

# "INCONTRI DI CHAMPAGNE 2018 " FIRENZE 24 NOVEMBRE

**Tipologia di prodotto**  
**Vino dalla bevuta facile**  
**Vino ..piu' esigente**  
**Vino di sostanza .. Necessita d'accompagnamento**  
**Vino importante o da meditazione.**

**categoria**

1

2

3

4

## ELENCO DEI PRODOTTI CHE VERRANNO PRESENTATI:

NR	REGIONE,AZIENDA,LOCALITA', NOME E DENOMINAZIONE VINO	VITIGNO	PREZZO
<b>CHAMPAGNE</b>			
<b><u>COTE DE BLANCS:</u></b>			
<b>FRANK BONVILLE - AVIZE GRAND CRU:</b>			
1	CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU	chardonnay	2 42,80
<b>CLAUDE CAZALS - Mesnil sur Oger:</b>			
2	CUVEE VIVE GRAND CRU BLAN DE BLANCS EXTRA BRUT	chardonnay	2 52,60
<b>CHAPUY - Oger:</b>			
3	BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT RESERVE GRAND CRU	chardonnay	2 44,30
4	BRUT TRADITION	54% chardonnay 23% P. meunier e 23% P. noir	1 37,40
<b>DOYARD - Vertus</b>			
5	CUVEE REVOLUTION 1er CRU NO DOSAGE	chardonnay	3 61,50
<b>MICHEL GENET - Chouilly Grand Cru :</b>			
6	GRANDE RESERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU VINTAGE 2011	chardonnay	3 43,60
7	ROSE' REDBLEND	chardonnay 80% pino nero e meunier 20%	2 43,60
<b>VARNIER-FANNIERE - AVIZE GRAN CRU :</b>			
8	BRUT GRAND CRU	chardonnay	2 48,40
<b>PERTOIS - LE BRUN - Cramant Grand Cru:</b>			
9	MILLESIME 2009 GRAND CRU BALANC DE BLANCS	chardonnay	4 65,40
<b>MALLOL GANTOIS - Mesnil s/Oger Grand Cru :</b>			
10	BRUT GRAND cru	chardonnay	2 37,50
<b>GIMONNET GONET - LE MESNIL SUR OGER G.C.:</b>			
11	BRUT TRADITION	50% chardonnay, 50% pinot nero	1 35,40
<b>BOURMAULT CHRISTIAN - AVIZE GRAND CRU :</b>			
12	CUVEE R DE ROSA	30% chard, 30% meunier;40% pinot nero	1 42,90
<b>PETITJEAN PEANNE - Grand Cru Cramant :</b>			
13	CUVEE MILLESIME grand cru 2008	chardonnay	3 49,80
14	Cuvee Coeur de Chardonnay bland de blancs BRUT G.C.	chardonnay	2 42,30
<b>COTES DE SEZANNE:</b>			
<b>DELONG Marlene Champagne - Allemant :</b>			
15	CUVEE PRIVILEGE	50% chardonnay; 30% pinot nero;20% pinot meunieR	1 37,20
16	CUVEE ZERO	70% chardonnay; 20% pinot nero;10% pinot meunier	2 48,70

