



Moët Hennessy
ITALIA

C A T A L O G O
CHAMPAGNE

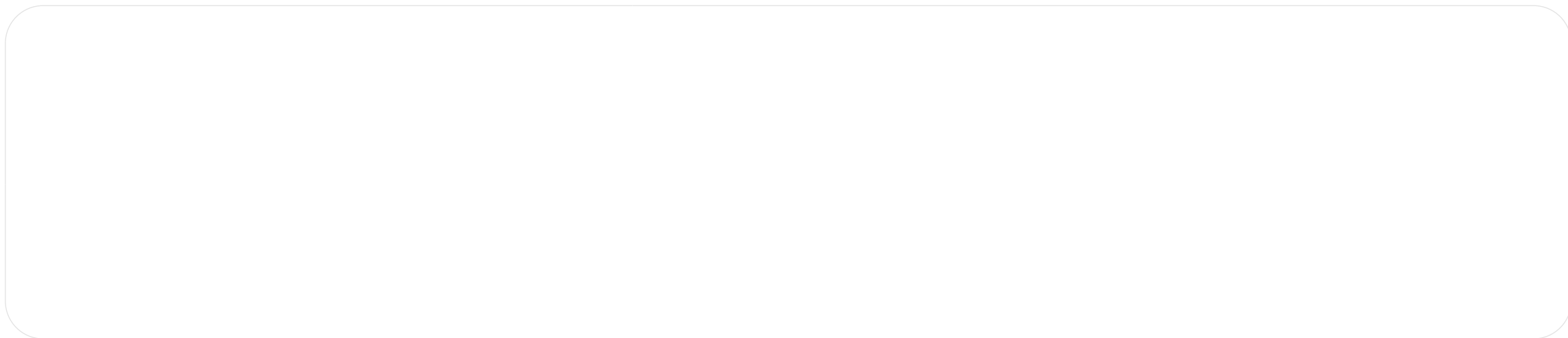
2 0 2 6



GLI CHAMPAGNE

Moët Hennessy

ITALIA





Armand de Brignac nasce dal sogno della famiglia Cattier, che rappresenta la tredicesima generazione di viticoltori nel paesino di Rilly-la-Montagne. Oggi, sotto la guida di Jean-Jacques e del figlio Alexandre, i Cattier sono proprietari di 33 ettari di vigneto in alcuni dei Cru più rinomati di tutta la Champagne. Il loro obiettivo è quello di **rappresentare la migliore qualità della regione, mettendo a frutto oltre 250 anni di esperienza.**

Armand de Brignac è sempre un assemblaggio di tre annate. Nelle sue Cuvée de Prestige, la selezione scrupolosa delle uve e delle porzioni migliori della Cuvée garantisce il carattere fruttato del vino, una morbidezza eccezionale e un'acidità equilibrata. La stessa attenzione al dettaglio si ritrova in cantina: una bottiglia di Armand de Brignac passa tra le mani di non più di 30 persone altamente qualificate. Ogni bottiglia è rivestita in metallo e rifinita tramite lucidatura e applicazione a mano di etichette in peltro francese. Ogni addetto può realizzare al massimo venti bottiglie all'ora e **non esistono due esemplari uguali tra loro.**





Brut Gold



BRUT GOLD

La Cuvée de Prestige del nuovo Millennio

Il Brut Gold è il primo Champagne prodotto da Armand de Brignac ed è la Cuvée più rappresentativa dell'intera gamma. L'assemblaggio di tre annate, con uve provenienti da alcuni dei terroir più prestigiosi della regione, esprime vibranti note di frutta fresca e rivela una consistenza morbida al palato.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso rivela aromi di biscotti appena sfornati e agrumi canditi. Il palato è ricco, con note di fiori d'arancio, pesca, un tocco di limone, vaniglia e miele. Il finale è persistente, con una raffinata acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Capesante scottate, quaglia arrosto, pesci d'acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

