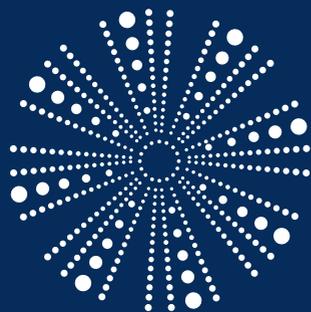


Rêverie



CHAMPAGNE  
*Aspasie*

  
CHAMPAGNE  
**BAUCHET**  
VIGNERONS DEPUIS 1920  
♦

  
DOMAINE  
**BELARGUS**

# CHAMPAGNE *Aspasie*

Erede di una lunga dinastia di viticoltori champenois, Paul-Vincent Ariston perpetua a Brouillet (villaggio della valle dell'Ardre, ad ovest di Reims) due secoli di tradizione viticola.

La Maison Aspasie è proprietaria di 12 ettari di vigneti, di cui le «Vieilles Vignes» rappresentano la frazione principale.

Vera nota distintiva della maison la coltivazione anche di vitigni rari, coltivati già dall'antenata Aspasie che ha dato il nome alla maison: l'Arbanne, il Petit Meslier, il Pinot Blanc.

Da queste vigne eccezionali si ottiene il "Cépages d'antan", cuvée di prestigio assoluto, uno champagne inclassificabile, millesimato, che guadagna nel tempo sempre più carattere e precisione.

Tutti gli champagne sono vinificati a bassa temperatura (tra i 16°C e i 18°C) in tini di piccolo volume con una filtrazione leggera per preservare tutte le qualità aromatiche.

La Maison è certificata HVE (alto valore ambientale) e viticoltura sostenibile e si sta convertendo all'agricoltura biologica.

Diverse cuvées sono già certificate VEGAN.



## RÉSERVE

---

Uno champagne potente ed equilibrato che conserva molta freschezza e note floreali al palato.

### Composizione

Assemblaggio di due cru diversi con vini di riserva la cui percentuale varia a seconda dell'annata.

### Varietà vitigni

Chardonnay 40%

Pinot Noir 30%

Meunier 30%

### Invecchiamento

Almeno 60 mesi per sviluppare i migliori aromi.

### Dosaggio

6 gr.

### Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

### Degustazione

\* **Occhio:** colore giallo dorato chiaro e luminoso, con riflessi giallo limone. Le bollicine sono pulite e vivaci.

\* **Naso:** fiorito con note di biancospino, fiori d'acacia e d'arancio.

\* **Palato:** morbido e fresco, orchestrato da una mineralità che gli conferisce delicatezza e salinità iodica.

### Abbinamento cibo e champagne

Uno champagne che offre un notevole bouquet di fiori bianchi per iniziare un aperitivo, un pasto o qualsiasi altro evento di piacere condiviso.

Si accompagna perfettamente a piatti di pesce, a carni di maiale, a verdure di stagione o a un formaggio.



## BLANC DE BLANCS

Equilibrato e complesso, è uno champagne dai profumi di nocciole e fiori bianchi, accompagnati da una nota minerale. Le sue bollicine fini e squisite si sposano perfettamente con capesante e pesce.

### Composizione

Assemblaggio di un unico cru con vini di riserva la cui percentuale varia a seconda dell'annata.

### Varietà vitigni

Chardonnay 100%

### Invecchiamento

Almeno 44 mesi per sviluppare i migliori aromi.

### Dosaggio

6 gr.

### Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

### Degustazione

\* **Occhio:** aspetto luminoso e fluido, di colore giallo-verde pallido intenso, con riflessi giallo brillante.

\* **Naso:** puro, fresco e di ispirazione marina, con note di calcare iodato, fiori di acacia e limone.

\* **Palato:** il palato è franco e fresco e sviluppa un'acidità di limone.

### Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne dalle virtù aperitive, la cui firma marina si orienta verso piatti preferibilmente iodati:

salmone crudo e gocce di olio d'oliva allo yuzu, oppure asparagi verdi e code di gambero, sottaceti di verdure.



## MILLÉSIME

---

Equilibrio, potenza e raffinatezza per questa cuvée dominata da Pinot Noir e Pinot Meunier.

### Composizione

Una miscela di un monocru con vini eccezionali di un solo anno.

### Varietà vitigni

Chardonnay 34%

Pinot Noir 33%

Meunier 33%

### Invecchiamento

108 mesi.

