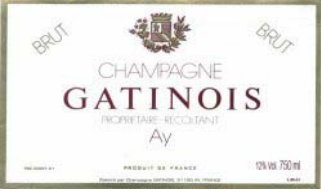

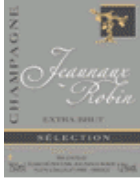




Listino Champagne Importazione diretta 2012

VINOTECA AL CHIANTI
SELEZIONE FORMIGLI srl
Punto Vendita e Ufficio: Via Cassia, 2 Loc. Bottai Firenze Certosa
50023 IMPRUNETA - FIRENZE - ITALIA
TEL.: ++39 055 2373267 FAX :++39 055 2379773
skype:andrea.formigli
www.vinotecaalchianti.it

AGGIORNATO 10,04.2012

	prezzo	
CHAMPAGNE GATINOIS - AY GRAND CRU :		MONTAGNE DE REIMS
R.M. 7 ettari AY GRAN CRU "MONTAGNE DE REIMS" "per noi il Signor GRAN CRU"		
AY GRAND CRU TRADITION BRUT	21,10	
(struttura ed eleganza, un gran cru d'ay! 90% pinot nero;10% chardonnay)		
AY GRAND CRU RESERVE BRUT 0,75 magnum da 1,5 lt.	23,70 51,30	
(+ complesso 85% pinot nero;15% chardonnay)		
AY GRAND CRU BRUT millesime 2005	28,60	
(90% Pinot Nero; 10% Chardonnay;VINO TOP!)		
AY GRAND CRU ROSE'	25,00	
(100% pinot nero ;Sublim rose'! Chapot Monsieur Pierre Cheval!!)		
** a richiesta Demisecc Tradition (21,10), 375 Tradition (12,80)**		
JEAUNAUX - ROBIN - Talux Saint Prix		COTE DE COTE DE SEZANNE
R.M. 5 h Vini Veri e Diretti di grande piacevolezza e bevibilita' . VINI SECONDO NATURA!		
CUVEE' EXTRA BRUT SELECTION		
60% Pinot Meunier;30% Pinot Nero; 10% chardonnay		
42 MESI invecchiamento (0 DOSAGE)		
0,75	19,80	
1,5	43,70	
CUVEE EXTRA BRUT GRANDE TRADITION	20,90	
60% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 10% Chardonnay		
Fresco e Fruttato da entrata o fine pasto con Dessert! Si !		
48 anni invecchiamento (0 DOSAGE)		
CUVEE BRUT PRESTIGE		
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero		
60 mesi inv. Naso fine e floreale in bocca ricco ed equilibrato BELLO!		
0,75	22,80	
1,5	51,70	
BRUT ROSE'		
60% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 10% Chardonnay		
Bel Rose' fruttato e fine!		
0,75	20,90	
1,5	44,60	
EXTRA BRUT ROSE' DE SAIGNEE'	25,10	
100% Pinot Meunier; GRANDE ROSE' da accompagnare anche a piatti robusti		
EXTRA BRUT "LES GRANDS NOTS" (2003) in box	45,70	
1/3 per tipo no dose' e vinificato in legno		
Bellissimo sorprende per il contrasto tra naso evoluto e bocca freschissima. TOP IN COMPETITION!		
N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce		
VOIRIN-DESMOULINS -GRAND CRU CHOULLY:		COTE DES BLANCS
R.M. 9 ettari (Chouilly g.c. (cote des blancs),Verneuil e Mont St. pere (Valle' de la Marne)		MONTAGNE DE REIMS

"per noi la Signora Tuttofare spontanea ,schiatta e sincera come i suoi vini"

TRADITION BRUT

0,75

1,5 lt magnum

(40% chard;30% pinot nero; 30% pinot meunier)

Assemblaggio anate 2004/05;Naso intenso,floreale e fruttato bocca ricca
bel frutto

RESERVE

(50% chard;50% pinot nero)

Assemblaggio annate 2003-04(chardonnay)/04(pinot nero),naso floreale,
fruttato (fragola netta)bocca ricca

ROSE'

(20% pinot nero; 80% pinot meunier)

Assemblaggio 2 annate 2004/05, bel frutto)

BLANC DE BLANCS GRAND CRU PRESTIGE MILL. 2006

100% Chardonnay; Espressivo del gran cru di Chardonnay super! Q/P

N.B:su 48 anche assortite sconto 5% merce

MICHEL GENET - GRAND CRU CHOULLY :

R.M. 8 h. Chardonnay GC. CHOULLY "COTES DE BLANCS + 1,5
h.Valle de la Marne"

"Famiglia unita per un'unica forza e si vede da i suoi vini.."

BRUT CLASSIC BLANC DE NOIRS

(100% Pinot Nero ;9 gr. Addition ,64% 2004 ; 26% 2005; freschezza e
finezza)

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

(100% Chardonnay; 3 gr addition, secco deciso grande identita' equilibrio)

BRUT GRANDE RESERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

2007

0,75

formati grandi non millesimati :

1,5 lt. Magnum

3 Lt Jeroboam

6 lt. Mathusalem box legno

9 lt. Salmanazar box legno

12 lt. Balthazar box legno

18 lt. Nabuchodonosor box legno

(9 gr. Addition ,equilibrato e ricco)

BRUT PRESTIGE DE LA CAVE BLANC DE BLANCS MILL. 2005

(dosage 9gr/l;Grande Champagne ricco e complesso)

BRUT MILLESIME 1996 GRAND CRU

(finalmente IL FUORICLASSE GIOCA..)

