU TRÉPAIL

Da un *enclave* di Vecchie Vigne di Chardonnay nella Côte de Noirs, una cuvée di sole 3500 piante piantate nel 1943 nel terreno gessoso di Trépail.

**Assemblaggio:** Chardonnay 100%, Vini di Riserva 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 30 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 70 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso-Marne sabbiose-Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 3.500 bottiglie Edizione speciale e limitata con bottiglia dodecanale 12 sfaccettature

**Formati:** 750 ml



**SPIRITO di VINO**

**Premi:** Intravino 2019 - 93/100

Spirito di Vino 2019 Migliori 100 champagne

Medaglia d'Argento Vignerons Indépendant 2018

Premio eccellenza Guide Dussert-Gerber 2016

## CARTE NOIRE

Un Blanc de Noirs per coloro che ricercano la potenza e l'eleganza

**Assemblaggio:** Pinot Noir 50%, Meunier 50% Vini di Riserva 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 30 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** 30 – 40 anni

**Tipologia del terreno:** Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat, Valle della Marna.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 9.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml





## CUVÉE MELANIE 2012

Un Blanc de Blancs prestigioso per eleganza e finezza.

**Assemblaggio:** Chardonnay 100% Versione millesimata 2012.

**Sosta sui lieviti:** Minimo 60 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

**Sistema di allevamento:** Chablis.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 4.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml , bottiglia Symphonie

**Premi:** Intravino 2019 - 90/100

1 Stella Guide Hachette 2019

Medaglia d'Argento Vignerons Indépendant 2018

28° Posto Classifica Champagne Excellence Modena 2017

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2016



## COEUR DE PINOT

Solo dalle migliori uve di Meunier in versione Saignée, solo

**500 bottiglie, etichetta serigrafata in metallo a forma di Cuore**

**Assemblaggio:** Meunier 100% Vini di Riserva 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 30 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** 30 – 40 anni

**Tipologia del terreno:** Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat, Valle della Marna.

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 500 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**SOLO 500  
BOTTIGLIE  
ETICHETTA  
IN METALLO  
ED ASTUCCIO**





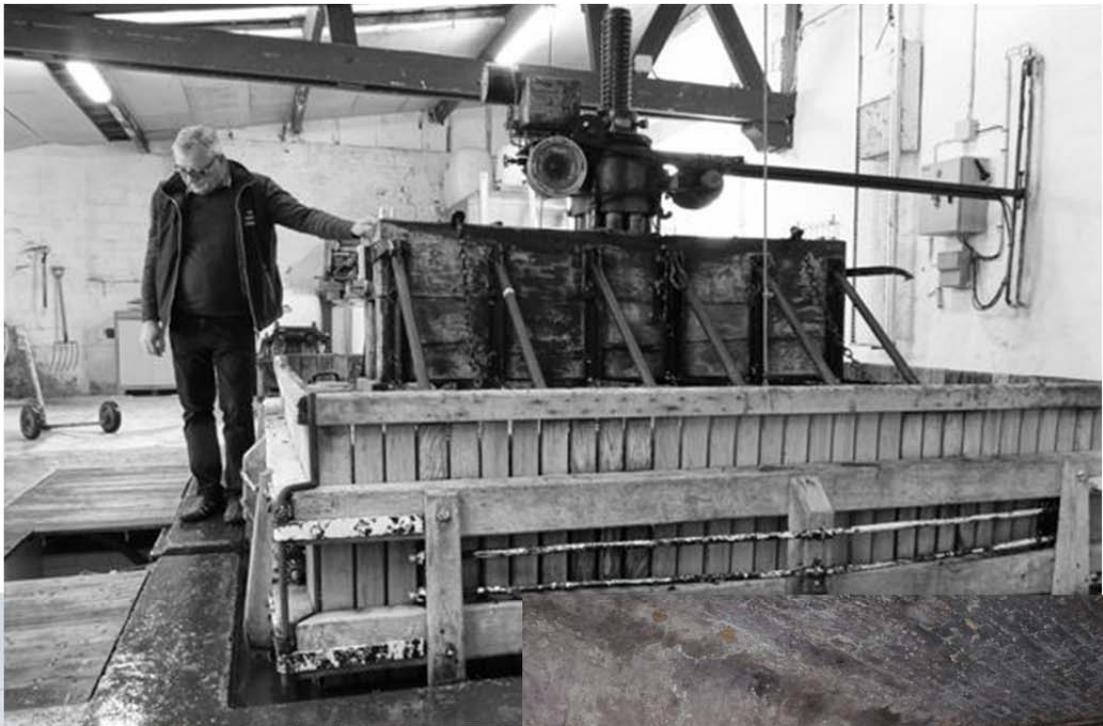
*E. Jamart & Co.*  
CHAMPAGNE

## MAISON JAMART

La Maison Jamart si trova a Saint Martin d'Amblois a pochi chilometri da Epernay.

E' stata fondata nel 1898 da Emilien Jamart con il sostegno e l'aiuto del padre (collaboratore presso Moet Et Chandon). Da allora la tradizione di famiglia continua grazie a Francine Oudart Jamart e suo marito Jean Michel con i figli Maxime e Emilie.

Il Terroir è ricco di gesso che trasmette agli Champagne finezza e leggerezza. Situato geograficamente in posizione "Settentrionale Oceanica", le vigne sono disposte in Coteaux" con un inerbimento che consente un corretto drenaggio. Le vigne sono distribuiti su diversi villaggi, il vitigno principale è il Meunier.





*E. Jamart & Co.*  
CHAMPAGNE

### CUVÉE DE RÉSERVE BRUT

**Assemblaggio:** Meunier 80%, Chardonnay 20%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 18 - 24 mesi

**Dosaggio:** <7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

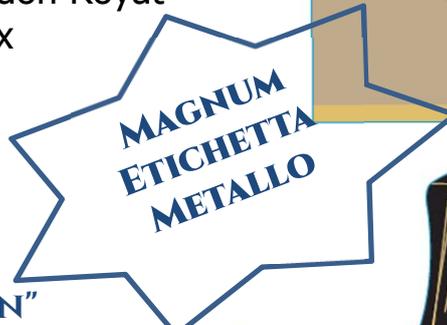
**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml – Magnum

**Premi:** Guide Gault-Millau



**Gault & Millau**  
L'expert gourmand

### BLANC DE NOIRS "TENTATION"

**Assemblaggio:** Meunier 50%, Pinot Noir 50%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 60 mesi

**Dosaggio:** 3,5 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

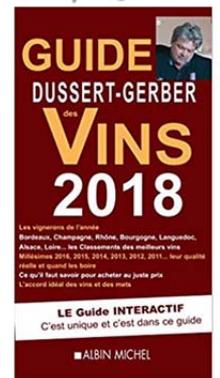
**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Guide Dussert-Gerber  
Oro Gilbert & Gaillard 2016



### CARTE BLANCHE BRUT

**Assemblaggio:** Meunier 100%

**Sosta sui lieviti:** 18-24 mesi

**Dosaggio:** <7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Guide Dussert-Gerber 2014





## MAISON LEBEAU BATISTE

Maison Lebeau-Batiste è una piccola Maison delle Cotes d'Épernay, nel cuore della Champagne, precisamente a Chavot-Courcourt. Viene gestita dalla stessa famiglia da molte generazioni, oggi è il giovane Florent Lebeau a perpetuare il savoir-faire antico.

I vigneti sono situati principalmente sulle pendici meridionali di Épernay, e risalgono al XIII secolo. Si lavorano i 3 vitigni tradizionali: Chardonnay, Pinot Nero e Meunier su terreni argilloso-calcarei.