### Dosaggio

4 gr.

### Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

### Degustazione

\* **Occhio:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati, di buona intensità, luminoso, con bollicine fini e vivaci.

\* **Naso:** aperto e ricco, che sviluppa aromi di albicocche candite e mele cotogne, nocciole e mandorle tostate.

\* **Palato:** la vinosità è supportata dalla freschezza, formando un insieme equilibrato, con un finale acidulo, leggermente mielato.

### Abbinamento cibo e champagne

Può accompagnare un aperitivo o l'inizio di un pasto, come foie gras fresco, confit di mele cotogne-cipolle-mele.



CHAMPAGNE  
*Aspasie*

## PRESTIGE VIEILLES VIGNES

---



Si sviluppa attraverso la finezza, il corpo, la pienezza e gli aromi sottili.

Ideale per l'aperitivo

### **Composizione**

Assemblaggio di un monocru con uve selezionate nelle nostre viti più vecchie.

### **Varietà vitigni**

Chardonnay 50%

Pinot Noir 25%

Meunier 25%

### **Invecchiamento**

Dai 96 ai 120 mesi

### **Dosaggio**

6 gr.

### **Certificazione:**

Prodotti vegani: EVE VEGAN

### **Degustazione**

\* **Occhio:** colore luminoso, giallo intenso con riflessi giallo limone.

\* **Naso:** puro e calcareo, con note di anice arricchite da sentori di ranuncolo e acacia.

\* **Palato:** morbido e fresco, con acidità di limone e pomelo.

### **Abbinamento cibo e champagne**

È uno champagne che rende palpabile l'origine marina del nostro calcare con delicatezza e profondità.

Si abbina perfettamente a ostriche pregiate, tartare di pesce, filetto di sogliola con salsa allo zafferano o spiedino di pollo marinato al limone.



## BRUT DE FÛT

Vinificata esclusivamente in botti di rovere e realizzata con una miscela finemente selezionata, questa speciale cuvée è il risultato di un know-how unico della vinificazione.

È uno champagne profumato e persistente, che combina finezza e struttura.

Una cuvée molto aromatica con note mielate e tostate con note di rosa e frutta secca.

È uno champagne con personalità, per gli amanti degli champagne boisés.

### Composizione

Assemblaggio di un monocru con uve selezionate dalle viti più vecchie.

### Varietà vitigni

Chardonnay 50%  
Pinot Noir 25%  
Meunier 25%

### Invecchiamento

60 mesi

### Dosaggio

6 gr.

### Degustazione

\* **Occhio:** colore giallo oro pallido, luminoso, con riflessi giallo limone.

\* **Naso:** note di legno vanigliato, cacao, nocciola tostata con un accento affumicato.

\* **Palato:** fresco e di carattere, con un'effervescenza cremosa e fusa. La lavorazione in legno porta i frutti preservandone la freschezza minerale e la vinosità.

### Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne potente e vinoso che permette agli amanti dei vini strutturati di esplorare audacie culinarie come capesante alla griglia, torte ai formaggi, risotto al curry, faraona con finferli, spezzatino di vitello ai funghi.

## CÉPAGES D'ANTAN

Cuvee di prestigio assoluto ottenuta con veri e propri "vigneti di una volta".

Un vino secco con un bouquet generoso e note di brioche, con una buona lunghezza in bocca.

### Composizione

Un vino eccezionale ottenuto da tre varietà di uve bianche molto rare, con vini provenienti da un'unica annata.

### Varietà vitigni

Arbanne 40%  
Petit Meslier 40%  
Pinot Blanc 20%

### Invecchiamento

108 mesi.  
Millesimato, non dichiarato.

### Dosaggio

5 gr.

### Degustazione

\* **Occhio:** colore giallo oro pallido, luminoso e abbastanza denso, con sfumature verdastre e riflessi giallo brillante.

\* **Naso:** esprime un registro terroso con note di zenzero accompagnate da limone e pomelo. Nel complesso molto floreale e fresco, con aromi di agrumi.

\* **Palato:** fresco, sviluppa un'acidità di limone. L'insieme forma un blocco compatto e concentrato, che lascia vibrare la sua mineralità gessosa e una freschezza incarnata da aromi di erbe aromatiche.

### Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne inclassificabile che con il tempo acquista sempre più carattere e precisione. Può essere gustato con caviale, sushi, filetto di Saint-Pierre arrostito e pure di topinambur all'olio di nocciole.





