

BOLLICINE



MAISON HENRI ABELÉ

FRANCIA - Reims

Théodore Van der Veken, patriarca della famiglia Abelé, fu uno dei primi a fondare, nel 1757, la sua Maison de Champagne a Reims.

Qui la terra, i profumi e la luce possiedono delle caratteristiche uniche, capaci di dare allo Champagne Henri Abelé un sapore altrettanto unico.

Proprio da Reims, parte una strada lunga oltre 250 anni di storia, testimonianza di una passione che va di generazione in generazione, arricchita dall'esperienza e da una vocazione al piacere unita al gusto per la qualità.

Da qui nascono i grandi Champagne Henri Abelé, che hanno adottato a loro simbolo il sorriso della statua dell'Angelo che si trova nella Cattedrale Notre Dame di Reims, l'unico angelo che sorride nella storia dell'arte.

E proprio da questo sorriso, guardano geloso dei segreti della Maison Henri Abelé, parte l'invito a degustare questi magnifici Champagne, figli di una terra ricca di storia e d'emozioni.



Medaglia
d'oro al Premium
Bacchus
2010

Valutato
90/100 punti
da Wine Spectator

HENRI ABELÉ Brut Traditionnel

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01991

Henri Abelé Brut è un grande Champagne, elaborato a partire da una rigorosa selezione dei migliori crus classée della Vallée de la Marne.

Durante i suoi quattro anni di permanenza nelle silenziose cantine della Maison Henri Abelé, i suoi deliziosi aromi si affinano, come le corde di un violino, per offrire infine le sue note più sublimi ed eleganti.

Caratterizzato da raffinati sentori freschi e floreali, è uno Champagne adatto a qualsiasi momento della giornata.

Maison Abelé possiede due chilometri di cantine sotterranee nel cuore di Reims, sinonimo di tradizione e di storia.

Varietà delle uve: 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: bouquet attraente e sensuale, con sentori di fiori di biancospino e acacia, uniti a reminiscenze di pesca e albicocca. Mostra un' eccezionale maturità al palato, con note di miele e cannella. Questo elegante Champagne ha un retrogusto corposo, generoso. Perfetto per l'aperitivo o in qualsiasi altro momento della giornata.

Suggerimenti di servizio: servire a 7 - 9°C.

Formati disponibili:

37,5 cl. CODICE: 01989 - Magnum 1,5 lt. CODICE: 01988

Jeroboam 3 lt. CODICE: 01987



HENRI ABELÉ

Le Sourire de Reims "Cuvée Prestige"

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01995

Gioiello della Maison Henri Abelé, Le Sourire de Reims è prodotto esclusivamente con le uve provenienti dai migliori crus.

È un vero e proprio miracolo ottenuto grazie alla felice ed armoniosa combinazione dei migliori doni della terra con l'entusiasmo e l'esperienza di uomini totalmente devoti nella produzione di un meraviglioso Champagne.

Elaborato a partire da uve 100% cru classée, questo grandioso Champagne riposa per oltre 7 anni nelle silenziose e buie cantine della Maison Henri Abelé, dopodiché viene imbottigliato in una bottiglia eccezionale, che rende omaggio alla sua nobiltà.

Si tratta infatti di una riproduzione delle bottiglie utilizzate dalla Maison H.A. durante la metà del XVIII secolo, decorata con il busto dell'Angelo del Sorriso della Cattedrale di Reims, che nel tempo è diventato il simbolo della città.

Le Sourire de Reims Millésime è lo Champagne che gli Dei invidiano agli uomini: luminoso, splendente, maestoso e nobile. È la scelta ideale per chi ama gli Champagne di grande complessità.

Varietà delle uve: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: esibisce deliziosi aromi di fiori bianchi e pesche. Sul palato mostra un equilibrio incredibile che indica un grande potenziale di invecchiamento.

Il retrogusto, squisitamente elegante, presenta una notevole lunghezza e persistenza.

Suggerimenti di servizio: servire a 7 - 9°C.

HENRI ABELÉ

Le Sourire de Reims "Cuvée Prestige" Rosé

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01994

Elaborato con uve appartenenti alla denominazione di Riceys, area di produzione leggendaria dello Champagne Rosé (zona di grande reputazione e dalla piccolissima produzione), gli Champagne di quest'area sono molto rari e sono considerati tra i più grandi vini di tutta la Francia. Le Sourire de Reims Rosé des Riceys viene elaborato a partire da uve selezionatissime della varietà Pinot Noir, coltivate dalla famiglia Morel all'interno dell'area dell'Haut Riceys, ed è uno Champagne maestoso, prodotto solamente da raccolti eccezionali e dalla produzione limitata (solamente 5.000 bottiglie e 330 magnum). La bottiglia è una riproduzione delle bottiglie utilizzate dalla Maison H.A. durante la metà del XVIII secolo, decorata con il busto dell'Angelo del Sorriso della Cattedrale di Reims, che nel tempo è diventato il simbolo della città.

Questo champagne eccezionale ha uno stile unico.