Per la produzione dello Champagne vengono utilizzate solo uve di proprietà, tutte provenienti da vigneti certificati **HVE** (Haute Valeur Environnementale) che promuove la biodiversità e il rispetto della natura.

Tutti gli Champagne della Maison riposano otto mesi nei tini e dai 3 ai 6 anni nella cantina.





## BRUT TRADITION

**Assemblaggio:** Meunier 60%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 10%, 40% vino di riserva

**Sosta sui lieviti:** Minimo 36 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Oro Gilbert & Gaillard, 1 Stella Guide Hachette



## GRAND RÉSERVE

**Assemblaggio:** Chardonnay 100%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 48 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** 1.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Oro Gilbert & Gaillard



## CUVÉE SELECTION

**Assemblaggio:** Meunier 33%, Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 48 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Produzione:** < 1000 bottiglie, su prenotazione

**Formati:** 750 ml





## GUY DE CHASSEY

Non possiamo evocare il nome del villaggio di Louvois senza fare riferimento al castello (appartenuto anche a Maria Antonietta) che si affaccia sulla Maison Guy de Chassey. Louvois è infatti soprannominata la Versailles Champenois.

Il Villaggio è classificato Grand Cru al 100%, uno dei soli 17 villaggi dello Champagne .

E' proprio qui che Maison Guy de Chassey coltiva 9,5 ettari di vigneti che appartengono alla famiglia da oltre 7 generazioni. Le prime due generazioni furono viticoltori. Dal terzo sono stati gestiti sotto il nome di Lucien Beaufort. Da allora, il savoir-faire è stato perpetuato di generazione in generazione, ed oggi, Marie Odile de Chassey e sua figlia Ingrid perpetuano questa storia divenuta esclusivamente al femminile!

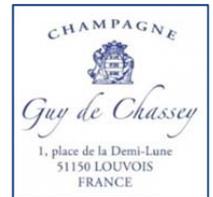
I vigneti sono per eccellenza il 75% di Pinot Noir e il 25% di Chardonnay.

Per proteggere meglio l'ambiente la Maison sta ottenendo la certificazione di Haute Valeur Environnementale (HVE).

La produzione è molto limitata circa 45.000 bottiglie ottenute con pigiatura tramite pressa in legno verticale e remuage ancora oggi manuale.

La Maison fa parte dell'associazione Grands Crus d'Exception





## CUVÉE BURETEL GRAND CRU

**Assemblaggio:** Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

**Sosta sui lieviti:** 48 mesi

**Dosaggio:** 9 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso-Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml - Magnum

**Premi:** Bronzo Decanter,  
1 Stella Guide Hachette 2018,  
Wine Spectator 90/100



90<sup>pts</sup>  
Wine Spectator



## EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

**Assemblaggio:** Pinot Noir 100%

**Sosta sui lieviti:** Minimo 48 mesi

**Dosaggio:** 0 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

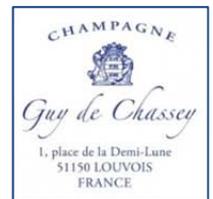
**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml





## BRUT ROSÉ PREMIER CRU

**Assemblaggio:** Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%,  
Coteaux Champenois de Bouzy

**Sosta sui lieviti:** 48 mesi

**Dosaggio:** 9 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Wine spectator 92/100

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015

Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2014

2 étoiles Guide Hachette 2013

92 PTS  
Wine Spectator



## SEC GRAND CRU

**Assemblaggio:** Pinot Noir 30%, Chardonnay 30%

**Sosta sui lieviti:** 48 mesi

**Dosaggio:** 7 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

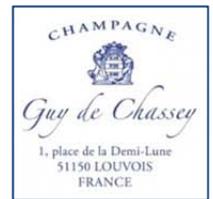
**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** NO

**Formati:** 750 ml





### MILLESIMATO 2012 GRAND CRU

**Assemblaggio:** Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%,

**Sosta sui lieviti:** 96 mesi

**Dosaggio:** 8 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** NO

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015



### CUVÉE NICOLAS D'OLIVET GRAND CRU

**Assemblaggio:** Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%,

**Sosta sui lieviti:** 60 mesi

**Dosaggio:** 8,5 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** NO

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2012

Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales 2012





## CUVÉE EUPHRASIE

**Assemblaggio:** Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%,

**Sosta sui lieviti:** 60 mesi

**Dosaggio:** 8,5 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** Parziale

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Medaglia d'Argento Mondiale di Bruxelles 2019

Coup de Coeur Guide Veron des Champagnes 2019



GUIDE VERON  
DES CHAMPAGNES

**BOTTIGLIA  
CON  
ASTUCCIO**



## CUVÉE ANTIDE

**Assemblaggio:** Pinot Noir 50% del 2011, Chardonnay 50% del 2012,

**Sosta sui lieviti:** 48 mesi fût de chêne

**Dosaggio:** 8 g./L.

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Gesso--Argillo calcaree

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Solo acciaio inox

**Malolattica:** NO

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or au Concours Mondiale de Bruxelles

Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales 2011-2010



**6 BOTTIGLIE  
CASSETTA  
LEGNO**





## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- BRUT TRADITION DEMI → 15,00€
- BRUT TRADITION → 24,90€
- BRUT TRADITION MAGNUM → 60,00€
- BRUT TRADITION JEROBOAM (CASSETTA LEGNO) → 155,00€
- BLANC DE BLANC BRUT → 28,50€
- BLANC DE BLANCS DEMI-SEC → 28,50€
- BRUT ROSÉ → 28,50€
- MILLESIMÉ 2012 → 45,00€
- CUVÉE PRESTIGE 2006 5 GR/L → 50,00€
- CUVÉE PRESTIGE 2006 SANS DOSAGE (DÉGORGEMENT 2/2019) → 58,00€
- COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE 2014 (SU PRENOTAZIONE) → 35,00€



- BRUT TRADITION → 24,90€
- BRUT NATURE → 28,50€
- DEMI SEC TRADITION → 28,50€
- GRANDE RÉSERVE → 28,50€
- GRANDE RÉSERVE MAGNUM → 69,00€
- GRANDE RÉSERVE JEROBOAM → 155,00€
- BRUT ROSÉ → 28,50€
- VIEILLES VIGNES PREMIERE CRU TRÉPAIL → 35,00€
- CARTE NOIRE → 35,00€
- CUVÉE MELANIE 2012 → 45,00€
- COEUR DE PINOT → 75,00€



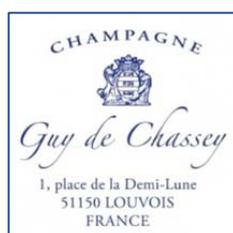
## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- CUVÉE DE RÉSERVE BRUT →28,50€
- CUVÉE DE RÉSERVE BRUT MAGNUM →69,00€
- BLANC DE NOIRS "TENTATION" →45,00€
- CARTE BLANCHE BRUT →28,50€