ROSE'

(chardonnay , pinot nero. fine elegante morbido ed equilibrato!)

a richiesta BRUT ESPRIT BDB e dEMISEC (19)

a richiesta astucci Genet da 0,75 (+ 3) e Magnum (3,50 euro)

18,20

37,10



19,20

24,30

COTE DES BLANCS

VALLEE' DE LA MARNE

18,40

19,30

22,40

45,70

153,90

310,80

472,50

646,80

1000,70

26,70

48,30

22,70



VEUVE ELENOIRE - (DZIECIUCK-JACKART) -OGER G.CRU:

COTE DES BLANCS

R.M. Chardonnay a G.C. OGER + Montagne de Reims(pinor noir)

Selezionate due cuvee interessantissime!

CUVEE PRESTIGE D'ANTAN BRUT GRAND CRU MILLESIME'
2004
(complesso, fine ,buon dosaggio grand chardonnay grand cru)
0,75 20,70
1,5 lt magnum (2002 VINTAGE) 41,50

CUVEE RUBIS BRUT ROSE' DE SAIGNEE
(rose di classe e frutto ottima scoperta)
0,75 19,90
1,5 lt magnum 40,20

BOURMAULT CHRISTIAN - AVIZE GRAND CRU :

R.M. 6 ha Chardonnay a GRAND CRU. 4 ha Avize,Cuis, Mesnil +
2ha. Montagne de Reims(pinor noir e meunier)
"Un grande vigneron , da una grande zona, una Bellissima Scoperta"

CUVEE BRUT HERMANCE
0,75 20,20
1,5 lt magnum 40,50
(chardonnay 60%,Pinot nero 30%, Pinot Meunier 10%; fermentazione in
botti di quercia. VINI 30% DI 3 ANNI 70% 2 ANNI; 8 gr./l)Vino per
aperitivo o per tutte le occasioni

CUVEE LETTRE A TERRE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 23,30
(40% 2005, 60% 2006.. LA PROFONDITA' DEL VINO DIRETTA..)

CUVEE BRUT GRANDE ELOGE BLANC DE BLANCS
0,75 22,50
1,5 lt magnum 45,00
(CUVEE' DELLE MIGLIORI VIGNE DI CHARDONNAY di 30/40 anni
E DA GRAND CRU) 30% vini di riserva e assemblaggio 2 annate 04 e 05)
Vino per Carni bianche o crostacei

CUVEE BRUT GRAND ELOGE BLANC DE BLANCS MILLESIME
2004
(DALLE MIGLIORI E VECCHIE VITI di 55 anni e MIGLIORE
PARCELLA; FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN BOTTI
SENZA MALO.; 6 gr./l dosage)
AUTENTICO FUORICLASSE DA AMATORI DI GRANDI CUVEE!
0,75 30,50
1,5 lt magnum (2002) 62,50

CUVEE R DE ROSA 23,30
rose' assemblaggio 30% chard, 30% meunier;40% pinot nero
(fermentazione alcolica e invecchiamento per 8 mesi in fusti)

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

DOYARD - Vertus 1er cru:

R.M. 10 ettari nei Cruc VERTUS,Oger,Les Mesnuuil
s/Oger,Avize,Cramant,Ay

CUVEE' VENDEMMIAIRE EXTRA BRUT 24
(Blanc de Blancs No Dosage; Cuvee' 1998-2000.Uno champagne diretto e di grande
mineralita' e ricchezza gustativa, come piace a me e spero a Voi!)

COLLECTION DE L'AN I 2000 BLANC DE BLANCS 34,00
(100% Chardonnay ; dosage 5 gr/l./)

COLLECTION DE L'AN I 2005 OEIL DE PERDIX 34,00

MONTAGNE DE REIMS



COTE DES BLANCS

MONTAGNE DE REIMS



COTE DES BLANCS

in esaurim

Chardonnay 33 %, Pinot Noir 67 % 10 GR/L
profumi di frutta esotica e complessita' al gusto)

CHAMPAGNE "LA LIBERTINE" in cofanetto LUX DOUX 106,50
(cuvée blanc de blanc di 5 anni differenti e partenza da vino vecchio di oltre 20 anni; dose' 60 GR/lt. fuori dagli schemi come dice il nome...)

BARNAUT EDMONT BOUZY GRAND CRU :

R.M. 12 ettari a Bouzy patria del Pinot Noir "MONTAGNE DI REIMS"

"Philippe Seconde' e' uno degli interpreti migliori della zona ,tradizionale"
9 HA Pinot Nero ;3 ha chardonnay

CHAMPAGNE SELECTION EXTRA BRUT GRAND CRU 23,80
(90% Chardonnay; 10% Pinot nero - 5 anni invecchiamento)
vino molto espressivo al naso e in bocca , buon equilibrio
acidita'/freschezza/dolcezza ; complesso da..pasteggio...

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT GRAND CRU
(67% Chardonnay; 33% Pinot nero - 5 anni invecchiamento)
vino per tutte le occasione, fresco o aperitivo o ora del "te" pardon... della

"Bolla"
0,375 lt 13,00
0,75 lt 22,70
1,5 lt 49,60

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR BRUT GRAND CRU 22,70
(100% Pinot Nero - 4 anni invecchiamento)
naso accattivante , bocca complessa e lungo , rotondo frutto e colore
Piatti succulenti e di Terra volendo....

CHAMPAGNE CUVÉE EDMOND GRAND CRU mill 2006 29,10
(40% Pinot Nero; 40% Chardonnay; 20% Pinot Meunier Valle della Marna)
frutto,sostanza concentrazione morbidezza e dolcezza e lunghezza ..AL TOP!