Le Sourire de Reims Rosé viene fatto maturare per sette anni nelle cantine sotterranee della Maison Henri Abelé, al riparo dalla luce e a temperatura costante.

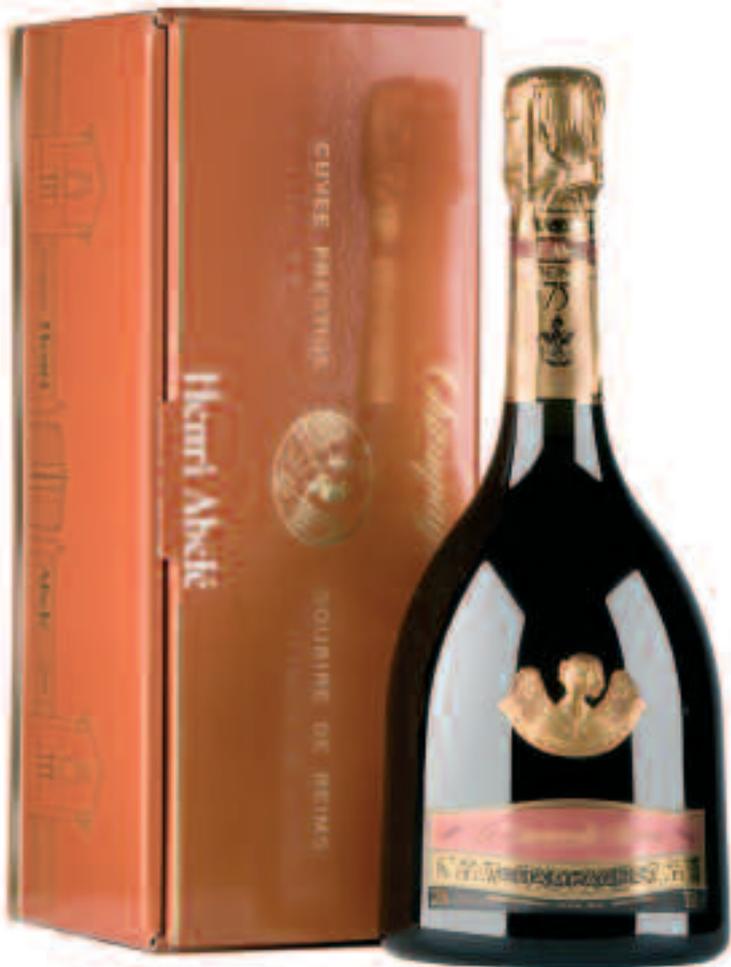
Questo è lo Champagne ideale per i veri intenditori che amano i vini rari e preziosi.

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir des Riceys

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: esibisce un bouquet di intensi aromi di frutti rossi, su di un fondo di note speziate (liquirizia e chiodi di garofano).

Sul palato mostra una grande complessità, con un finale lungo che lascia estasiati. Questo Champagne è un piacere raro per i momenti speciali.



HENRI ABELÉ

Brut Traditionnel Rosé

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01998

Champagne di buon corpo, Henri Abelé Brut Rosé possiede tutta la seduzione e l'attrattiva di un grande Rosé proveniente dalla più famosa e prestigiosa zona Vinicola del mondo: lo Champagne.

Durante i suoi oltre 250 anni di storia, alla Maison Henri Abelé si sono succedute diverse generazioni, tutte consacrate a produrre Champagne eccezionali come questo Henri Abelé Brut Rosé, frutto di un assemblaggio di uve selezionatissime di Pinot Noir, Chardonnay, e di Pinot Meunier.

Fondata nel 1757, la Maison Abelé possiede due chilometri di cantine sotterranee nel cuore di Reims.

Elaborato a partire dai migliori crus dello Champagne, Brut Rosé viene affinato per tre anni, al riparo dalla luce e dalle variazioni di temperatura.

Varietà delle uve: 30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: il bouquet mostra una sinfonia di aromi fruttati, soprattutto fragola e lampone. Sul palato esibisce tutte le note fruttate e tutta la finezza che contraddistinguono i grandi Champagne Rosé. Reminiscenze tostate nel lungo retrogusto.

Medaglia
d'oro al Premium
Bacchus
2010

HENRI ABELÉ

Soirées Parisiennes

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01933

Questo ottimo Champagne, frutto di una storia prestigiosa e di una regione unica al mondo, porta un nome festoso, che evoca la gioia, la raffinatezza e il buon gusto di un'altra epoca, durante la quale Parigi era considerata il centro del mondo: "La Belle Epoque".

E' uno Champagne elegante, dagli aromi delicati e sensuali, di grande classe e finezza.

Lo Champagne Henri Abelé "Soirées Parisienne" ha un bouquet elegante, una delicata schiuma, notevole freschezza e grande finezza.

Varietà delle uve: 60% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: il bouquet mostra splendidi aromi di vaniglia e reminiscenze tostate. Sul palato è attraente, sensuale, con note speziate di cannella. Questo grande Champagne esibisce una grande eleganza e complessità. Uno Champagne perfetto per ogni occasione di festeggiamento.