CHAMPAGNE  
**BAUCHET**

VIGNERONS DEPUIS 1920



Nel villaggio di Bisseuil, nel comune di Ay-Champagne, al crocevia delle tre grandi zone viticole della Champagne, la famiglia Bauchet coltiva e vendemmia i propri vigneti dal 1920.

Cinque generazioni di viticoltori che lavorano con passione e amore un terroir unico nel suo genere.

Le vigne con un'età media di 20 anni si estendono su ben 34 ettari di territorio provenienti da 7 Cru differenti:

9 ettari Premier Cru, prevalentemente di Chardonnay, a Grauves nella Côte des Blancs e a Bisseuil dove la Montagna di Reims declina verso la Marna e 25 ettari prevalentemente di Pinot Nero nella Côte de Bar.

Lo stile della maison è quello classico, con un rigore assoluto per le procedure di vinificazione e di maturazione.

Tutte le tappe della vinificazione vengono elaborate all'interno del domaine.

Le cantine di Bisseuil con le gallerie scavate nella pietra garantiscono l'affinamento delle diverse cuvées e il cuore, logo della casa ottenuto dall'unione di un calice e della B iniziale, indica l'amore della famiglia per il proprio prodotto.

La cura e il rispetto della natura sono riconosciuti da due certificazioni: HVE (alto valore ambientale) e viticoltura sostenibile.

## ORIGINE

Una cuvée elegante, giovane e fresca, dallo stile classico e gourmand. Molto rappresentativa dei vigneti della Champagne, è ottenuta da ben 7 cru provenienti da diversi terroir che si completano a vicenda. La generosità e l'eleganza delle uve Pinot Nero e Chardonnay danno la vera espressione dello stile Bauchet.

### Composizione

Tutti i vigneti dell'Aube (Côte des Bar) e della Marna (Côte des Blancs a Grauves e Montagne de Reims a Bisseuil/Ay).

### Varietà vitigni

Pinot Noir 60%  
 Chardonnay 40%  
 di cui il 25% di vini di riserva

### Invecchiamento

30 mesi.

### Dosaggio

Brut

### Degustazione

\* **Occhio:** Il colore molto chiaro e i riflessi argentei di questo vino ne preannunciano la sua freschezza.

\* **Naso:** pera, mela verde, biancospino e giacinto. Con l'aerazione l'espressione diventa più simile a quella di una pasticceria: burro, mandorle e biscotto ne completano l'espressione.

\* **Palato:** L'attacco in bocca è morbido e tonico allo stesso tempo. L'equilibrio acido-zuccherino è ben supportato dal dosaggio della liqueur, che conferisce al vino una certa corposità e un effetto rinfrescante.

### Abbinamento cibo e champagne

Al momento dell'aperitivo, apprezzerà la compagnia di qualche pasticceria salata o di formaggi giovani. Potete anche abbinarlo a una cucina leggera.





## SIGNATURE PREMIER CRU

Champagne equilibrato, dall'eleganza raffinata e la struttura vellutata.

Questa Cuvée ha fatto conoscere lo Champagne Bauchet nelle guide specializzate e tra i professionisti del vino e gli appassionati. Cuvée emblematica, vero e proprio portabandiera, testimonia le radici champenois.

### Composizione

Vigneti PREMIER CRU di Grauves, Côte des Blancs e Bisseuil-Ay, Montagne de Reims).

### Varietà vitigni

Chardonnay 80%  
Pinot Noir 20%

### Invecchiamento

36 mesi.

### Dosaggio

Brut

### Degustazione

\* **Occhio:** Cuvée dinamica dal colore oro chiaro con bollicine fini e rapide che generano una schiuma fine. L'impressione generale è di dinamismo.

\* **Naso:** si percepiscono immediatamente profumi che evocano il calore dell'estate. Pesche cotte, miele, agrumi canditi e aromi di mandorla.

Questo fruttato si accompagna a note di evoluzione in cantina, come pane e burro.

\* **Palato:** L'attacco in bocca è petulante ed effervescente, per poi proporre un vino puro e fluido. Si distribuisce con grazia, mostrando un perfetto equilibrio tra corpo ed effervescenza, freschezza e dosaggio della liqueur.

Il finale è pulito e delicato prima di sfumare in note di agrumi, mandorle e gesso bagnato.