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE MILLESIME' G.C. 2000 34,30
(50% Pinot Nero; 50% Chardonnay - 6/8 anni invecchiamento)
IL GRANDE RESERVE AL CUBO UN GRANDE OTTIMO VINTAGE
PER LE OCCASIONI!

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE ROSE "AUTENTIQUE" 23,80
(90% Pinot nero; 10% Chardonnay - 4 anni invecchiamento)
Un Rose' ricco e complesso al naso e in bocca , morbido! "POUR MADAME"

astuccio singolo personalizzato per tutte le bt 2,50

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

GAIDOZ - FORGET - 1er cru Ludes:

9 ettari(Ludes Trepail Thiessy Avenay Val d'ay)
90% Pinot nero e Meunier, 10% chardonnay 30 anni media viti

CARTE D'OR

80% Pinot Meunier,10% Pinot Nero, 10% Chardonnay 9 gr. Dosage;
fruttato e leggero stile autentico...DA FESTA IN COMPAGNIA!

0,75 18,80
1,5 magnum 39,00
3 lt. 110,00

ROSE' 20,40

(80% pinot meunier;20% chardonnay;.. Fine e bel frutto)

MONTAGNE DE REIMS



MONTAGNE DE REIMS



MILLESIME 2004 Blanc de Noirs 24,30
60% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier; elegante e complesso emozioni in bocca PRODOTTO OK

BRUT QUINTESSENCE 25,80
1/3 x tipo Selezione invecchiata DI 3 ANNATE 1998-1999-2000 ;
Champagne profondo da foie gras o carni estremamente elegante e raffinato..

EXTRA BRUT BERTILLE 2002 39,20
1/3 x tipo Vinificato in barrique equilibrato tra naso e bocca ed estremamente delicato e seducente..

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce
***a richiesta astucci in pvc (+ 3)o normale (+ 2,5)**



CHARPENTIER JACKY - VILLERS SOUS CHATILLON :
R.M. 15 H. Pinot Nero, Meunier e chardonnay "VALLE DE LA MARNE"

"per noi la Tradizione che con la semplicita' nelle cose danno spesso risultati GRANDI... eccolo per noi il RE DEL MEUNIER"

BRUT RESERVE 22,00
(80% pinot meunier; 20% pinot nero)
da aperitivo o crudo pesce, crostacei o pate' o come volete...l'e' bono

PIERRE HENRI 37,50
(100% PINOT MEUNIER)
IL Carattere del Pinot Meunier aromi fume', freschi ma complessi da accompagnare a cibo GRAN VIN!)

MARC CHAUVET - Rilly-La-Montagne:

BRUT SELECTION 20,20
80% Chardonnay;20% Pinot Nero tutto 1er Cru Rilly la Montagne
da aperitivo o frutti di mare note naso floreale semplice ma immediato

MILLESIME 2004 23,00
55% Pinot Nero; 10% Pinot Meunier; 35% Chardonnay
equilibrato tra l'olfatto e il gusto PRODOTTO CENTRATO!

SPECIAL CLUB 2002 (astucciato) 29,40
70% chardonnay; 30% pinot nero;autentico FUORICLASSE X
COMPLESSITA' ED EQUILIBRIO. Bevi quando vuoi

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

TARLANT-OEULLY :

R.M. 8 H. Chardonnay,pinot nero, e meunier (Valle de La Marne)

"per noi lo sperimentatore o meglio un artista dello champagne; grande ricerca della perfezione partendo dallo studio terreno,uve e grande vinificatore ed elevatore PER TUTTI E PER INTENDITORI"

BRUT ZERO 27,40
1/3 pn;1/3 pm;1/3 chard 5 gr addition, Vari Terreni argillo-calcarei,sabbiosi e calcareo ricchi di fossili, assemblaggio 2004/2005 champagne naturale ed espressivo aperitivo e crudo ostriche superb!

ROSE' ZERO 39,20
(85% CHARD;15% PN; PER POCHI ELETTI...)

BRUT TRADITION 27,40
0,75 27,40
MAGNUM 60,90

VALLEE' DE LA MARNE



MONTAGNE DE REIMS



VALLEE' DE LA MARNE



doppio magnum 3 lt Jeroboam 175,00
6 lt mathusalem 360,00
9 lt Salmanazar 740,00
 50% pinot nero;35% pinot meunier,15% chardonnay. Vari Terreni argillo-calcareo,sabbioso et calcaree ricchi di fossili assemblaggio 2003/2004) Champagne complesso e fineda accompagnare al cibo di terra per la sua struttura

LA VIGNE D'OR 2002 EXTRA BRUT BLANC DE MEUNIERS 65,50
 100% pinot meunier ; argillo calcarea da vigne di oltre 50 anni) mille sensazioni al naso e in bocca e solo il meunier pou' dare...un esperienza per il palato SPLENDIDO!

LA VIGNE D'ANTAN NON GREFFEE' CHARDONNAY EXTRA BRUT 2000 49,00
 100% chardonnay da terreni sabbiosi su piede franco ANNATA 2000 cuvee SUPER!
 fresco,elegante e complesso un vino che ti porta nel passato!

ROSE' BRUT PRESTIGE 1998-1999 43,50
 85% chard;15% pinot nero calcare e sabbioso
 rose' complesso e di grande finezza ROSE' DA COMPETIZIONE!

BRUT PRESTIGE VINTAGE 1996 49,00
 60% chard;30% pinot nero;10% meunier terreno calcareo e sabbioso maturita' e ricchezza elegante e raffinato

CUVEE LOUIS TARLANT 49,00
 (50% Pinot nero; 50 % chardonnay) viificato in legno .
 selezione di cuvee, uve,e territori. CHAMPAGNE VINO!