BRUT GOLD



Armand de Brignac Brut Gold Velvet Bag
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Velvet Bag
Armand de Brignac Brut Gold Jéroboam 3 litri Velvet Bag*



Armand de Brignac Brut Gold Caisse Bois
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Caisse Bois
Armand de Brignac Brut Gold Mathusalem 6 litri Caisse Bois*
Armand de Brignac Brut Gold Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois**
Armand de Brignac Brut Gold Midas 30 litri Caisse Bois**



Armand de Brignac La Collection Coffret*

Golfer's Limited Edition



GOLFER'S LIMITED EDITION

Per celebrare i più grandi successi sul "green"

Armand de Brignac Golfer's Limited Edition è un'edizione limitata del Brut Gold dedicata al mondo del golf. Una Cuvée con uno stile elegante e vivace, per un brindisi perfetto alla fine di una giornata sul "green".

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta a nocciolo e bacche si combinano con note di pasticceria, fiori d'arancio e agrumi. Il palato è generoso con frutta esotica, vaniglia e un tocco di limone. La sensazione in bocca è morbida e cremosa, con un accenno di tostatura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per un brindisi alla 19^ buca o con ostriche appena sgusciate, pollo arrostito o pesce fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

GOLFER'S LIMITED EDITION



Armand de Brignac Golfer's Limited Edition Velvet Bag*



Armand de Brignac La Collection Coffret*

Rosé



ROSÉ

Il Rosé per un momento sublime

Armand de Brignac Rosé è una Cuvée vivace e complessa. Viene realizzata aggiungendo all'assemblaggio il 18% di vino rosso fermo, proveniente da antiche viti di Pinot Noir che producono frutti dal gusto intenso. Ciò conferisce più profondità allo Champagne e alle sfumature di frutti rossi, rendendolo un vino perfetto da gustare dall'inizio alla fine della serata.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un bouquet di brillanti frutti rossi con una nota di affumicatura e un finale ricco e complesso.

ASSEMBLAGGIO

55% Pinot Noir
25% Chardonnay
20% Meunier
Assemblaggio di tre annate

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vitello al tartufo, anatra confit e salmone selvatico.

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

DOSAGGIO E ABV

8,5 g/l; 12,5% vol.

ROSÉ



Armand de Brignac Rosé Velvet Bag
Armand de Brignac Rosé Magnum Velvet Bag
Armand de Brignac Rosé Jéroboam 3 litri Velvet Bag*



Armand de Brignac Rosé Caisse Bois
Armand de Brignac Rosé Magnum Caisse Bois
Armand de Brignac Rosé Mathusalem 6 litri Caisse Bois*



Armand de Brignac La Collection Coffret*

Demi-Sec



DEMI-SEC

L'unica Cuvée de Prestige Demi-Sec al mondo

Questo straordinario Champagne è l'unico Demi-Sec che si può annoverare tra le Cuvée de Prestige. Il suo dosaggio, tra i più bassi nello spettro dei Demi-Sec, gli consente di sprigionare potenti note aromatiche fruttate, mentre il lungo affinamento gli dona una notevole complessità. Originariamente riservato solo ai visitatori della Maison, è stata concepito per abbinarsi con la sua dolcezza ai cibi più esotici o ai dessert.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

33 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso emergono immediatamente sentori di brioche imburrata e composta di frutta. Il palato è ricco, con aromi di cioccolato, mirtilli selvatici e agrumi canditi. Il vino è completato da un lungo finale con un'elegante acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento con foie gras, formaggi e cibi leggermente speziati, è ottimo anche con frutta esotica e pasticceria da forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