HENRI ABELÉ

Blanc de Blancs Millésimé

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01996

E' uno Champagne millesimato speciale, sulla cui etichetta è rappresentato l'Angelo della Purezza e della Speranza dell'artista Jordi Rollan.

Solamente negli anni nei quali Madre Natura lo permette, è possibile produrre (nella già rinomata zona della "Cotes des Blancs") uno Champagne Millesimato di tale splendore ed eleganza, frutto di sole uve Chardonnay provenienti da 11 diversi crus. Il risultato è questo Champagne delicato, dagli aromi deliziosamente fruttati e con reminiscenze di vaniglia e di pane tostato.

L'annata speciale di questo Champagne Blanc de Blancs ha ispirato l'artista Jordi Rollán a dipingere un quadro raffigurante la tenerezza (rappresentata dall'angelo custode), la purezza e la speranza.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: mostra un bouquet raffinato, con sentori di fiori bianchi, biancospino e acacia. Lo Chardonnay si esprime magnificamente in questo splendido Champagne, esibendo una vasta gamma di aromi, con note di brioche e di pane appena sfornato. Sul palato esibisce un'abbondanza di reminiscenze fruttate (agrumi e frutti tropicali), l'intenso e durevole retrogusto delizierà sicuramente gli amanti degli Champagne Blanc de Blancs. E' un perfetto accompagnamento per crostacei e frutti di mare.

Suggerimenti di servizio: servire a 7 - 9°C.

GRANDI CHATEAUX

FRANCIA

Esiste un detto a Bordeaux secondo il quale lo Chateau "deve vedere il fiume", cioè i suoi terreni devono affacciarsi sulla riva dei fiumi (qui Garonna e Dordogna che si uniscono a formare la Gironda). In effetti, i citati fiumi hanno trasportato nel corso dei secoli masse di pietre e sedimenti dalle montagne verso il mare. Uno degli effetti di questo processo è stato il deposito di ciottoli di pietra su molti dei terreni adiacenti ai fiumi; in parecchi siti proprio questa peculiarità che ha contribuito a creare un habitat ideale per la vite. La magrezza degli strati superficiali, composti in buona parte da pietre, favorisce il drenaggio delle acque e allo stesso tempo costringe le viti ad affondare le radici di profondità. Guarda caso, gli strati più profondi, in quest'area, sono particolarmente ricchi di minerali. Questa regola è confermata dai numerosissimi Crus Classes -Premiers Crus in testa- i cui terreni presentano proprio tali caratteristiche. La sassosità non è peraltro una caratteristica costante nel Medoc, dove specialmente nella parte settentrionale vi sono molti suoli adiacenti ai fiumi che presentano invece un'alta percentuale di argilla. Questi fertili terreni non sono l'ideale per produrre grandi vini.

GRANDI CHATEAUX

Chateau Preuillac Cru Bourgeois

A.O.C.: Médoc - CODICE: 01739

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Età media delle vigne: 25 anni.

Lavoro nella vigna: nessun uso di erbicidi.

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese.

Vinificazione: tradizionale della zona di Bordeaux. Le uve vengono accuratamente selezionate e vinificate separatamente in grandi botti di legno a temperatura controllata. Macerazione (contatto mosto-bucce) della durata di 3 settimane con rimontaggi giornalieri per ottimizzare l'estrazione di tannini e polifenoli.

Commenti: Château Preuillac esibisce grande struttura e complessità, con un'ampia varietà di aromi: note di vaniglia e tostato si armonizzano con reminiscenze di frutti di bosco ben maturi e cuoio... Grande vino da invecchiamento, necessita di 4 - 5 anni per esprimersi al meglio. Château Preuillac accompagna in maniera egregia cacciagione, carni alla griglia e formaggi.

Medaglia d'Oro al Concorso Mondiale di Bruxelles



GRANDI CHATEAUX

Chateau Haute Brande

A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01741

Varietà delle uve: 70% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Denominazione di Origine: vigneto di proprietà della famiglia Boudigue dal 1890. La denominazione di origine di Bordeaux è la prima in Francia per superficie e per volume di produzione; comprende i vini provenienti da tutto il dipartimento della Gironde, elaborati con i nobili vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

Età media delle viti: 20 anni. Le più vecchie ne hanno 40.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vinificazione e Maturazione: le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione; si ha poi un prolungato contatto mosto-bucce per favorire la massima estrazione delle sostanze. Il vino quindi ottenuto viene fatto maturare in vasche per circa 8 mesi.

Commenti: vino dal bel colore rosso rubino con sfumature violacee; al naso evidenzia un delizioso bouquet di frutti di bosco (in particolare di ribes nero). Al palato mostra una buona struttura tannica e un finale molto piacevole.

Suggerimenti di servizio: ideale con carni alla griglia, arrosti di pollo e formaggi di buona stagionatura.