BRUT RESERVE (1/3 x tipo) 26,40

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

LASSAIGNE JACQUES - Montgueux -

N.M. 5 h. Chardonnay
"a meta' strada tra i grand cru bdb dello Champagne e i grandi Montrachet in Borgogna ecco un bell' interprete del vitigno Chardonnay.gran selezionatore di uve e vinificatore di vino e cosi' un grande champagne" per noi lo champagne che non ha bisogno di bollicine....."
EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS CUVEE LE COTET (vigne di oltre 40 anni) esaurito
 (3 gr. Addition;assemblaggio 70% 2004;30% 2002)
complessita' e finezza piu secco e gran carattere dello Chardonnay
BRUT BLANC DE BLANCS NATURE (DOSAGE ZERO) MILL. 2003 esaurito
GRAN VINO , GRAN CHAMPAGNE PUO' CONFRONTARSI CON I MIGLIORI DELLA CATEGORIA!



COTE DE MONTGUEUX



DOURDON- VIEILLARD - Reuil:

R.M. 9,5 Hectar (61% Pinot Meunier,26% Pinot nero e Chardonnay 13% Vini Schietti semplici ma ben Fatti)

CUVEE TRADITION BRUT E DEMISEC 17,30
 50% Pinot Nero, 50% Pinot Meunier; Millesimo 04/05
 .FRUTTATISSIMO E MORBIDO

GRANDE RESERVE BRUT
 20% Pinot Nero; 20% P. Meunier, 60% Chardonnay , Millesimo 03/04,
 fresco e leggero VIVACE!
0,75 18,40
1,5 magnum 44,70

3 lt. Jeroboam legno 117,00

VALLEE' DE LA MARNE



PRESTIGE MILLESIME 2003/2004 astucciato 23,00
 20% Pinot Nero; 20% P. Meunier, 60% Chardonnay FRESCO E BELLA BEVIBILITA' e AL TEMPO STESSO + RICCO

VIELLE VIGNE MILLESIME 2003 astucciato 29,00
 50% Pinot Nero, 50% Pinot Meunier da vecchie Viti accompagna Piatti + strutturati e Formaggi saporiti TOP!!!

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce ;Su 96 bt. 5% merce

HATON JEAN-NOEL - Damery :

N.M. (40 h di proprieta') "Valle de la Marne e Cote des Blans"
 Azienda moderna e ben organizzata da una famiglia storica nella Champagne e la gamma tutta di buonissima qualita' - prezzo e di GRANDE INCONTRO

BRUT CLASSIC

60% Pinot Meunier; 40% Pinot Nero
 invecchiamento 18 mesi, note d'agrumi ,... fresco , bolla media ma si affina .Morbido da bere senza pensare!

RESERVE

Chardonnay 30%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 35%; 30% vini di riserva invecchiamento di 24 mesi, zona Epernay oro nel bicchiere e bevibilita' super, naso fine ed espressivo e frutto dalle note di miele ,corpo e una bella freschezza ben fatto q/p ok

0,375

10,50

0,75

19,60

1,5 MAGNUM box cartone

41,60

3 LT box legno

134,50

6 LT box legno

269,00

BLANC DE BLANCS 2005

22,70

100% Chardonnay g.c. (Avize, Mesnil s/Ogee e parcelle azienda) 48 mesi inv.; naso fine ,fresco bocca elegante e complessa ,

CUVEE HERITAGE 2004

22,50

50% Pinot Nero; 50% Chardonnay .solo 1er cru(Cumieres, Dizy; Hautvillers) 36 mesi invecchiamento, bolla bella fine e persistente, bocca matura e complessa, grande tecnica e bell'equilibrio A TUTTO PASTO!

MILLESIMATO 2005

24,30

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero solo da 1er cru e GRAND CRU(Avize, Mesnil s/Oger ;Ay) ; 48 mesi invecchiamento solo nelle annate migliori Bolla complessa grossa all'inizio poi si stempera , gran naso poi...e si gode!

ROSE'

20,60

30% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, (30% de Vins de reserve et 10% Pinot Noir vinifié en vin rouge; MOLTO FINE E LEGGERMENTE FRUTTATO)

****A RICHIESTA BOTTIGLIE ASTUCCIAE DA 0,750 (+ 1,5 EURO)****

GAMME EXTRA(TUTTI ASTUCCIAE E SOLO PER PROFESSIONALI)

BRUT EXTRA (50% Pinot Nero; 50% chardonnay)

22,70

ROSE' EXTRA (35% pinot Meunier; 30% Pinot Nero; 30% chard.; 5% Pinot nero vinificato rosso)

23,40

**VALLEE' DE LA MARNE
 COTE DES BLANCS**



N.B:su 48 anche assortite sconto 5% merce

CHAMPAGNE RENE' GEOFFROY -1er CRU - AY:

R.M. 15 hectar "Valle de la Marne e Montagne de Reims"

Pinot Nero, Chardonnay e Meunier da Geoffroy René e il figlio Jean-Baptiste.

Il nostro primo Champagne dal 1992 ABBIAMO E NE SIAMO FIERI!

CHAMPAGNE NUANCE Blanc de Noirs 20,90
60% Pinot meunier; 40% pinot nero

CHAMPAGNE 1er CRU PURETE' NO DOSE' 22,30
per uno che lavora sul terroir e cru diversi e soprattutto sulla qualità materia prima non poteva mancare un NO DOSE' SUPER! (50% meunier; 40% p.nero; 10% chardonnay)

CHAMPAGNE 1er CRU EXPRESSION BRUT
50% Meunier, 40% Pinot Nero, 10% Chardonnay. Due annate rec. Fresco e fruttato,sapido, si puo' bere sempre!