- BRUT TRADITION →24,90€
- GRAND RÉSERVE →28,50€
- CUVÉE SELECTION →45,00€



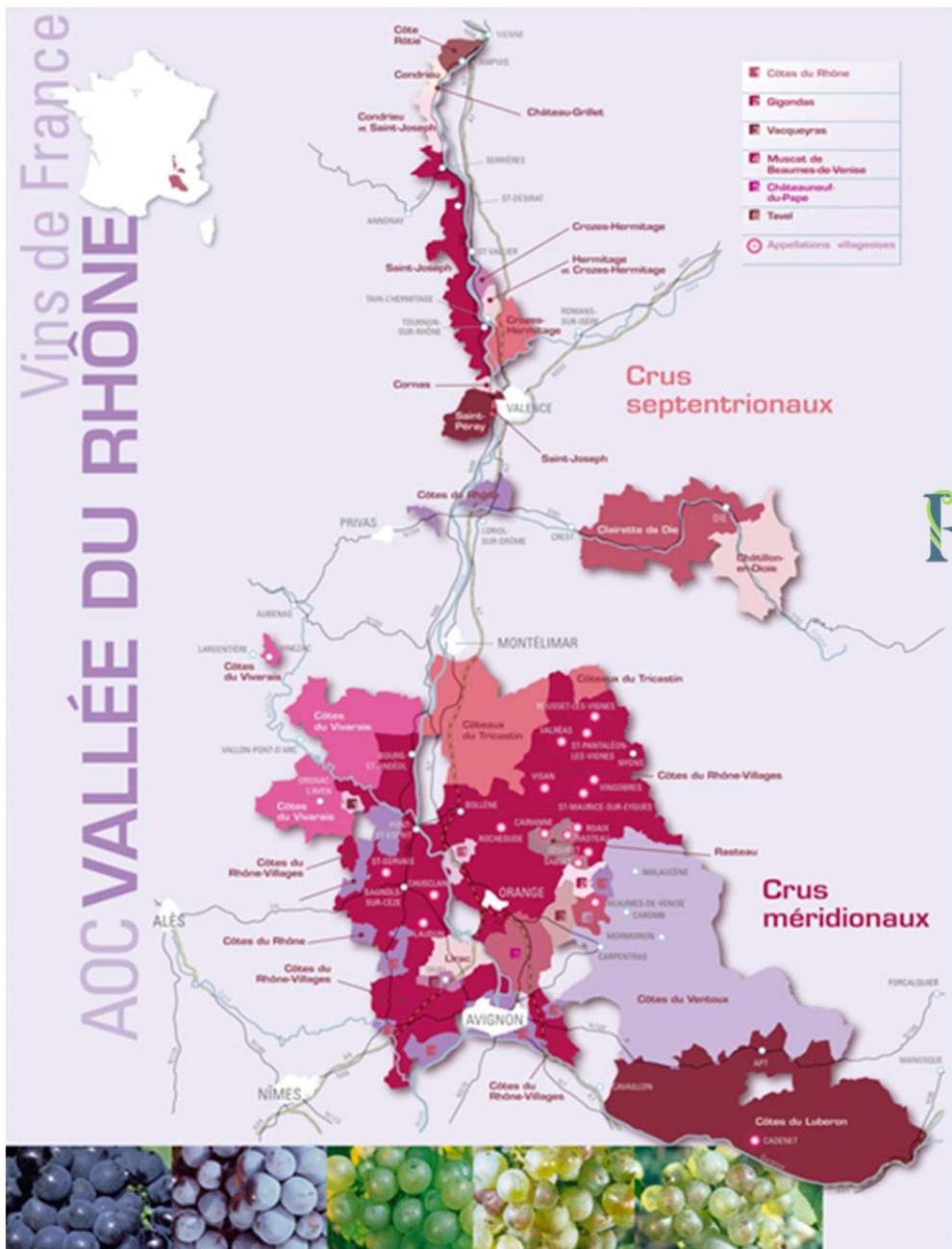
- CUVÉE BURETEL GRAND CRU →28,50€
- CUVÉE BURETEL GRAND CRU MAGNUM →69,00€
- EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS →35,00€
- BRUT ROSÉ PREMIER CRU →35,00€
- SEC GRAND CRU →28,50€
- MILLESIMATO 2012 GRAND CRU →45,00€
- CUVÉE NICOLAS D'OLIVET GRAND CRU →35,00€
- CUVÉE EUPHRASIE →68,00€
- CUVÉE ANTIDE →58,00€



# CÔTES DU RHÔNE

Insieme alla Loira sono le regioni vitivinicole francesi più estese. La regione si suddivide in due parti, con due stili diversi, la Valle del Rodano Settentrionale e quella Meridionale. Nella parte settentrionale si trovano le due più importanti denominazioni, la Côte-Rôtie e Hermitage.

Numerose sono le varietà coltivate a bacca bianca, Grenache Blanc, Marsanne, Muscat Blanc à Petits Grains, Roussanne, Ugni Blanc e Viognier. Fra le uve a bacca rossa troviamo, Carignan, Cinsaut, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah.



**RHONÉA**  
*Artisans Vignerons*



## RHONÉA

Rhonea nasce dall'unione delle Cantine Cooperative di Vacqueyras e Beaumes de Venise, è una realtà molto importante delle Coste del Rodano ed è un nuovo modello cooperativo che unisce le forze non solo nella produzione ma anche nella distribuzione. Tutti i produttori facenti parte di Rhonea sono impegnati in pratiche di coltivazione responsabile, molti vini sono Vegani, alcune produzioni Biologiche.

Rhonea è nata dalla volontà di preservare un patrimonio Vitivinicolo unico al mondo "Les Cotes du Rhone", è nata per valorizzare i Vignerons, per valorizzare nel mondo le Appellazioni di queste zone.

Oggi Rhonea è il primo Produttore di Crus della Valle del Rodano.

La gamma Rhonea interessa:

Provenza Rosé

Provenza Bianchi e Rossi

Valle del Rodano

Coste del Rodano





## COTES DU RHONE LEGENDE DES TOQUES

**Assemblaggio:** Grenache Noir, Syrah

**Età delle vigne:** più di 35 anni

**Tipologia del terreno:** Cialcareo-Argilloso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** Vasche di cemento

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Medaglia d'Oro Concorso di Mâcon



## CRU HERMITAGE "LA CROIX DU VERGER"

**Assemblaggio:** Syrah

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Ciottoli e terreno sabbioso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Formati:** 750 ml





## CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE BLANC 2016

**Assemblaggio:** Clairette, Grenache blanc, Picardan

**Età delle vigne:** più di 40 anni

**Tipologia del terreno:** Ciottoli e terreno sabbioso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** 6-8 mois, parte in barrique e inox

**Formati:** 750 ml



## CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE ROUGE 2016

**Assemblaggio:** Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre,

**Età delle vigne:** più di 40 anni

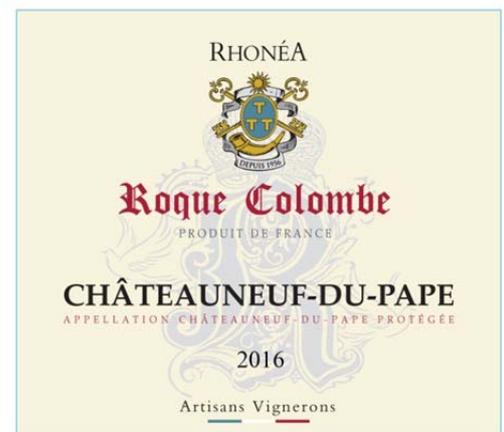
**Tipologia del terreno:** Ciottoli e terreno sabbioso

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Vinificazione:** foudres de chêne per 12-18 mois

**Formati:** 750 ml

**Premi:** Ekstra Bladet, 91/100





## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

**RHONÉA**  
*Artisans Vignerons*

- COTES DU RHONE, LEGENDE DES TOQUES → 7,95€
- CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE BLANC → 35,00€
- CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE ROUGE → 35,00€
- CRU HERMITAGE "LA CROIX DU VERGER → 16,95€