### Abbinamento cibo e champagne

A tavola, cercherà la compagnia di pesci e carni bianche delicate: salmone, salsiccionne bianco Rethel, ravioli, risotto allo zafferano o alle cozze, quenelles.





## CONTRASTE EXTRABRUT BLANC DE PINOT NOIR

“Contrasto” tra un vino bianco prodotto solo con uve nere provenienti da un terroir vocato al Pinot Noir, la Côte des Bar, e il terroir Premier Cru di Bisseuil. Proposta con un basso dosaggio questa cuvée riflette una bella identità tra terroir e savoir-faire.

### Composizione

Blanc de noirs con 100% Pinot Noir della Côte des Bar (Bragelogne-beauvoir, Bar sur Seine) e della Montagne de Reims (Bisseuil).

### Varietà vitigni

Pinot Noir 100%  
di cui il 20% di vini di riserva

### Invecchiamento

24 mesi.

### Dosaggio

Extrabrut

### Degustazione

\* **Occhio:** Il colore giallo oro ha la sfumatura del grano. L'effervescenza moderata alimenta una sottile linea di schiuma. L'insieme genera una sensazione di maturità.

\* **Naso:** “alla fine dell'estate in un frutteto di pere e mele cotogne”, misto al profumo del miele. All'aerazione, l'espressione si arricchisce di note floreali e di acquavite, su un fondo affumicato. Dopo dieci minuti nel bicchiere, l'autunno si presenta con funghi e frutta secca.

È un naso che ha raggiunto la maturità.

\* **Palato:** L'attacco è potente e ampio, corposo e caldo. L'equilibrio si stabilisce rapidamente tra freschezza e vinosità. La struttura complessiva è piacevole e consistente.

### Abbinamento cibo e champagne

Carni tenere, ma piuttosto compatte, di una cucina semplice. Si pensi al petto d'anatra al forno, a una bella braciola di vitello, a un fagiano o piccione arrosto. Da provare anche con un Parmigiano.





## SÉDUCTION ROSÉ

Raffinatezza dello stile Bauchet, la delicatezza e la femminilità del Rosé Séduction si esprimono in bella armonia. Tenero e morbido al palato, molto seducente, vivace, fresco e dal colore delicato.

### Composizione

Vigneti della Marna (Grauves, Côte des Blancs e Bisseuil, Montagne de Reims).

### Varietà vitigni

Chardonnay 60%  
Pinot Noir 25%  
Coteaux champenois 15%

### Invecchiamento

24 mesi.

### Dosaggio

Brut

### Degustazione

\* **Occhio:** Il colore ricorda i petali di rosa e ha una leggera tonalità ambrata. Le bolle sono veloci e agili e producono una bella schiuma bianca in superficie.

\* **Naso:** Complesso e maturo. Il primo naso è fruttato e intenso. L'insieme si esprime su uno sfondo leggermente fumé. Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca, più calda, più selvaggia.

\* **Palato:** Morbido al palato, l'attacco in bocca è strutturato e vivace. Man mano che il vino si scalda in bocca, la bella consistenza dell'assemblaggio si conferma. Il vino si fa più caldo e tonico nella seconda parte della bocca, rivelando ancora più anima.

### Abbinamento cibo e champagne

Perfetto come aperitivo con prosciutto crudo o qualche cubetto di formaggio Cheddar o Gouda giovane, o con crostini di foie gras. A tavola si abbina bene a un clafoutis di pomodori ciliegini, a un filetto di triglia al pepe rosso, a una tartare di tonno o a una insalata di frutti rossi non zuccherata.



## MÉMOIRE PREMIER CRU millesimato

Un omaggio ai creatori della Maison, uno spirito di qualità, una ricerca dell'eccellenza e di standard elevati, un rigore quotidiano che ha permesso alla famiglia Bauchet di diventare una delle poche Maison di Champagne indipendenti. La cuvée Memoire è un bell'esempio di armonia e personalità da offrire durante le più belle celebrazioni.

### Composizione

Vigneti PREMIER CRU della Marna (Grauves, Côte des Blancs, e Bisseuil, Montagne de Reims).

### Varietà vitigni

Chardonnay 75%  
Pinot Noir 25%

### Invecchiamento

84 mesi.

### Dosaggio

Brut

### Degustazione

\* **Occhio:** Il colore oro smeraldo con riflessi profondi è scintillante. Le bollicine, finissime, alimentano un bel cordone di schiuma.