GRANDI CHATEAUX

Chateau Picoron (da agricoltura biologica)

A.O.C.: Cotes de Castillon - CODICE: 02070

Varietà delle uve: 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 1% Malbec

Denominazione di Origine: la denominazione Cotes de Castillon si trova ad est di Saint Emilion e produce vini generosi, di ottima struttura, con un grande potenziale d'invecchiamento. Fu proprio nella zona di Castillon che ebbe luogo la battaglia che pose fine alla guerra dei cento anni nel 1453. Questo grande evento viene qui festeggiato ogni anno, in estate, con uno spettacolo di luci e musica che fa rivivere quella grandiosa battaglia.

Età media delle viti: circa 15 anni.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vinificazione e Maturazione: grande selezione dei

grappoli, raccolti solo ad un certo grado di maturazione. Viene vinificato a temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile con una macerazione mosto/bucce di 3/5 giorni. Viene poi fatto affinare in barriques di rovere (di cui la metà nuove) dai 6 ai 12 mesi.

Commenti: dal colore rosso intenso e dal delizioso profumo, questo vino è complesso e attraente, mostrando un'ottima concentrazione di tannini morbidi e setosi e una grande lunghezza sul palato. Da degustare subito o nei prossimi 7 anni.

Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con carni arrosto e formaggi stagionati.

Medaglia d'Oro al Concorso Grandi Vini di Francia





GRANDI CHATEAUX

Chateau Monte Christo

A.O.C.: Saint-Emilion - CODICE: 02072

Varietà delle uve: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc.

Storia: il nome Monte-Christo deriva dal luogo dove si trova lo Chateau. Il Circolo degli Amici di Alexandre Dumas è in costante contatto con lo Chateau e, in onore del famoso autore e al prestigio e alla rarità di questo Cru, hanno chiesto a Mr Compin di chiamare questo vino "Cuvée Edmond Dantes".

Denominazione: famosa per le sue pietre antiche così come per i suoi splendidi vini, la cittadina medievale di Saint-Emilion compare sulla lista dell'UNESCO come "patrimonio dell'umanità". I vini della denominazione Saint-Emilion devono corrispondere a precisi e severi criteri di qualità.

Età media delle viti: 45 anni (alcune di Merlot ne hanno più di 60).

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vinificazione e Maturazione: i grappoli vengono raccolti a mano uno per uno, e successivamente ulteriormente selezionati. Tutto il vino viene poi affinato in barriques di rovere nuovo (30%) e usato di un anno (70%).

Commenti: Chateau Monte-Christo è un vino magnifico, estremamente vellutato sul palato e di grande finezza, eccezionale per la sua struttura e la ricchezza del suo bouquet.

Suggerimenti di servizio: grande vino da cacciagione.



GRANDI CHATEAUX

Chateau Romer

A.O.C.: Sauternes - 2° Grand Cru Classé - CODICE: 02073

Varietà delle uve: 90% Semillon, 5% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle.

Storia: Chateau Romer fu in passato proprietà della nobiltà francese. Dal 1911 è in mano alla famiglia Farges, che pone grande cura ed attenzione a questo vino, classificato Deuxièmes Grand Cru nel 1855 e premiato con Diploma di Merito alla Fiera Universale di Parigi nel 1931.

Denominazione: Sauternes.

Età media delle viti: 20/25 anni.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Vendemmia: a mano, con severa selezione dei grappoli.

Affinamento: matura in barriques di rovere dai 12 ai 18 mesi.

Commenti: dal colore giallo oro con riflessi ambra, Chateau Romer evidenzia caldi aromi di albicocche candite e nocciola. Fine, elegante, molto morbido sul palato, rivela grande armonia e carattere.

Suggerimenti di servizio: servire a 8°C. Si sposa egregiamente con il foie gras e con tutti i desserts e la pasticceria. Ottimo anche come aperitivo serale o diurno.

GRANDI CHATEAUX

Chateau d'Yquem

A.O.C.: Sauternes - Premier Cru Superieur - CODICE: 01733

Proprietà: Bernard Arnault.

Estensione vigneto: 90 ettari.

Vitigno: 80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc.

Produzione: dalle 60.000 alle 100.000 bottiglie.

Commento: non ci sono discussioni: Yquem è il miglior Sauternes in assoluto dal terroir migliore della zona. Dai più attenti metodi di coltivazione e produzione nasce un vino con una concentrazione e uno spettro aromatico da far impallidire.



GRANDI CHATEAUX

Chateau D'Arsac Cru Bourgeois

A.O.C.: Margaux - CODICE: 02071

Età media delle viti: circa 15 anni.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione e Maturazione: la fermentazione avviene in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata, a cui segue una maturazione in barriques di rovere francese.

Commenti: Chateau d'Arsac si distingue per la sua grande finezza ed eleganza. Al naso evidenzia un bouquet complesso, con aromi di vaniglia, tabacco e caffè. Sul palato è di ottima struttura, denso, morbido, risultando così un vino generoso, armonico e potente.

Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con carni rosse (filetto), e funghi.





GRANDI CHATEAUX

Chateau Lafite Rothschild

A.O.C.: Pauillac - Premier Grand Cru Classé - CODICE: 01734

Proprietà: Barone Eric Rothschild.

Estensione vigneto: 100 ettari.