0,75 21,60
1,5 MAGNUM 43,80

CHAMPAGNE 1er CRU Cuvée EMPREINTE Brut (2006)

69% de pinot noir. 12% de Meunier et 19% de Chardonnay
A TUTTO PASTO X CHI AMA LO CHAMPAGNE DI CARATTERE..

0,375 12,90
0,750 lt 24,80
1,5 MAGNUM 49,50

Champagne 1 er cru Rose' de Saignée(100% pinot nero)
(100% pinot nero, prodotto con il salasso durante macerazione uve uno dei pochi!
Colore salmonato aroma di frutta a bacca rossa. molto delicato
LO CONSIDERO IL RIFERIMENTO TRA I MASSIMI ROSE' SAIGNEE'!

bottiglia 0,750 27,50
Magnum 1,500 62,40

CHAMPAGNE 1er CRU Cuvée VOLUPTÉ 32,90

2/3 chardonnay; 1/3 pinot nero

selezione uve vinificato in botti di quercia UNO CHAMPAGNE DI CLASSE E DI LIVELLO ASSOLUTO!

CHAMPAGNE EXTRA BRUT MILLESIME 2002
60% pinot noir, 35% Chardonnay et 5% Meunier.

invecchiamento 7 anni sui lieviti in cantina dosage : 2 gr.

bottiglia 0,750 50,00
Magnum 1,500 133,40

CHAMPAGNE DEMISEC 1 er cru "ELIXIR" 21,60

Magnum in BOX LEGNO TOP 11,00

ASTUCCIO MAGNUM "elegant Champagne" 6,00

ASTUCCIO DA UNA BOTTIGLIA formato 750 ml 3,00

N.B:su 48 anche assortite sconto 3% merce

CHAMPAGNE HENRIET BAZIN - Villers Sur Marmery:

8 he Montagne de Reims 1er cru Villers Marmery Blanc de blancs e il Pinot Nero dai Grand cru da Verzy e Verzenay

CHAMPAGNE HENRIET-BAZIN Grand Cru

Champagne GRAND CRU BRUT Blanc de Noirs 21,80
100% Pinot Nero (Verzenay e Verzy Grand cru suolo argillo-calcareo)

VALLEE' DE LA MARNE



MONTAGNE DE REIMS

(bolla fine ma potente suadente rotondo e lungo ecco COME MI' GARBA A ME!)

Champagne GRAND CRU BRUT millesime 2004 25,80
70% pinot nero; 30% chardonnay - Eta' vigneti 26 anni- Verzenay
(elegante e complesso)

Champagne ROSÉ BRUT 23,50
50% pinot nero; 50% chardonnay
(fresco fruttato e affascinante come devessere un grande rose')

CHAMPAGNE HENRIET-BAZIN Premier Cru

Cuvée Marie-Amélie, Millésime 2004
Champagne 1er cru BRUT BLANC DE BLANCS 27,40
(elegante, fine e complesso)

Champagne "CARTE OR" BRUT 1er cru MILLÉSIME 2006
60% Pinot Nero grand cru Verzenay, 40% chardonnay 1er cru Villers
(fresco ed ampio, ricco e complesso UN GRAN MILLESIMATO)
bottiglia 0,375 12,90
bottiglia 0,750 (2006) 23,80
Magnum 1,500 (2005) 48,50
dp Magnum 3,00 legno (2005) 172,50

Champagne BRUT 1er cru BLANC DE BLANCS 21,20
fine, soave Morbido(ESTIVO!)

Champagne "SÉLECTION" BRUT
50% Pinot Nero Grand CRU Verzenay; 50% Chardonnay 1er cru Villers;)
(fresco ed equilibrato frutto-acidita')
bottiglia 0,375 11,10
bottiglia 0,750 20,10

N.B:su 48 anche assortite sconto 3% merce

PEHU-SIMONET - Verzenay Grand Cru:

N.M. 5,5 H. (80% Pinot Nero Verzenay e Verzy,Mailly; 20% Chardonnay Mesnil)
Azienda che unisce due grandi cru del Pinot nero e Chardonnay e i risultati si vedono.. Vini ricchi e ben vinificati stile PARTICOLARE.

CUVEE' BRUT SELECTION GRAND CRU
70% Pinot Nero; 30% Chardonnay Verzenay
vino ricco e armonico bel brut base
0,75 21,30
1,5 Magnum 48,30

CUVEE' BRUT TRASPARENCE NO DOSE' G.C. 22,00
70% Pinot Nero; 30% Chardonnay
(un grande 0 DOSAGE!)

CUVEE SPECIALE BLANC DE NOIR GRAND CRU 27,30
(100% PINOT NERO 100% DI GODIMENTO VINIFICATO IN BOTTI SOLO 2006)

CUVEE SPECIALE ROSE' GRAND CRU 24,20
90% Pinot Nero; 10% Chardonnay
Un rose' fine e ricco e un boise' di petali di rose ..TOP FINE ROSE'!

CUVEE SPECIALE BLANC DE BLANCS GRAND CRU 26,70
100% Chardonnay da iVerzenay, Verzy, Sillery et Mesnil s/Oger



MONTAGNE DE REIMS

COTE DES BLANCS

elegante fine profondo e vinificato in maniera impeccabile

MILLESIMATO 2004 G.C. 33,00
50% Chardonnay Mesnil/Verzenay; 50% Pinot Nero Verzenay e Verzy
vinificato in Legno; Champagne Completo e Netto nelle percentuali
caratteristiche degli uvaggi!