\* **Naso:** Gli aromi di pane e pasticceria si mescolano a note esotiche. Si percepiscono anguria, ananas, Granny Smith e kiwi. All'aerazione, l'espressione è più classica con note di mandorla, pralina e un tocco leggermente muschiato.

\* **Palato:** L'attacco è ampio e confortevole. La struttura è caratterizzata da un corpo concentrato e da una bella vivacità. Il dosaggio è discreto e la sostanza del vino si sviluppa su un fondo aromatico più tostato (mandorle tostate, pralina).

### Abbinamento cibo e champagne

A tavola, sedurrà pesci e carni bianche di consistenza elegante, ma piuttosto decisa come i gamberetti impanati, il dorso di merluzzo in crosta di sale o le brochette di coniglio alle nocciole. Può essere gustato anche con un formaggio Gouda di 18 mesi, un Parmigiano Reggiano della stessa età o un Pecorino Toscano.





## SAINT-NICAISE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS millésimato

Saint Nicaise, 11° vescovo di Reims nel 4° secolo, è il patrono della città delle incoronazioni. A pochi chilometri di distanza, questa cuvée è stata sviluppata in omaggio alla regione dello Champagne, culla della Maison. Cuvée piena di giovinezza e di spirito.

### Composizione

Vigneti PREMIER CRU della Marna (Grauves, Côte des Blancs, e Bisseuil, Montagne de Reims).

### Varietà vitigni

Chardonnay 100%

### Invecchiamento

84 mesi.

### Dosaggio

Brut

### Degustazione

\* **Occhio:** Il colore giallo limone brillante è magnifico. È animato da una miriade di bollicine che alimentano una sottile schiuma bianca.

\* **Naso:** La prima impressione olfattiva è molto fresca. Aromi di fiori di campo, tiglio e vetiver su un fondo leggermente iodato. All'aerazione, si arricchisce di note di anguria, verbena e rosa. Dopo dieci minuti nel bicchiere, timo fresco, olio di nocciola e brioche ne confermano la complessità.

\* **Palato:** L'attacco è allo stesso tempo fuso e petulante. Si percepisce l'effervescenza, ma come una carezza. Poi il vino si manifesta corposo e morbido, con note di miele e biscotto.

### Abbinamento cibo e champagne

A tavola, questo vino si sposterà con piacere con frutti di mare dalla consistenza tenera, come il sushi, gli scampi, la sogliola, il branzino o le capesante.

In questo caso, è consigliabile utilizzare una salsa per accompagnare la persistenza aromatica del vino.





# DOMAINE BELARGUS

“Questa è una delle novità più spettacolari nella storia di The Wine Advocate e fa della Loira, in particolare del suo affluente Layon, uno dei terroir più affascinanti della regione dell'Anjou. Il Domaine Belargus è un nome che presto dovrebbe popolare le migliori carte vini del mondo.”

Potrebbe bastare questa introduzione della rivista di Robert Parker, la più prestigiosa al mondo, per presentare cosa stanno realizzando la visione di Ivan Massonat e la competenza del mito angioino Jo Pithon.

La collina di Treilles con pendenze del 70% e oggi riserva naturale, le viti del Quarts-de-Chaume unica denominazione Grand Cru lungo i 700 km di vigneti della Loira, i Savennières della sponda destra, tutto coltivato a Chenin blanc, vitigno che dona sia vini secchi ricchi e spettacolari sia vini dolci ottenuti grazie alla botrite, la cosiddetta muffa nobile, creano le prerogative di una cantina che si colloca al top della qualità e dell'esclusività e che ha l'ambizione di consolidare tra le più grandi regioni vinicole del mondo la Loira e in particolare l'Angiò, terra natale di re e di vini regali.



# DOMAINE BELARGUS



## ANJOU NOIR 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco secco

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Anjou

**Localizzazione:** Saint-Lambert-du-Lattay

**Caratteristiche:** Assemblaggio di quattro appezzamenti, esprime la quintessenza della denominazione.

Finemente intenso, persino complesso, puro e fresco con aromi di limone. Al palato è lussureggiante e rotondo, molto elegante con un frutto denso e un finale lungo e aromatico.