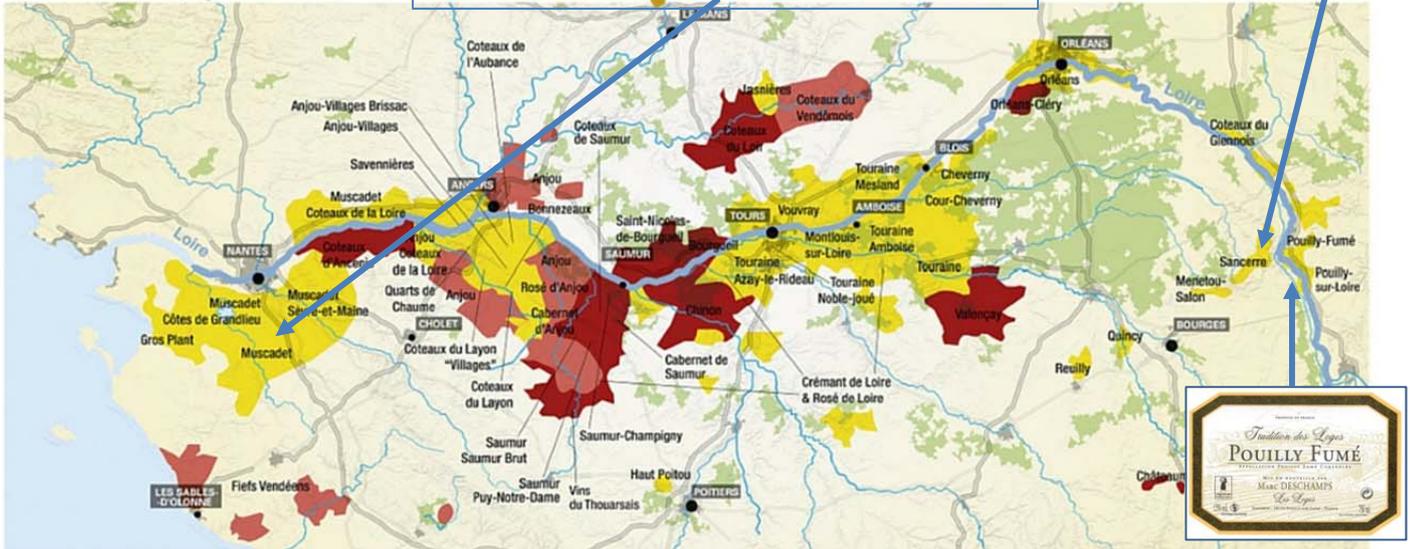


# LOIRA



## VINS DE LOIRE

DOMAINE *Martin-Luneau*



La regione della Loira si estende lungo il corso del fiume omonimo, il più lungo della Francia. L'area più importante della Valle della Loira è quella settentrionale, nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica e intorno alla città di Nantes, si trova l'area di produzione del Muscadet, nella parte centrale si trovano le aree di Anjou-Saumur e Touraine, mentre nella parte orientale, poco a sud di Orléans, si trovano le due aree di produzione di Sancerre e Pouilly-Fumé.

L'uva principe della Valle della Loira è il Sauvignon Blanc, principalmente per le Appellation Sancerre e Pouilly-Fumé. In questa zona i Sauvignon Blanc esprimono una bella acidità e riescono ad offrire caratteristiche uniche, con aromi di pietra focaia (flint), vegetali ed affumicati. Particolari i terreni su cui si produce il Sancerre, nella parte occidentale del fiume Loira, composti da sedimenti di gesso e selce. Sulla costa orientale si trova la città di Pouilly-sur-Loire, nota per la produzione del Pouilly-Fumé, ricchi di calcare.



## DOMAINE MARTIN LUNEAU

Il Domaine Martin-Luneau ha più di 150 anni di esperienza vitivinicola, si trova nel cuore di Muscadet Sèvre et Maine, nella città di Gorges, a 20 minuti a sud-est di Nantes (vicino a Clisson). Il vigneto si trova su terreni silico-argillosi, il sottosuolo è composto principalmente da Gabbro (roccia magmatica simile al basalto) e dal Granito. Il Domaine è gestito da 2 fratelli, Thierry e Christophe, sono la 4 generazione che si prendono cura degli 30 ha. di proprietà del Domaine di famiglia, la produzione è molto attenta e contenuta, si producono circa 75.000 bottiglie per anno.



### MUSCADET TRADITION

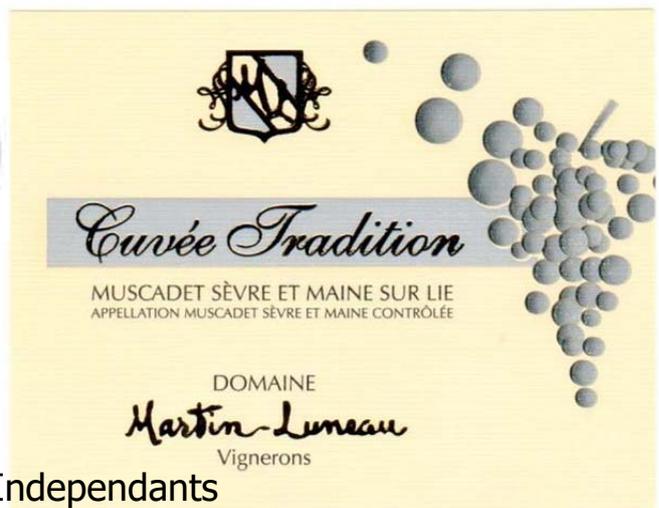
**Cépages** : 100 % Melon

**Appellation:** Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

**Millésime:** 2018

**Terroir:** silico-argilloso

**Premi:** Medaglia di Bronzo Vignerons Independants





## DOMAINE SERGE LAPORTE

Una storia familiare che inizia nel 1936 durante l'istituzione della denominazione Sancerre, Theodore e Marie Laporte possiedono 3 ettari, di cui solo 0,5 sono coltivati a vite, ed allevano 6 capre per produrre il famoso Crottin di Chavignol; l'allevamento si protrae fino al 1964.

Oggi siamo alla 4 generazione ed il figlio di Serge, Guillaume, dopo aver studiato viticoltura ed enologia, gestisce l'attività di famiglia dal 2001.

Oggi il Domaine Serge Laporte si estende per 12,5 ettari, è possiede una nuova cantina a gravità per preservare le uve e gli aromi del loro Sancerre.