MILLESIMATO 2002 GRAND CRU 35,10
50% Chardonnay Mesnil/Verzenay; 50% Pinot Nero Verzenay e Verzy
vinificato in Legno; Champagne Completo e Netto nelle percentuali
caratteristiche degli uvaggi!

35,50
** a richiesta 375 ROSE' E SELECTION **

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

LEMAIRE R.C. - VILLERS SOUS CHATILLON :

"UNA GRANDE SCOPERTA NELLA VALLE DELLA MARNA"
7 ha Valle della Marna tra Cumieres e Villers s/c(2 char;2 pm;3 pinot
nero)

Champagne BRUT SELECT RESERVE
100% Pinot Meunier
(UNO CHAMPAGNE DA BERSI CON FACILITA' MA DI
CARATTERE,FRESCHEZZA E 'SAPIDITA' DA OSCAR QUALITA' E
PREZZO;ESCE DOPO 3 ANNI)

0,75 17,30
magnum 1,5 40,50

Champagne CUVEE TRIANON
40% Chardonnay; 60 % Pinot nero
(esce dopo 4 anni fine ed elegante!)
0,75 19,70
magnum 1,5 42,00

Champagne ROSE' DE SAIGNEE' 21,00
50 % Pinot nero ;50% Pinot Meunier
(100% di godimento di un vero ROSE', esce dopo 2 anni!)

Champagne MILLESIMATO 2004 25,60
(Chardonnay da vecchie viti affinato in fusti di rovere esce dopo 5 anni
grande complessita' data dal Terroir!)

Champagne Roger Constant 2007 cofanetto regalo numerato 79,30
(1/3 x tipo)

Astuccio in legno da 0,75 come foto a richiesta per Millesimato 12,00

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

FRANCIS BOULARD -La Neuville aux Larris

Un gradito Ritorno , del biodinamico + ostinato..un FUORICLASSE
azienda di 10 ettari con 7 premier cru tra Valle della Marna, Aisne e 1
grand cru Mailly Montagne E della Marne soprattutto sul pinot nero
ma anche ottimi blanc de blancs.

LES MURGIERS
(PIINOT MEUNIER 70% ; Pinot NERO 20% Terreni argillosi e calcari
della Marna ; vini di riserva invecchiati in legno

NATURE 26,80
EXTRA BRUT (5-6 gr)

0,75 25,40

1,5 Magnum 55,80

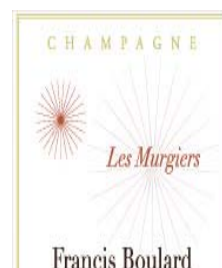
Jeroboam 3 lt 161,00

VALLEE' DE LA MARNE



VALLEE' DE LA MARNE

MONTAGNE DE REIMS

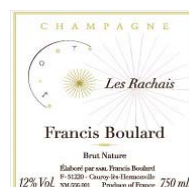
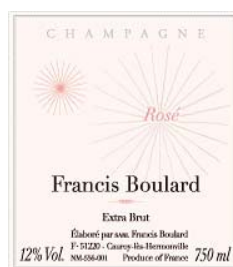
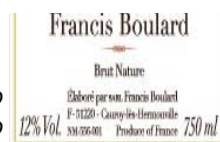


<i>Mathusalem 6 lt</i>	267,50
<i>BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT VIEILLES VIGNES</i>	26,10
<i>BLANC DE BLANCS BRUT VIEILLES VIGNES NATURE</i>	27,20
(100% chardonnay Terroir silicio-calcare del Massif de Saint Thierry.) delicato e da aperitivo	
ROSE DE SAIGNE' EXTRA BRUT	30,40
50% Pinot Noir, 50% Meunier Courte macération "de saignée" de 8 à 10 heures. Âge moyen des vignes : 40 ans. Sélection massale. Terroirs argileux-calcaire de la Vallée de la Marne	
ROSE DE SAIGNE' NATURE (RAYMOND BOULARD)	24,80
(ottimo rose' fruttato e di bell'equilibrio)	
GRAND CRU MAILLY BRUT (RAYMOND BOULARD)	28,00
GRAND CRU MAILLY NATURE	29,40
(90% Pinot nero; 10% Chardonnay) Bello ed Espressivo del TERROIR! Terroir calcaire de la Montagne de Reims. Vinification en barriques de chène et en cuves	
MILLESIME 2004 EXTRA BRUT	29,30
50% Chardonnay, 30% Pinot nero; 20% Pinot Meunier Vinification en barriques de chène âgées. Terroirs : Massif de Saint Thierry et Vallée de la Marne	
PETRAEA XCVII -MMVI BRUT NATURE " SOLERA "	37,70
Pinot Noir 60 % + Pinot Meunier 20 % + Chardonnay 20 %. chaque année, ajout de la nouvelle vendange (25%) à l'assemblage de l'année précédente. Ainsi Petraea XCVII-MMVI = 25% vendanges 2006, les 75% restant étant composés des vendanges 1997(XCVII)/98/99/2000/01/02/03/04/05 Vinification et élevage en barriques de chène âgées.	
LES RACHAIS 2005 Blanc de Blancs Nature	48,00
(fine elegante TOP CHAMPAGNE) Parcelle de vieilles vignes âgées de 43 ans. Terroir siliceux-calcaire du Massif de Saint Thierry. Vinification en barriques de chène âgées. Première cuvée de notre conversion Bio contrôlée Ecocert. Culture de la vigne et vinification suivant le calendrier lunaire.	
CHAMPAGNE L. HUOT & FILS - St. Martin D'Ablois	
GAMMA SEMPLICE MA VERAMENTE BEN FATTA QUALITA' PREZZO basso dosaggio 5 gr.	
CHAMPAGNE CARTE NOIRE	19,40
30% Pinot Nero; 50% Pino Meunier , 20% chardonnay 5 gr. INV MINIMO 3 ANNI FRUTTATO E PIACEVOLE	
CHAMPAGNE BRUT RESERVE	21,00
40% pinot nero; 30% pinot meunier;30% chardonnay INV. MINIMO 5 ANNI Equilibrato grande bevibilità!!	
CHAMPAGNE CUVÉE INITIALE BRUT ZERO	21,00
40% Pinot Nero; 20% Pinot Meunier , 40% chardonnay 20% sui lieviti INV. MINIMO 5 ANNI UNO ZERO CON I CONTRO... PERSONALITA'... INTRIGANTE.-.	
CHAMPAGNE ROSE'	21,00