Vitigno: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Produzione: 216.000 bottiglie circa.

Commento: non si tratta solo di uno dei Premiers Crus del 1855, ma del primo della lista. Si tratta del vino rosso bordelose che gode del maggior prestigio in assoluto.



GRANDI CHATEAUX

Chateau Margaux

A.O.C.: Margaux - Premier Grand Cru Classé - CODICE: 01744

Proprietà: Corinne Montzelopoulos.

Estensione vigneto: 78 ettari.

Vitigno: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

Produzione: 204.000 bottiglie.

Commento: nel 1970 il governo francese bloccò la vendita della tenuta a favore dell'americana National Distilleries, in quanto non si ritenne opportuno permettere il passaggio di un simbolo nazionale nelle mani di una multinazionale americana.



GRANDI CHATEAUX

Chateau Latour

A.O.C.: Pauillac - Premier Grand Cru Classé - CODICE: 01743

Proprietà: Francois Pinault.

Estensione vigneto: 60 ettari.

Vitigno: 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc e Petit Verdot.

Produzione: 200.000 bottiglie.

Commento: nel 1962 la società inglese Pearson & Sons acquisì Latour. Al riguardo si racconta che il fastidio del generale De Gaulle arrivò al punto da non permettere ai britannici di rimuovere una zolla.



GRANDI CHATEAUX

Chateau Cote Des Rambeaux

A.O.C.: Bordeaux Supérieur - CODICE: 02078

Proprietà: Gaec de Cazade.

Zona di produzione: Fossès and Baleysac

Estensione vigneto: 50 ettari.

Vitigno: 55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

Commento: colore rosso-ciliegia. Profumo di frutta rossa e nera, impreziosita dalle note di liquirizia e

legno di cedro. Accenno di vaniglia tostata. Al palato risulta ampio e arrotondato, ben strutturato ed equilibrato.

Suggerimenti di servizio: Servire a temperatura ambiente (circa 18°C) con carni rosse alla griglia, piatti tradizionali (spezzatini, cassoulet, zuppa di verdure), o formaggi.



GRANDI CHATEAUX

Chateau Taillefer

A.O.C.: Pomerol - CODICE: 02079

Proprietà: Heirs of Bernard Moux

Varietà delle uve: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc.

Estensione vigneto: 13 ettari.

Età media delle viti: 30 anni

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione e Maturazione: i grappoli vengono raccolti a mano, e successivamente selezionati grappolo a grappolo. Il vino viene maturato per 15

mesi in botti di rovere della Francia.

Commenti: ha una struttura complessa ed è elegante e generoso, di colore intenso e un ricco bouquet. L'eccezionale capacità di invecchiamento rende questo uno dei vitigni più famosi di Pomerol
Suggerimenti di servizio: da gustare con confit di agnello e brasato di vitello.

GRANDI CHATEAUX

Chateau Du Val D'Or

A.O.C.: Saint Émilion Grand Cru - CODICE: 02080

Proprietà: M. Bardet

Varietà delle uve: 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Estensione vigneto: 24 ettari.

Età media delle viti: 30 anni

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione e Maturazione: Le uve vengono vinificate in modo tradizionale con una naturale fermentazione alcolica. Le vasche di vinificazione sono in acciaio inox con sistema di controllo

automatico della temperatura. La maturazione è per 18 mesi in botti di rovere. Imbottigliato al Chateau.

Commenti: colore rosso rubino intenso. Elegante bouquet di aromi di frutta e fumo. Un vino ricco e concentrato e al palato risulta morbido e ben pronunciato, tannini maturi.

Suggerimenti di servizio: ideale per essere servito con agnello arrosto, brasato di vitello o filetto di manzo in salsa di vino Bordeaux.



PIERRE JEAN

FRANCIA

L'azienda vitivinicola Pierre Jean è situata nel cuore della zona di Saint-Emilion, nell'area di Bordeaux, uno dei principali paradisi enologici del nostro pianeta. Qui la vite è coltivata da millenni, fin dai tempi della colonizzazione gallo-romana, e tuttora un oceano verde di vigne ricopre ridenti colline tra villaggi medievali e paesaggi incantevoli. La magnifica linea di vini Pierre Jean, deve il suo successo a diversi punti di forza, che vanno dalla severa selezione dei grappoli, raccolti a mano ad uno ad uno al raggiungimento del giusto grado di maturazione, alla scrupolosa applicazione di moderne tecniche di vinificazione, al lungo affinamento in silenziose cantine sotterranee (al riparo dalla luce e dalle vibrazioni), fino alla naturale benedizione di nascere in un "terroir" unico al mondo, con condizioni climatiche eccezionali ed un terreno assolutamente superlativo per la riuscita di grandi vini. Pierre Jean incarna il perfetto spirito di queste terre magiche, fatte di tradizioni millenarie e di esperienze tramandate da innumerevoli generazioni di viticoltori.

PIERRE JEAN

Colombard Chardonnay

Vin de pays des Cotes de Gascogne - CODICE: 01761

Varietà delle uve: 80% Colombard, 20% Chardonnay.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Denominazione: Vin de Pays des Cotes de Gascogne.