## SANCERRE MILLESIA

**Cépages** : 100 % Sauvignon

**Appellation**: Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

**Millésime**: 2018

**Terroir**: Calcaire « Caillotte »

**Premi**: 2 stelle Guide Hachette 2020



## SANCERRE CUVÉE DES M.A.G.E.S.

Sono le iniziali di Marylise, Alexandre, Guillaume, Elisabeth et Serge

**Cépages** : 100 % Sauvignon

**Appellation**: Sancerre Contrôlée

**Millésime**: 2017

**Terroir**: Marne Kimméridgienne

**Premi**: Medaglia d'Oro Vignerons Independants 2016

92/100 Gilbert & Gaillard

1 Stella Guide Hachette



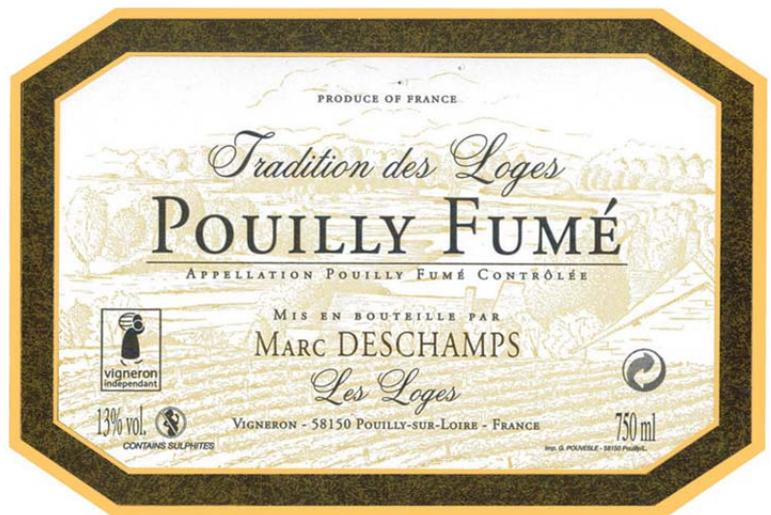


## DOMAINE MARC DES CHAMPS

Il Domaine si trova a Loges, un piccolo villaggio situato ai margini della Loira, nel cuore dei vigneti di Pouilly sur Loire. Questo villaggio sarebbe il luogo di nascita del Pouilly. Nel V secolo il Pauliacum romano (Pouilly) coltiva già il vitigno che sarà ampliata e arricchita dai benedettini nell'XI secolo.

Dal 1978 viticoltore presso la famiglia Figeat, una vecchia famiglia di viticoltori, e successivamente, nel 1991, ho assunto la gestione delle vigne del signor Paul Figeat. All'inizio erano 7 gli ettari vitati e oggi si estende su 10 ettari.

Grazie al microclima presente ai Loges, otteniamo l'espressione ottimale del vitigno Sauvignon Blanc, localmente chiamato Pouilly Fumé, e del vitigno Chasselas chiamato Pouilly sur Loire, due vini AOC.



### POUILLY FUMÉ - TRADITION LES LOGES

**Cépages** : 100 % Sauvignon

**Appellation**: Pouilly Fumé Contrôlée

**Millésime**: 2017

**Terroir**: Marne Kimméridgienne

**Premi**: Medaglia d'Argento Vignerons Independants



## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

DOMAINE *Martin-Luneau*

- MUSCADET TRADITION 2018 → 8,95€



- SANCERRE MILLESIA 2018 → 16,95€
- SANCERRE CUVÉE DES M.A.G.E.S. 2017 → 23,50€

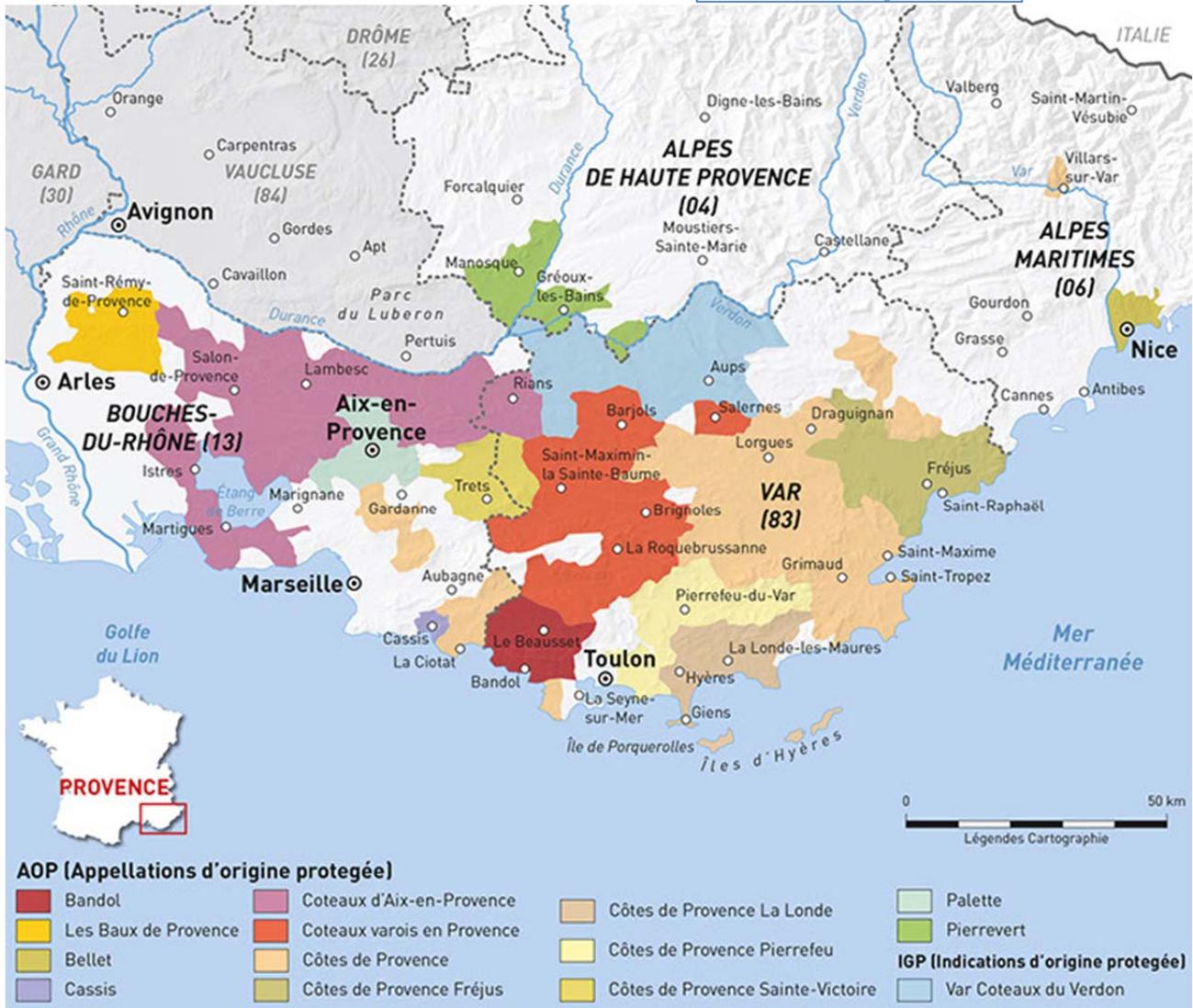


- POUILLY FUMÉ - TRADITION LES LOGES 2017 → 15,85€



# PROVENZA

**RHONÉA**  
*Artisans Vignerons*



La Provenza è una regione a Sud-Est della Francia che si estende dalla riva sinistra del Rodano inferiore e ad ovest fino quasi all'attuale confine con l'Italia. Generalmente è conosciuta per la sua produzione di vini rosati, ma anche zona di vini rossi (AOC Bandol) oltre che di vini bianchi.