esaurito

esaurito

esaurito



COTE D'EPERNAY



45% Pinot Nero; 45% Pinot Meunier , 10% chardonnay 20% INV.
MINIMO 2 ANNI
Rose' fruttato e ben equilibrato

CHAMPAGNE CUVÉE ANNONCIADÉ

24,00

50% Pinot Nero; 50% chardonnay 5/8 ANNI INVECCHIAMENTO
IL FIORE DELLA PRODUZIONE!

N.B: su 48 bt anche assortite sconto 3% merce

CHAMPAGNE DOSNON ET LEPAGE - Avirey Lingey:

COTE DE BAR

ATTENZIONE AL TERROIR E ALLELE RISPETTIVE PROVENIENZE DI
UVAGGI
VINIFICAZIONI e AFFINAMENTO IN BARRIQUE 24 MESIE VINI
PROFONDI MINERALI E RICCHI!
PERLAGE FINISSIMI ED EQUILIBRIO TRA FRUTTO E LEGNO CHE DANNO
UNA BELLA RICCHEZZA

CHAMPAGNE RECOLTE BRUT

70% Pinot Nero; 30% chardonnay EXTRA BRUT 4 GR.

0,75

23,30

1,5 Magnum

52,20

CHAMPAGNE RECOLTE NOIRE

BLANC DE NOIRS 100% PINOT NERO 9 GR. DOSAGE

0,75

21,90

1,5 Magnum

47,60

6 litri mathusalem

429,20



CHAMPAGNE RECOLTE BLANCHE

BLANC DE BLANCS 8 GR. DOSAGE

FINE ELEGANTE P

0,75

24,60

1,5 Magnum

53,20

CHAMPAGNE RECOLTE ROSE'

100% Pinot Nero con 40% di vini di riserva 7 GR. DOSAGE

0,75

26,00

1,5 Magnum

56,00

CHAMPAGNE CUVÉE ALLIÉE ast.

56,00

50% pinot nero; 50% chardonnay
top gamme!

ASTUCCI X BT PERSONALIZZATI

1,50

**** a richiesta grandi formati di tutti e legno ***

jeroboam 6 litres

salmanazar 9 litres

PENET - CHARDONNET - Verzy Grand Cru:

MONTAGNE DE REIMS

RM 5 ETTARI Azienda con splendidi CHAMPAGNE NATURALI E
DI GRANDE MINERALITÀ E PROFONDITÀ

EXTRA BRUT MILLESIME 2006

70% Chardonnay ;30% Pinot Nero 6 gr dosage

24,90

fresco fruttato femminile.

RESERVE GRAND CRU EXTRA BRUT

32,60

5 anni sui lieviti 15% vin de reserve inv. Barrique 4 gr. Dosage
Grande succocità e frutto fresco VINO DIRETTO... ANCHE AL
CUORE!


PENET - CHARDONNET
CHAMPAGNE
GRAND CRU



ROSE' GRAND CRU EXTRA BRUT	38,50
Pinot Nero e Chardonnay; 5 anni sui lieviti 4 gr/lit.	
Intenso Minerale Profondo Vinoso SUPEROSE' D'APERITIVO O CUCINA!	
GRANDE RESERVE GRAND CRU NATURE	48,00
Assemblaggio di vini di 8 anni selezione parcelle migliori e uve top (CHAR & PN)	
Zero dosaggio Grande Mineralita' sapidita' e equilibrio SPLENDIDO! 18/20	
CUVEE DIANE CLAIRE GRAND CRU NATURE	71,00
Selezione TOP e di grande STRUTTURA E COMPLESSITA'	
1999 + altre annate ZERO DOSAGE	
UN RE CHE HA BISOGNO DEL TRONO...+ ESIGENTE	



ANDRE' BEAUFORT - Ambonnay:

Produttore unico nello stile e nella profondita'...
tutti 80% Pinot Nero, 20% chardonnay
Polisy, minerali dritti , Ambonnay + potenti ma Tutti molto RICCHI!

Polisy (Aube):

CHAMPAGNE BRUT RESERVE (2007)	29,50
CHAMPAGNE BRUT RESERVE 2002	37,40
PER STUPIRE SUBITO!	

CHAMPAGNE BRUT RESERVE 1996	70,00
SUPER PER COMPLETEZZA NASO BOCCA EQUILIBRIO	

CHAMPAGNE DEMISEC RESERVE 1996	70,00
45 gr /lt ma acidita' che bilancia piacevole ed ELEGANTE	

Ambonnay Grad Cru:

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU RESERVE	
NASO DA OSCAR BOCCA TRENDY	
vintage 2004 (in esaurim)	37,40
vintage 2005	43,50
-2007	37,40
1,5 lt. magnum (esaurito)	73,50
3 lt Jeroboam (2000)	203,00

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU 1996/1998	89,50
BOCCA E NASO DA FUORICLASSE DI SERIE ARMONIA AL PALATO..	