## **VALLEE DE LA MARNE:**

<b>DELOUVIN NOVACK - Vandieres:</b>		<b>new 2018</b>		
17	CARTE NOIRE	pinot meunier	<b>1</b>	<b>35,80</b>
18	SAUVAGNE NATURE	pinot meunier	<b>3</b>	<b>41,60</b>
<b>ERIC TAILLET- Baslieux-sous-Chatillon :</b>				
19	<b>TRADITION BRUT egal</b>	33% per tipo chardonnay pinot nero, pinot meunier	<b>1</b>	<b>37,20</b>
20	<b>DECENNIE 2004</b>	50% pinot meunier,50%chardonnay	<b>4</b>	<b>82,00</b>
<b>HATON JEAN-NOEL - Damery :</b>				
21	RESERVE	Chardonnay 30%,Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 35%; 30% vini di riserva	<b>1</b>	<b>37,60</b>
<b>VINCENT BLIARD Hautvillers:</b>				
22	RESERVE HERITAGE	Chardonnay , Pinot Nero, Pinot meunier	<b>4</b>	<b>98,70</b>
<b>HEUCQ - Cuisles</b>				
23	CUVEE TRADITION	90% pinot meunier,10% pinot nero	<b>1</b>	<b>38,50</b>
24	CUVEE ANTIQUE MILLESIME 2010	Chardonnay 50%,Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 20%	<b>3</b>	<b>47,50</b>
<b>LEMAIRE R.C. - VILLERS SOUS CHATILLON:</b>				
25	Champagne BRUT SELECT RESERVE	pinot meunier	<b>1</b>	<b>35,30</b>
26	Champagne ROSE' DE SAIGNEE'	pinot meunier	<b>3</b>	<b>40,80</b>
<b>SENDRON DESTOUCHES - Le Breuil:</b>				
27	CUVEE L'AUTENTIQUE NATURE	90% pinot meunier, 10% pinot nero	<b>2</b>	<b>40,80</b>
<b>CHAMPAGNE SERVEAUX - Passy sur Marne:</b>				
28	GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2008	60% CHARDONNAY, 40% PINOT MEUNIER	<b>4</b>	<b>53,50</b>
<b>VADIN - PLATEAU - Cumieres:</b>				
29	BLANC DE NOIRS	60% pinot meunier , 40% pinot nero	<b>2</b>	<b>38,40</b>
30	ROSE'	60% chardonnay;40 % pinot nero	<b>2</b>	<b>43,60</b>
<b><u>MONTAGNE DE REIMS:</u></b>				
<b>HENRIET BAZIN - VILLERS MARMERY:</b>				
31	GRAND CRU BRUT Blanc de Noirs	pinot nero	<b>2</b>	<b>41,80</b>
<b>BARNAUT EDMONT Bouzy Grand Cru:</b>				
32	CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU	33% Chardonnay; 67% Pinot nero	<b>3</b>	<b>47,10</b>
<b>MARC CHAUVET - Rilly-La-Montagne :</b>				
33	<b>INITIALES 2008</b>	70% chardonnay; 30% pinot nero;	<b>3</b>	<b>55,60</b>
<b>BILLIOT - Ambonnay Grand CRU:</b>				
34	CUVEE' BRUT TRADITION	75% pinot nero;25% chardonnay	<b>2</b>	<b>42,60</b>
<b>BERTEMES Fabrice - Trepail:</b>				
35	BLANC DE BLANC EXTRA BRUT MILLESIME 2012	chardonnay	<b>3</b>	<b>50,40</b>
<b>GAIDOZ - FORGET - 1er cru Ludes:</b>				
36	CARTE D'OR 1er cru	80% Pinot Meunier,10% Pinot Nero, 10% Chardonnay	<b>1</b>	<b>36,60</b>
37	BRUT QUINTESSENCE	33% Pinot Meunier, 33% Pinot Nero,33% Chardonnay	<b>4</b>	<b>55,60</b>
<b>GUY DE CHASSEY - Louvois:</b>				