Caratteristiche del terreno: calcareo-argilloso.

Vendemmia: la vendemmia inizia dalla seconda settimana di Settembre.

Fermentazione: a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabili, con selezione di lieviti particolarmente indicati per le qualità aromatiche dell'uva.

Commenti: dal colore giallo pallido con sfumature verdi, all'olfatto presenta un generoso e ricco bouquet di agrumi e frutta esotica (mango e ananas). Sul palato è fresco, armonico, con un buon equilibrio acidità-morbidezza.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo, si sposa egregiamente con piatti a base di pesce e antipasti freddi. Da servire alla temperatura di 8-9°C.



VINI DAL MONDO



YVON MAU FRANCIA

Yvon Mau è una magnifica linea di vini che racchiude in sé l'essenza e la più intima anima di una regione simbolo e punto di riferimento per l'intero mondo enologico: Bordeaux. La storia della Yvon Mau è soprattutto la storia di una famiglia che dal 1897, in Francia, di generazione in generazione, ha tramandato l'autentico spirito della tradizione e della continua innovazione. Presente in 65 paesi nel mondo, Yvon Mau è attualmente il 2° operatore in Bordeaux per volume di bottiglie vendute, il 6° esportatore di vini fermi della Francia, nonché la 10ª compagnia vitivinicola in ordine di grandezza di tutto il territorio francese. Prima azienda vinicola in Bordeaux ad essere certificata ISO 9002, ha filiali a San Francisco, New York ed Hong Kong, nonché uffici di rappresentanza a Londra, Tokyo e Mosca.

Varietà delle uve: 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: la fase di macerazione mosto-bucce dura quindici giorni e successivamente Cellier Yvecourt viene lasciato ad affinarsi "sur lies" in vasche di acciaio inossidabile, in modo da acquisire corpo e maturità. Cellier Yvecourt non viene passato in legno intenzionalmente, al fine di conservare il carattere autentico del vino.

YVON MAU Cellier Yvecourt Rosso A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01736

Commenti: presenta un bel colore rosso rubino, con deliziosi aromi fruttati e floreali supportati da note di spezie. Vino elegante, equilibrato, di buon corpo, mostra i tipici caratteri di un vino elaborato con uve ben mature e rispecchia fedelmente il tipico "terroir" di Bordeaux.

Suggerimenti di servizio: va servito a circa 18°C e si accompagna a carni arrosto e alla griglia. Ottimo anche con i formaggi.





YVON MAU

Cellier Yvecourt Bianco

A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01735

Varietà delle uve: 100 % Sauvignon Blanc.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.

Commenti: colore giallo paglierino, presenta intensi aromi fruttati (mango e agrumi) e floreali. Vino di grande finezza, mostra un'ottima complessità di profumi. Sul palato è rotondo, con deliziose note di frutta e spezie. Indubbiamente un vino di grande equilibrio.

Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo, accompagna in modo eccellente pesce, crostacei e frutti di mare.

Servire ad una temperatura di 10°C.



YVON MAU

Auréus de Sauternes

A.O.C.: Sauternes - CODICE: 01729

Varietà delle uve: Semillon, Sauvignon, Muscatel.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Commenti: colore giallo dorato intenso, profumo denso e complesso di miele, albicocca secca e spezie orientali; al gusto è soave, caldo, rotondo e fine con sensazioni fruttate.

Suggerimenti di servizio: servire a 10 - 12°C. ideale con piatti tartufati, patè di fegato d'oca, formaggi erborinati, piccola pasticceria.

Formato disponibile: 50 cl.

YVON MAU

Premius Rosso

A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01738

Affinamento: sei mesi in barriques nuove di rovere francese.

Commenti: colore di un profondo rosso rubino, presenta intensi aromi di frutti di bosco, cuoio e spezie, uniti a note di vaniglia e caffè derivanti dal suo affinamento in barriques di rovere. Vellutato, armonioso sul palato, esibisce un finale lungo ed elegante di grande finezza.

Suggerimenti di servizio: servire ad una temperatura compresa fra i 16 ed i 18°C, accompagna egregiamente carni rosse e formaggi. Grande potenziale di invecchiamento.





PIERRE JEAN

Cabernet Sauvignon

Vin de pays de l'Aude - CODICE: 01762

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.

Caratteristiche del terreno: argilla e calcare.

Area di produzione: Aude (sud est della Francia).

Commenti: dal bellissimo colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso si presenta fruttato, con aromi di fragola, lamponi e ribes rosso. Sul palato è rotondo, vellutato, con tannini morbidi e reminiscenze di frutta fresca.

Suggerimenti di servizio: ideale con insaccati e carni alla griglia. Da servire alla temperatura di 15-16°C.



PIERRE JEAN

Syrah

Vin de pays de l'Aude - CODICE: 01760

Varietà delle uve: 100% Syrah.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.

Caratteristiche del terreno: gessoso e argilloso.

Area di produzione: Aude (sud est della Francia).

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata della durata di 10 giorni. Particolare attenzione in questa fase viene posta per esaltare il frutto e ammorbidire i tannini.