## RHONÉA

### BIG COQ - BIANCO IGP PROVENZALE

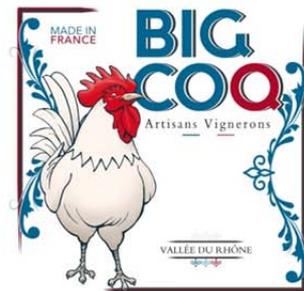
**Cépages** : Chardonnay, Viognier, Colombard, Vermentino

**Appellation**: IGP Provence

**Millésime**: 2018-2019

**Terroir**: Rocca Calcareo

**Premi**: Medaglia d'Oro nell'Appellation



### CAFÈ TERRASSE BIANCO

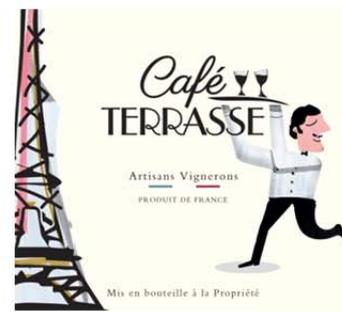
**Cépages** : Grenache-Colombard-Sauvignon

**Appellation**: IGP Vaucluse

**Millésime**: 2018-2019

**Terroir**: Rocca Calcareo

**Premi**:



### CAFÈ TERRASSE ROSSO

**Cépages** : Caladoc, Grenache noir, Syrah

**Appellation**: IGP Vaucluse

**Millésime**: 2018-2019

**Terroir**: Rocca Calcareo

**Premi**: Argento Mondiale Paris 2019



### PASSE COLLINE ROSATO

**Cépages** :

**Appellation**: AOC Ventoux

**Millésime**: 2018-2019

**Terroir**: Rocca Calcareo

**Premi**:

### POMELLE ROSATO

**Cépages** : Grenache Noir, Cinsault

**Appellation**: AOC Ventoux

**Millésime**: 2018-2019

**Terroir**: Rocca Calcareo

**Premi**:





## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

**RHONÉA**  
*Artisans Vignerons*

- **BIG COQ - BIANCO IGP PROVENZALE 2018/2019** → **6,95€**
- **CAFÈ TERRASSE BIANCO 2018/2019** → **6,95€**
- **CAFÈ TERRASSE ROSSO 2018/2019** → **7,25€**
- **PASSE COLLINE ROSATO 2018/2019** → **6,95€**
- **POMELLE ROSATO 2018/2019** → **7,95€**



# LANGUEDOC - ROUSSILLON



Domaine  
**Sol Payré**

**LANGUEDOC  
ROUSSILLON**

La Languedoc-Roussillon (Linguadoca-Rossiglione) si estende principalmente su tre dipartimenti, da Aude a Gard passando per Hérault ed ora, con la nuova AOC Languedoc, si estende fino ai Pirenei orientali. Una così grande area corrisponde ad una grande diversità di suoli, climi e vari vitigni. I suoli vanno dal sabbioso al calcareo argilloso, a terreni scistosi-marnosi o terrazze acciottolate.

Accanto ai vitigni più conosciuti come Syrah, Grenache, Mourvèdre e Cinsault, ce ne sono molti altri importanti, ma meno conosciuti Cot, Malbec, Chenin.



## DOMAINE SOL PAYRÉ

Tutto ha inizio con Gustave Payré e si succede con Jean-Claude e Bertrand Sol, 5 generazioni di viticoltori .

Il Domaine si trova a Elne, nel cuore degli Aspres, nel Rossiglione, ai piedi dei Pirenei, confine naturale con la Spagna, qui si estende per circa cinquanta ettari su terreni argillosi-calcarei, che generano vini gourmet con carattere.

A nord, nella valle dell'Agly (Maury), sono circa una decina di ettari distribuiti su scisti, graniti e gneiss, qui è la mineralità che parla, la finezza dei tannini e la complessità aromi.

Preservare la nostra terra, controllare i rendimenti e la maturità sono le loro parole d'ordine!



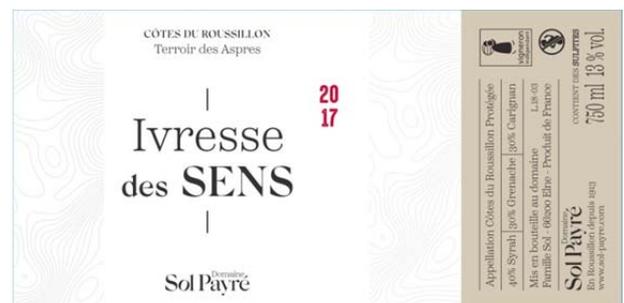
## IVRESSE DES SENS

**Cépages** : 40% Syrah, 30% Grenache noir, 30% Carignan.

**Expo**: sud-ouest, production 45 HL/Ha.

**Terroir**: Argillo-Calcaire.

**Millesime**: 2017





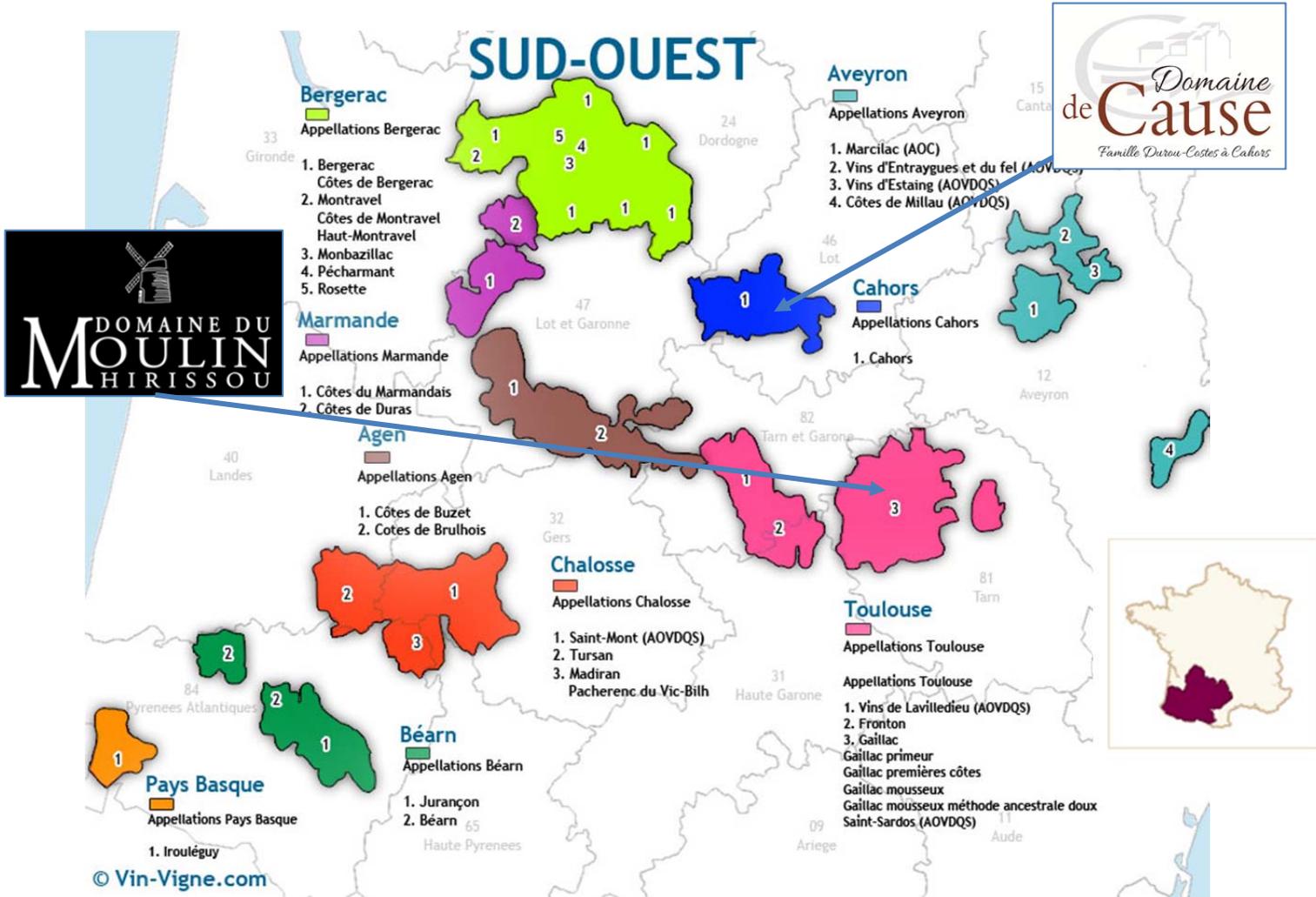
## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