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU ROSE'	37,40
Rose' di spessore che rispettano il carattere aziendale..	

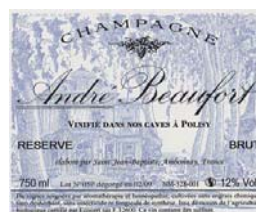
CHAMPAGNE DEMISEC GRAND CRU 1996	87,00
45 gr /lt dosaggio ma una SINFONIA DI SENSAZIONI ED EMOZIONI	

CHAMPAGNE ANDRE' ROBERT - GRAND CRU LE MESNIL S OGER:

Siamo nel CUORE DEI GRAND CRU BLANC DE BLANC.. Da 4 generazioni
Vini fini eleganti fruttati e di bella bevibilita'

CHAMPAGNE GRAND CRU CUVEE DE RESERVE BRUT	20,10
--	--------------

**MONTAGNE DE REIMS
COTE DE BAR**



esaurito



COTE DES BLANCS

VALLEE' DE LA MARNE

100% CHARDONNAY G.C. Assemblaggio di 2 annate 2006/2007 ; 8 gr dosage
 Fine minerale ricco profondo ma allo stesso tempo bella Bevuta...



CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE DE RESERVE EXTRA BRUT 22,00

100% CHARDONNAY G.C. Assemblaggio di 2 annate 2005-2006
 invecchiamento dosage 4 gr-

Piu' secco e deciso del precedente per il minore dosage

CHAMPAGNE CUVÉE PAULINE BRUT 19,90

70% Pinot Meunier ;30% chardonnay -(2006-2007)
 champagne fresco e molto Femminile . VA GIU' A GO GO..
 aperitivo o dessert

CHAMPAGNE LE MESNIL GRAND CRU MILLESIME 2004

100% CHARDONNAY G.C. dalle migliori Vigne di oltre 30 anni
 Ricco complesso con un finale fresco minerale ed equilibrato un Bello
 Champagne

0,75 23,10

1,5 48,00

3 lt. 138,00 esaurito



** a richiesta 375 cuvee de reserve(11,90), Cuvee Seduction 30%Pinot
 Nero; 70% Chardonnay(25.00)*

CHAMPAGNE ROSE' 22,20 esaurito

70% chardonnay ; 30% Pinot Meunier

Fresco minerale fruttato..

N.B:su 48 bt anche assortite sconto 3% merce;

CHAMPAGNE VARNIER-FANNIERE - AVIZE GRAN CRU:

J.Selosse ci consiglio questo produttore e la partenza e' ottima...
 Freschi minerali ricchi spontanei EQUILIBRATI PROFONDI ..

BRUT GRAND CRU

10 gr/l ma sapido...bevuta libera

0,75 24,70

1,5 Magnum 55,40

ZERO GRAND CRU 24,70

Diretto e lineare ... Naturale ,la finezza e freschezza!

CUVÉE ST.DENIS GRAND CRU 27,60

(7gr/l)dalla Vigna del Nonno di 65 anni fine leggiadro ma bocca ampia e
 ricca

CUVÉE JEAN FANNIERE ORIGINE 31,50

(3gr/l) Vigne di 50 anni vinificata in legno prodotto + complesso

MILLESIME 2005 38,10

(7gr/l) e vai di classe...

BRUT ROSE' GRAND CRU 27,60

(10gr/l.)90% chardonnay, 10%pinot Nero d'Ay affascinante e seducente..

COTE DES BLANCS



Bevo Champagne quando sono felice, e quando sono triste. A volte lo bevo quando sono solo. Ma quando sono in compagnia lo considero indispensabile. Mi ci diverto quando non ho fame, e lo bevo quando ne ho. Altrimento non lo tocco - a meno che non abbia sete"

VINO E' PIACERE..

BERE BENE PER VIVERE MEGLIO!

VINO E' PIACERE ...LO CHAMPAGNE E' GODIMENTO...W LE BOLLICINE

PREZZI ESCLUSA IVA 21%

MODALITA' DI CONSEGNA:

prezzi validi per "ordini a casse da 6 bt" o con un minimo di 300 euro valore E/O abbinamento prodotti SF , VINOTECA DISTRIBUZIONE

,IMPORT VINI FRANCIA ,DISTILLATI FRANCIA;

CONSEGNE IN ITALIA E ALL'ESTERO.

SPEDIZIONI NEL MONDO(chiedere offerta)

PAGAMENTI:

ANTICIPATO: SCONTO 3%

contrassegno 2%

PAYPAL:info@vinotecaalchianti.it(NETTO)

BANCA:

CARIPARMA - AGENZIA TAVARNUZZE (FIRENZE) ITALIA
IBAN: IT 29 S 06230 37901 000035386004
BIC/SWIFT: CRPPIT2P485

BANCO POSTA:

BIC/SWIFT : BPPIITRRXXX

IBAN: IT 80 W 07601 02800 000002588239

INTESTATO A:

VINOTECA AL CHIANTI SELEZIONE FORMIGLI SRL
Via CASSIA , 2 bottai 50023 IMPRUNETA (FIRENZE) ITALIA

TEL.: 055-2373267 FAX:055-2379773

E-MAIL:info@vinotecaalchianti.it

skype: andrea.formigli

magazzino:

VIA DELL'ARTIGIANATO, 50 LOC. RIPA CERBAIA
50025 MONTESPERTOLI (FIRENZE) ITALIA

VINO E' PIACERE..