Commenti: colore molto intenso con sfumature porpora e un bouquet ricco e potente, caratterizzato da aromi fruttati di ciliegia e note floreali di violetta. Di buon corpo, sul palato evidenzia splendidi aromi di liquirizia.

Suggerimenti di servizio: si accompagna egregiamente a carni rosse, piatti speziati a base di pollo, formaggi di media stagionatura. Da servire a una temperatura di 16°C.



PIERRE JEAN

Merlot

Vin de pays de l'Aude - CODICE: 01763

Varietà delle uve: 100% Merlot.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.

Caratteristiche del terreno: ghiaioso e argilloso.

Area di produzione: Aude (sud est della Francia).

Commenti: dal bel colore rosso rubino, è un vino morbido, vellutato, con deliziosi aromi di frutti di bosco all'olfatto, che ritroviamo poi sul palato, con fresche note di ciliegie mature e lamponi.

Suggerimenti di servizio: si sposa con formaggi in generale, carni rosse e (in alcuni casi) anche con carni bianche.

PIERRE SPARR

FRANCIA

Tra passione ed emozione. L'avventura Sparr inizia al tempo di Luigi XIV, nel 1620. Oggi, già nove generazioni di vignaioli si sono succeduti da padre in figlio, trasmettendo la passione, il "savoir-faire" e la filosofia del rispetto della terra. Solo il talento, la tenacia, il rigore e l'emozione guidano i nostri vini d'Alsazia alla perfezione. I grandi vini d'Alsazia Pierre Sparr sono freschi, fruttati e generosi. Il profumo meraviglioso avvolge a lungo e delicatamente il palato. In tutto il mondo i vini Pierre Sparr si degustano in felice accordo quando l'arte di vivere si coniuga con l'arte del bere.

IL VINO ALSAZIANO PIU' VENDUTO IN ITALIA NEL 2010

PIERRE SPARR

Cremant Brut Dynastie

A.O.C.: Cremant d'Alsace - CODICE: 02114

Varietà delle uve: 30% Pinot Blanc, 20% Pinot Gris, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay.
Grandezza del vigneto: 7,5 ettari.
Invecchiamento: in barriques di rovere.
Potenziale di invecchiamento: dai 5 agli 8 anni.
Vendemmia: a metà settembre.
Età delle vigne: 27 anni.

Note d'assaggio: esibisce raffinati sentori di pesca bianca, mela e mandorle su sfumature minerali. Ricco e intenso sul palato, presenta un finale lungo, persistente e pulito. Ottimo come aperitivo, è perfetto anche come tutto-pasto.
Gradazione alcolica: 12% vol.



BOLLICINE FRANCIA

PIERRE SPARR

Cremant Rosé

A.O.C.: Cremant d'Alsace - CODICE: 02112

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir.
Grandezza del vigneto: 1,8 ettari.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 5 anni.
Vendemmia: a metà settembre.
Età delle vigne: 23 anni.
Note d'assaggio: esibisce deliziosi aromi di frutta rossa, soprattutto fragola e lampone. Sul palato presenta una vivace freschezza, incorniciata in una struttura ben fatta; il finale è

lungo, pulito. Perfetto come accompagnamento a piatti di pesce e crostacei, è ottimo anche come aperitivo
Gradazione alcolica: 12% vol.



PIERRE SPARR

Cremant Brut Réserve

A.O.C.: Cremant d'Alsace - CODICE: 02108

Varietà delle uve: 80% Pinot Blanc, 20% Pinot Noir.
Grandezza del vigneto: 30 ettari.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 6 anni.
Vendemmia: a metà settembre.
Età delle vigne: 26 anni.

Note d'assaggio: dal perlage fine e persistente, al naso mostra aromi fruttati di melone e mango essiccato, unite a reminiscenze minerali e di frutta secca. Sul palato presenta una buona struttura, accompagnata da una vivace e deliziosa freschezza. Retrogusto complesso e persistente. Accompagna egregiamente canapè, crostacei alla griglia, pesce affumicato.
Gradazione alcolica: 12% vol.



PIERRE SPARR

FRANCIA

Tra passione ed emozione. L'avventura Sparr inizia al tempo di Luigi XIV, nel 1620. Oggi, già nove generazioni di vignaioli si sono succeduti da padre in figlio, trasmettendo la passione, il "savoir-faire" e la filosofia del rispetto della terra. Solo il talento, la tenacia, il rigore e l'emozione guidano i nostri vini d'Alsazia alla perfezione. I grandi vini d'Alsazia Pierre Sparr sono freschi, fruttati e generosi. Il profumo meraviglioso avvolge a lungo e delicatamente il palato. In tutto il mondo i vini Pierre Sparr si degustano in felice accordo quando l'arte di vivere si coniuga con l'arte del bere.

VINI FRANCIA



PIERRE SPARR Riesling Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02104

Varietà delle uve: 100% Riesling.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con successiva maturazione sulle fecce (autolisi dei lieviti).
Vendemmia: fine ottobre.
Commenti: elegante vino che esibisce particolarmente splendidi aromi di frutta matura (mela verde, pera, agrumi) su di una struttura di medio corpo; fresco sul palato, mostra reminiscenze fruttate e minerali.