Domaine  
**Sol Payré**

- **IVRESSE DES SENS 2017** → **15,95€**
- **IVRESSE DES SENS 2017 MAGNUM** → **32,95€**



# SUD-OVEST CAHORS



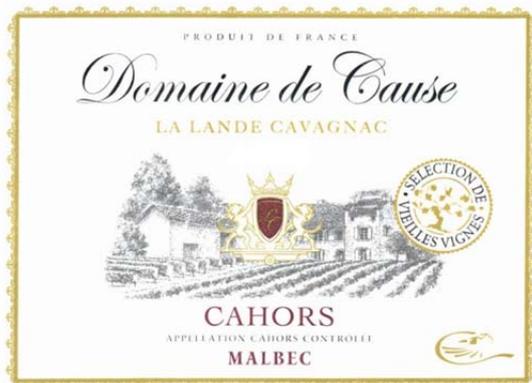
Il Sud-Ovest è una zona che va dal Massiccio Centrale alle colline della Guascogna e fino ai Pirenei, il vigneto del Sud-Ovest copre dodici dipartimenti, in particolare nella regione dell'Occitania. Le principali Appellation sono le AOC di Cahors, Madiran e Jurançon. Una parte di questo territorio è condiviso "idealmente" con Bordeaux, la parte bassa di Sauternes. Un territorio così vasto consente di avere climi e terroir diversi, si va dagli influssi oceanici a quelli mediterranei o montani dei Pirenei.



## DOMAINE DE CAUSE

Tra Quercy e Périgord, i vigneti del Domaine de Cause appartengono a Serge e Martine Costes-Durou che nel 1994 hanno dato un nuovo impulso a questa azienda familiare. Situato nell'ovest dell'Appellation Cahors, la proprietà si estende per 15 ettari (le viti furono piantate nei primi anni '70), si erge su di una collina con terreni argilloso-silicei che domina la valle del Lot. Ad oggi la gamma del Domaine de Cause produce vini dove l'uva Malbec è re.

Una scommessa quella di Serge e Martine, dopo anni di vita cittadina confortevole la passione per la natura ed il vino di territorio sconvolge la loro vita. Decidono di seguire il percorso da Vigneron Indépendant, abbandonare la vendemmia meccanica e di raccogliere manualmente le uve, e su insistenza di Martine viene realizzata una cantina per l'invecchiamento del vino nelle botti per ancora più valorizzare i loro vini.





## NOTRE DAME DES CHAMPS CUVÉE VIEILLES VIGNES

**Cépages** : 100% Malbec

**Appellation**: AOC Cahors

**Millésime**: 2018-2019

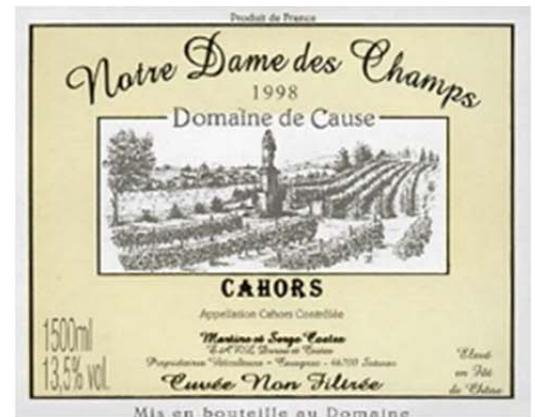
**Terroir**: Argillo-Silicea

**Premi**: 91/100 Wine Enthusiast

1 stella Guide Hachette 2018



**91** pts  
WINE ENTHUSIAST



## MALBEC LANDE DE CAVAGNAC

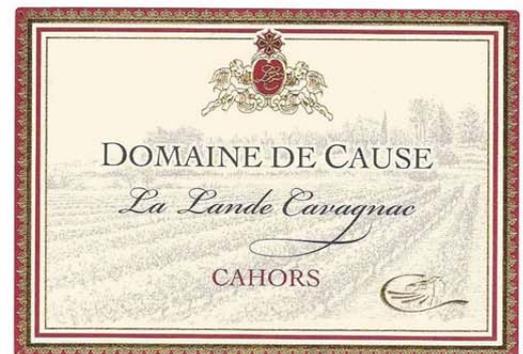
**Cépages** : 100% Malbec

**Appellation**: AOC Cahors

**Millésime**: 2015-2016

**Terroir**: Argillo-Silicea

**Premi**: 92/100 Wine Enthusiast 2016



**WINE ENTHUSIAST**

**92**

POINTS

Editors' Choice

Domaine de Cause 2015  
La Lande Cavaignac  
Malbec (Cahors)

From vines planted in the 1970s, this wine is the top cuvée of this estate. Rich tannins, generous fruit and good acidity combine to give a powerful, wood-aged wine. It is still young, with a burst of great fruit that needs to soften. Drink this impressive wine from 2022.

— R.V. Published 6/1/2018



## DOMAINE DU MOULIN

Il Domaine du Moulin produce vini dell'AOC di Gaillac, Jean Paul Hirissou, figlio di Georges, rilevò la tenuta di famiglia nel 1976. Al suo arrivo, con la moglie Dominique, ha puntato tutto su una qualità sempre maggiore. La ricerca del miglior terroir è essenziale per raggiungerlo. Nel 2002 Nicolas Hirissou si è unito a suo padre dopo aver studiato enologia e uno stage nel vigneto della Napa Valley, ora siamo alla sesta generazione familiare che ha come obiettivo un vino di territorio e di qualità.



### FLORENTIN (NON FILTRATO)

**Cépages** : 100% Braucol

**Appellation**: AOC Gaillac

**Millésime**: 2014

**Terroir**: Ghiaia

**Premi**: 1 stella Guide Hachette 2020,  
Oro Grandi Vini di Francia Macon,





## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- **NOTRE DAME DES CHAMPS CUVÉE VIEILLES VIGNES**  
2018/2019 → 32,00€  
MAGNUM → 67,00€
- **MALBEC LANDE DE CAVAGNAC**  
2015/2016 → 14,95€  
MAGNUM → 39,95€



- **FLORENTIN (NON FILTRATO) 2014** → 34,00€
- **FLORENTIN (NON FILTRATO) 2014 MAGNUM** → 70,00€



## CONDIZIONI ECONOMICHE NOVEMBRE 2019

### PAGAMENTO ANTICIPATO

10,00% (DIECI)

### PORTO FRANCO

DA 350,00 + IVA

### CHAMPAGNE

ANCHE MISTO CON TUTTE LE MAISON PRESENTI

33 BOTTIGLIE + 3 OMAGGIO

60 BOTTIGLIE + 6 OMAGGIO

### VINI

SCONTO IN VALUTA

DA 500,00 €A 900,00 €+ IVA → 5% (CINQUE)

DA 901,00 €+ IVA → 10% (DIECI)



## ALSAZIA

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- RIESLING MARNO/CALCAREO →11,85€  
**Millésime:** 2018
- RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG →19,50€  
**Millésime:** 2018
- SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG →19,50€  
**Millésime:** 2017
- GEWURZTRAMINER GRAND CRU →19,50€  
**Millésime:** 2017
  