38	BRUT MILLESIME GRAND CRU 2008	50% pinot nero , 50% chardonnay	3	57,00
39	EXTRA BRUT 1er cru BLANC DE NOIRS	pinot nero	2	43,00
<b>YVES RUFFIN - Avenay-Val-d'Or:</b>				
40	BRUT 1er cru	50% PINOT NERO;20% CHARDONNAY	2	47,80
41	CUVEE THIERRY RUFFIN grande reserve extra brut (2006)	80% CHARDONNAY,20% PINOT NERO	4	75,90
<b>NICOLAS MAILLART - ECUEIL:</b>				
42	BRUT PLATINE	80% Pinot Nero; 20% Chardonnay	2	44,10
<b>PASCAL MAZET- Chigny - Les Roses:</b>				
43	BRUT MILLESIME 2008	42% pinot meunier;30% chardonnay,28% pinot nero	4	67,90
<b>DE CARLINI Jean Yves - Verzenay :</b>				
44	BLANC DE NOIRS grand cru	pinot nero	2	40,80
<b>RODEZ ERIC - Ambonnay Grand cru:</b>				
45	CUVEE DES CRAYERES	60% pinot nero , 40% chardonnay	2	52,50
46	CUVEE DES GRANDS VINTAGES	70% de Pinot Noir et de 30% de Chardonnay ;	4	85,80
<b>PEHU-SIMONET - Verzenay &amp; Mesnil s/oger Grand Cru:</b>				
47	CUVEE ROSE' face nord	90% Pinot Nero; 10% Chardonnay	3	47,30
48	CUVEE' BRUT FACE NORD	70% Pinot Nero; 30% Chardonnay	2	42,20
<b>PENET ALEXANDRE - Verzy Grand Cru:</b>				
49	EXTRA BRUT CUVEE millesime 2012	50% Chardonnay, 30% Meunier, 20% Pinot Noir	2	54,00
<b>PENET - CHARDONNET - Verzy Grand Cru:</b>				
50	terroir escence GRAND CRU EXTRA BRUT	70% Pinot Nero 30%Chardonnay;	3	71,50
<b>ROGER BRUN - AY GRAND CRU:</b>				
51	ROSE DE SAIGNE 4 NUITS NATURE	pinot nero	4	61,50
<b>BARBIER - LOUVET - Bouzy &amp;Tauxieres:</b>				
52	CUVEE TRADITION BRUT 1er cru BDN HERITAGE DE SERGE	Pinot Nero	2	35,40
<b>BRIMONCOURT - AY:</b>				
53	BRUT BLANC DE BLANC	chardonnay	3	56,90
54	EXTRA BRUT GRAND CRU	80% pinot nero; 20% chard	4	56,90
<b>COTE SUD D'EPERNAY:</b>				
<b>HUOT &amp; FILS - St. Martin D'Ablois:</b>				
55	CUVEE LOUIS 2010	50% pinot nero; 50% pinot meunier	3	63,60
<b>ETIENNE OUDART - Brugny:</b>				
56	BRUT REFERENCE	34% pinot nero; 33% chardonnay, 33% pinot meunier	2	39,60
57	EXTRA BRUT	40% pinot nero; 20% chardonnay, 40% pinot meunier	3	51,50
<b>L'AUBE ( COTE DE BAR):</b>				
<b>CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN - Celles Sur Ource:</b>				
58	CARTE OR BRUT	70% pinot nero, 30% chardonnay	1	33,00

**HUGUENOT-TASSIN - Celles Sur OurCe:**

59

**BRUT TRADITION**

50% pinot nero ; 50% pinot bianco

**1****33,30****MEHLINGER & FILS - Lignol-Le Chateau:**

60

**TRADITION BRUT "TENTATION"**50% pinot nero, 28% meunier, 22%  
chardonnay**1****32,00**

SI PRECISA CHE TUTTI I VINI SONO PRESENTI SALVO  
ESAURIMENTO NEL CORSO DELLA GIORNATA

**PROMOZIONE "INCONTRI DI CHAMPAGNE  
2018"**

**Sconto 10 % + 10%**

**DEI VINI E PRODUTTORI PRESENTI NEL GIORNO DELLA  
DEGUSTAZIONE e SU TUTTI QUELLI D' IMPORTAZIONE DIRETTA**

**VALE SEMPRE IL LISTINO IMPORT IN CASO DI ORDINI SOPRA I  
300 EURO VALORE NETTO E CASSE INTERE**

**(PREZZO catalogo /1,40)**

**(escluso dethune,)**

**SUGLI ALTRI CHAMPAGNE**

**Sconto 10 %**

**sconto 10 + 10 (NEL CASO D'ACQUISTO A CASSE INTERE)**

**E' POSSIBILE ACQUISTARE I PRODOTTI INDICATI AL BANCO  
RICEZIONE (QUELLI PRESENTI NELLA DEGUSTAZIONE) E presso  
LA NOSTRA VINOTECA AL CHIANTI**

**OPPURE RICEVERLI A DOMICILIO GRATUITAMENTE IN ITALIA**

**PER INFO E INFORMAZIONI 335 7019179**

**ANDREA FORMIGLI**

per il pagamento puo' essere fatto al banco ricezione oppure lasciando  
numero carta di credito visa/masterard (CON SCADENZA E CODICE  
SICUREZZA)

o paypal to info@vinotecaalchianti.it