Varietà delle uve: 100% Gewürztraminer.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con successiva maturazione sulle fecce (autolisi dei lieviti).
Vendemmia: a metà ottobre.
Commenti: vino che presenta uno splendido bouquet di rose e frutta esotica, su di una struttura ricca ed intensa; semi-secco sul palato, mostra un finale lungo e persistente.

PIERRE SPARR Sylvaner Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02103

Commenti: il suo profumo e la sua freschezza mettono in risalto aromi floreali, con sfumature agrumate; piacevolmente secco sul palato, mostra un finale deliziosamente fruttato.
Suggerimenti di servizio: eccellente accompagnamento per i crostacei e il pesce alla griglia. Servire alla temperatura di 10-12°C.
Potenziale di invecchiamento: dai 2 ai 3 anni.
Ulteriori note: pH: 3.25 - Zuccheri residui: 3.7 g/l - Acidità totale: 5.93 g/l Grandezza del vigneto: 22 ettari - Età delle vigne: 24 anni.

Suggerimenti di servizio: ottimo con crostacei, frutti di mare, carne bianca e piatti tipici alsaziani in generale.
Servire alla temperatura di 12-14°C.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 6 anni.
Ulteriori note: pH: 3.22 - Zuccheri residui: 5.5 g/l - Acidità totale: 6.82 g/l Grandezza del vigneto: 23 ettari - Età delle vigne: 26 anni.

PIERRE SPARR Gewürztraminer Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02105

Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con piatti speziati, anatra, tacchino, crostate di frutta, cibo asiatico e formaggi saporiti; ottimo anche come aperitivo.
Servire alla temperatura di 12-14°C.
Potenziale di invecchiamento: dai 4 ai 6 anni.
Ulteriori note: pH: 3.63 - Zuccheri residui: 15.3 g/l - Acidità totale: 4.32 g/l Grandezza del vigneto: 22 ettari - Età delle vigne: 28 anni.





PIERRE SPARR

Pinot Gris Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02106

Varietà delle uve: 100% Pinot Gris.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile.
Vendemmia: dalla terza settimana di ottobre.
Commenti: evidenzia superbi aromi di pera, pesca, mela cotogna e miele che emergono da una struttura ricca, di grande intensità, con un finale piacevole e coinvolgente; molto ben equilibrato.

Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo, è un vino molto versatile, che accompagna di preferenza piatti a base di pesce e foie gras.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 5 anni.
Ulteriori note: pH: 3.44 - Zuccheri residui: 10.7 g/l - Acidità totale: 3.16 g/l Grandezza del vigneto: 16 ettari - Età delle vigne: 28 anni.



PIERRE SPARR

Vendages Tardives Gewürztraminer

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02111

Varietà delle uve: 100% Gewürztraminer.
Gradazione alcolica: 13,3% vol.
Vinificazione: fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.
Vendemmia: fine ottobre, metà novembre.
Commenti: distintamente speziato, con sentori di frutta esotica matura, su un fondo di rose e miele; impatto vellutato e ricco di calore, di grande struttura e persistenza aromatica.

Suggerimenti di servizio: indicato con il foie gras, perfetto con pietanze speziate tipiche della cucina orientale. Ottimo anche come vino da dessert.
Potenziale di invecchiamento: dai 10 ai 14 anni.
Ulteriori note: zuccheri residui: 64,7 g/l - Acidità totale: 4.0 g/l Grandezza del vigneto: 2,8 ettari - Età delle vigne: 30 anni.
Formato disponibile: 50 cl.



PIERRE SPARR

Pinot Noir Rouge Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02107

Commenti: Evidenzia deliziosi aromi di frutti di bosco (ciliegie e lamponi) su una struttura di medio corpo, con tannini morbidi e vellutati; molto ben equilibrato.
Suggerimenti di servizio: ottimo con la carne (bianca e rossa), selvaggina, pollame, formaggi.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 5 anni.
Ulteriori note: pH: 3.77 - Zuccheri residui: 1.73 g/l - Acidità totale: 5.55 g/l Grandezza del vigneto: 12 ettari - Età delle vigne: 18 anni.



PIERRE SPARR

Grand Cru Gewürztraminer Mambourg

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02109

Varietà delle uve: 100% Gewürztraminer.
Gradazione alcolica: 13,3% vol.
Vinificazione: fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.
Vendemmia: terza settimana di ottobre.

Commenti: all'olfatto sprigiona un profumo di rose e litchi su uno sfondo appena speziato, intenso, morbido e sapido al gusto.
Suggerimenti di servizio: ottimo con i cibi speziati, tagliolini allo zafferano e bacon ed aragosta in agrodolce.
Potenziale di invecchiamento: dai 6 ai 9 anni.
Ulteriori note: zuccheri residui: 20.3 g/l - Acidità totale: 4.8 g/l Grandezza del vigneto: 2 ettari - Età delle vigne: 38 anni.