- CREMANT D'ALSACE NATURE →13,90€
- CREMANT D'ALSACE BRUT MAGNUM →31,95€
- CREMANT D'ALSACE ROSÉ →14,90€



## BORDEAUX

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

CB

CHÂTEAU BECHEREAU

- **BORDEAUX SUPERIEUR TRADITION** → 10,95€  
**Millésime:** 2015
- **BORDEAUX SAINT EMILION MONTAGNE**  
**CUVÉE SPECIALE Millésime:** 2011 → 16,90€  
**CUVÉE SPECIALE Millésime:** 2016 Magnum → 37,90€
- **BORDEAUX POMEROL LA LANDE** → 20,95€  
**Millésime:** 2014 e 2016  
Su richiesta disponibile 2011 → 28,50€  
**Millésime:** 2016 Magnum → 44,00€



- **PRESTIGE DES TUILERIES**  
**Millésime:** 2016 → 29,95€  
**Millésime:** 2016 Magnum → 62,00€



## BORGOGNA

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



CHÂTEAU DE SANTENAY

#### MAGNUM SU PRENOTAZIONE

- BOURGOGNE CHARDONNAY  
"VIEILLES VIGNES" 2017 →16,25€
  - MERCUREY 2016 →20,15€  
MERCUREY 2016 MAGNUM →44,50€
  - SANTENAY IER CRU "LA COMME" 2017 →32,50€  
SANTENAY IER CRU "LA COMME 2017 MAGNUM →69,00€
  - MEURSAULT 2017 →45,60€
  - CHASSAGNE-MONTRACHET 2017 →45,60€
  - CHASSAGNE-MONTRACHET IER CRU "MORGEOT →55,00€
  - PULIGNY-MONTRACHET 2016 →51,60€
  - PULIGNY-MONTRACHET IER CRU  
"LES FOLATIÈRES" 2016 →77,00€
  - CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2015 →122,00€
- 
- BOURGOGNE PINOT NOIR "VIEILLES VIGNES" 2017 →16,25€
  - MERCUREY "VIEILLES VIGNES 2016 →19,50€  
MERCUREY "VIEILLES VIGNES 2016 MAGNUM →42,50€
  - SANTENAY IER CRU "LA COMME" 2017 →35,00€
  - BEAUNE IER CRU "MONTÉE ROUGE" 2016 →39,00€
  - POMMARD 2016 →47,50€
  - NUITS-SAINT-GEORGES 2015 →39,00€
  - GEVREY-CHAMBERTIN 2015/2016 →46,50€
  - CHAMBOLLE-MUSIGNY 2017 →55,00€
  - CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2014/2015 →150,00€  
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2015 MAGNUM →305,00€



## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- CHABLIS PREMIER CRU VAUCOPIN 2017 → 18,50€  
CHABLIS PREMIER CRU VAUCOPIN 2017 MAGNUM → 42,00€
- CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2017 → 21,90€  
CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2017 MGN → 49,00€

### MAGNUM SU PRENOTAZIONE



- POULLY FUISSÉ 2016 → 19,90€
- POULLY FUISSÉ 2016 MAGNUM → 42,00€
- PINOT NERO DI BORGOGNA ESUS 2016/2017 → 15,90€

### DOMAINE DES TREMBLAYS

- CRÉMANT DE BOURGONE → 14,50€



## CHAMPAGNE

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- BRUT TRADITION DEMI →15,00€
- BRUT TRADITION →24,90€
- BRUT TRADITION MAGNUM →60,00€
- BRUT TRADITION JEROBOAM (CASSETTA LEGNO) →155,00€
- BLANC DE BLANC BRUT →28,50€
- BLANC DE BLANCS DEMI-SEC →28,50€
- BRUT ROSÉ →28,50€
- MILLESIMÉ 2012 →45,00€
- CUVÉE PRESTIGE 2006 5 GR/L →50,00€
- CUVÉE PRESTIGE 2006 SANS DOSAGE (DÉGORGEMENT 2/2019) →58,00€
- COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE 2014 →35,00€



- BRUT TRADITION →24,90€
- BRUT NATURE →28,50€
- DEMI SEC TRADITION →28,50€
- GRANDE RÉSERVE →28,50€
- GRANDE RÉSERVE MAGNUM →69,00€
- GRANDE RÉSERVE JEROBOAM →155,00€
- BRUT ROSÉ →28,50€
- VIEILLES VIGNES PREMIERE CRU TRÉPAIL →35,00€
- CARTE NOIRE →35,00€
- CUVÉE MELANIE 2012 →45,00€
- COEUR DE PINOT →75,00€



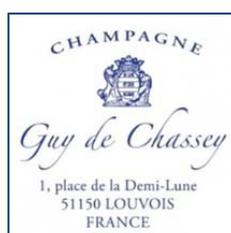
## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- CUVÉE DE RÉSERVE BRUT →28,50€
- CUVÉE DE RÉSERVE BRUT MAGNUM →69,00€
- BLANC DE NOIRS "TENTATION" →45,00€
- CARTE BLANCHE BRUT →28,50€



- BRUT TRADITION →24,90€
- GRAND RÉSERVE →28,50€
- CUVÉE SELECTION →45,00€



- CUVÉE BURETEL GRAND CRU →28,50€
- CUVÉE BURETEL GRAND CRU MAGNUM →69,00€
- EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS →35,00€
- BRUT ROSÉ PREMIER CRU →35,00€
- SEC GRAND CRU →28,50€
- MILLESIMATO 2012 GRAND CRU →45,00€
- CUVÉE NICOLAS D'OLIVET GRAND CRU →35,00€
- CUVÉE EUPHRASIE →68,00€
- CUVÉE ANTIDE →58,00€



## CÔTES DU RHÔNE

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

**RHONÉA**  
*Artisans Vignerons*

- COTES DU RHONE, LEGENDE DES TOQUES → 7,95€
- CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE BLANC → 35,00€
- CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE ROUGE → 35,00€
- CRU HERMITAGE "LA CROIX DU VERGER → 16,95€



# LOIRA

## LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

DOMAINE *Martin-Luneau*

- MUSCADET TRADITION 2018 → 8,95€



- SANCERRE MILLESIA 2018 → 16,95€
- SANCERRE CUVÉE DES M.A.G.E.S. 2017 → 23,50€



- POUILLY FUMÉ - TRADITION LES LOGES 2017 → 15,85€



## PROVENZA

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- **BIG COQ- BIANCO IGP PROVENZALE 2018/2019** → 6,95€
- **CAFÈ TERRASSE BIANCO 2018/2019** → 6,95€
- **CAFÈ TERRASSE ROSSO 2018/2019** → 7,25€
- **PASSE COLLINE ROSATO 2018/2019** → 6,95€
- **POMELLE ROSATO 2018/2019** → 7,95€



## LANGUEDOC - ROUSSILLON

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019

Domaine  
**Sol Payré**

- **IVRESSE DES SENS 2017** → **15,95€**
- IVRESSE DES SENS 2017 MAGNUM** → **32,95€**



## SUD-OVEST CAHORS

### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2019



- NOTRE DAME DES CHAMPS CUVÉE VIEILLES VIGNES  
2018/2019 → 32,00€  
MAGNUM → 67,00€
- MALBEC LANDE DE CAVAGNAC  
2015/2016 → 14,95€  
MAGNUM → 39,95€



- FLORENTIN (NON FILTRATO) 2014 → 34,00€
- FLORENTIN (NON FILTRATO) 2014 MAGNUM → 70,00€



# RELAIS & CHAMPAGNE

RELAIS & CHAMPAGNE SRL UNIPERSONALE

VIA CORTE CECI 319G - 55100 LUCCA.

P.IVA IT02513680468

CELL. +39 333 2693788

[RELAIS&CHAMPAGNE@GMAIL.COM](mailto:RELAIS&CHAMPAGNE@GMAIL.COM)