**Robert Parker:** 93/100



# DOMAINE BELARGUS



## RONCERAY 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco secco

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Anjou

**Localizzazione:** Quart-de-Chaume

**Caratteristiche:** Cuvée dalla spiccata mineralità e ricchezza floreale e fruttata.

Una fine amarezza, caratteristica di questo terroir, porta complessità e lunghezza in bocca.

**Robert Parker:** 94/100



DOMAINE  
**BELARGUS**



## ROUÈRES 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco secco

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Anjou

**Localizzazione:** Quart-de-Chaume

**Caratteristiche:** La forza di questo territorio dà vita a vini affascinanti, rotondi e solari. Una fine amarezza porta complessità e lunghezza in bocca.

**Robert Parker:** 95/100



# DOMAINE BELARGUS



## VEAU 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco secco

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Anjou

**Localizzazione:** Quart-de-Chaume

**Caratteristiche:** Cuvée dalla forte tensione minerale e grande potenziale di invecchiamento.

**Robert Parker:** 97/100



DOMAINE  
**BELARGUS**

## QUARTS 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco secco

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Anjou

**Localizzazione:** Quarts-de-Chaume

**Caratteristiche:** Una fine amarezza, caratteristica di questo terroir, porta complessità e lunghezza in bocca.

**Robert Parker:** 98/100





DOMAINE  
**BELARGUS**



## BONNES BLANCHES 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco secco

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Anjou

**Localizzazione:** Clos des Bonnes Blanches  
Saint-Lambert-du-Lattay

**Caratteristiche:** Vino delicato e minerale con aromi floreali e note di mentolo e finocchio. Grande potenziale di invecchiamento.

**Robert Parker:** 96/100



DOMAINE  
**BELARGUS**



## LAYON 75 cl.

**Tipologia:** vino bianco dolce

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Coteaux-du-Layon

**Localizzazione:** Valle del Layon

**Caratteristiche:** Vino dolce molto fresco ed equilibrato, con note di frutta fresca e agrumi che lasciano una sensazione acidula.

**Robert Parker:** 96/100



DOMAINE  
**BELARGUS**



## ÉCHARDERIE 37,5 cl.

**Tipologia:** vino bianco dolce

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Coteaux-du-Layon - Chaume 1er Cru

**Localizzazione:** Rochefort-sur-Loire

**Caratteristiche:** Bouquet intenso ed elegante, nobile e fresco di agrumi, dalla notevole bevibilità e un finale salato che non toglie dolcezza ma la solleva.

**Robert Parker:** 94/100



# DOMAINE BELARGUS



## ROUERES 37,5 cl.

**Tipologia:** vino bianco dolce

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Quart-de-Chaume Grand Cru

**Localizzazione:** Quart-de-Chaume Grand Cru

**Caratteristiche:** Dall'unico territorio Grand Cru di tutta la Valle della Loira un vino dolce sferico e solare di grandissimo apprezzamento. La magia del terroir dà luogo a una botrite di rara concentrazione.

**Robert Parker:** 96/100



DOMAINE  
**BELARGUS**



## QUARTS 37,5 cl.

**Tipologia:** vino bianco dolce

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Quart-de-Chaume Grand Cru

**Localizzazione:** Quart-de-Chaume Grand Cru

**Caratteristiche:** Dall'unico territorio Grand Cru di tutta la Valle della Loira una cuvée dolce con una tensione verticale e un'elegante freschezza. La magia del terroir dà luogo a una botrite di rara concentrazione.

**Robert Parker:** 99/100



DOMAINE  
**BELARGUS**



## ULTRA 37,5 cl.

**Tipologia:** vino bianco dolce

**Vitigno:** 100% Chenin blanc

**Denominazione:** Quart-de-Chaume Grand Cru

**Localizzazione:** Quart-de-Chaume Grand Cru

**Caratteristiche:** Cuvée rara in cui la magia del terroir dà luogo a una botrite dalla concentrazione estrema. Nata dall'ultimo passaggio in vendemmia lascia aspettare durante la pressatura lunghi minuti prima di veder cadere una goccia di questo nettare.

**Robert Parker:** 100/100

*Reverie*



via Ferrari, 6 20014 Nerviano (Mi)

tel. +39 0331 585121

Elena Brandani +39 339 7696729

Paolo Conti +39 335 5244484

P.I./C.F. 09531660968

[contatto@reveriesas.com](mailto:contatto@reveriesas.com)

[www.reveriesas.com](http://www.reveriesas.com)