DEMI-SEC



Armand de Brignac Demi-Sec Velvet Bag*



Armand de Brignac Demi-Sec Caisse Bois*



Armand de Brignac La Collection Coffret*

Blanc de Blancs



BLANC DE BLANCS

Uno Chardonnay elegante, profondo e raffinato

Questa Cuvée dalla produzione limitata nasce da uve Chardonnay provenienti per metà dalla Côte des Blancs - regione tradizionale di coltivazione dello Chardonnay - e per metà dalla rinomata Montagne de Reims. Il Blanc de Blancs è un assemblaggio esclusivo caratterizzato da una potente acidità e leggerezza, elegantemente bilanciate da morbidezza e rotondità.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Fino a 5 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino sofisticato, che al naso ricorda immediatamente la mela verde, il cocco e i gigli appena tagliati. Al palato spicca la mineralità, seguita da un finale elegante, fresco e vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carpaccio di frutti di mare, capesante, sashimi, spigola grigliata, formaggi di breve stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

BLANC DE BLANCS



Armand de Brignac Blanc de Blancs Caisse Bois



Armand de Brignac La Collection Coffret*

Blanc de Noirs Assemblage N.4



BLANC DE NOIRS ASSEMBLAGE N. 4

Un'espressione unica e potente di Pinot Noir

Realizzata con incredibile cura e precisione, questa Cuvée Ultra Prestige racconta la storia del miglior Pinot Noir della Champagne. Sono disponibili solo 7.328 bottiglie di Armand de Brignac Blanc de Noirs Assemblage N. 4. Tutte sono incise con la data di sboccatura, avvenuta il 20 aprile 2023, e il proprio numero (da 1 a 7.328).

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

100% Pinot Noir
Assemblaggio di tre annate
(2013, 2014, 2015)

MATURAZIONE

7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso e minerale al naso, con note di mora, fico e prugna. Il vino si apre in modo luminoso, completato da eleganti tocchi di maraschino, fragola confit e fiori d'arancio. In bocca è elegante e vivace. La mineralità colpisce a metà palato, insieme ad arancia candita, prugna, mango e pesca bianca. Le note persistenti di liquirizia, miele e noce moscata rendono il vino complesso, con una raffinata freschezza e una straordinaria lunghezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Caviale, pesci saporiti, selvaggina, formaggi cremosi e salati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

BLANC DE NOIRS ASSEMBLAGE N. 4



Armand de Brignac Blanc de Noirs Assemblage N. 4 Caisse Bois*



Armand de Brignac La Collection Coffret*

Blanc de Noirs Vintage 2015



BLANC DE NOIRS VINTAGE 2015

Il primo Millesimato di Armand De Brignac

Disponibile unicamente nel formato Magnum, Blanc de Noirs Vintage 2015 è il primo Millesimato in assoluto di Armand de Brignac. Sono state create solo 1.258 Magnum, tutte incise con il proprio numero (da 1 a 1.258), e la data della sboccatura, 8 febbraio 2024. Uno Champagne prezioso e rarissimo, da collezione, nato dalle uve nere di Pinot Noir e Meunier.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

70% Pinot Noir
30% Meunier

MATURAZIONE

Oltre 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una sinfonia di aromi, tra cui mandorla, prugna, un pizzico di cannella, fragole e la giocosa asprezza della clementina, il tutto completato dal fascino sottile della violetta. L'armoniosa miscela di spezie, la ricchezza della mandorla, la dolcezza della pralina, il vellutato fascino del cioccolato al latte e la luminosità del pompelmo e della pesca bianca deliziano il palato, caratterizzato da una sensazione di ampiezza. Un finale persistente, piacevole ed elegante, con delicate note di fragole, ribes nero e chiodi di garofano, che lasciano una scia di pan di zenzero, arancia e liquirizia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi stagionati e dal gusto deciso, pesci come orata e branzino, halibut croccante alle noci di macadamia, pollo o maiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

BLANC DE NOIRS VINTAGE 2015



Armand de Brignac Blanc de Noirs Vintage 2015 Magnum Caisse Bois*

Dom Pérignon

Dom Pérignon ha un'ambizione creativa: la ricerca incessante di un'armonia che sia fonte di emozione.

Ogni processo creativo ha i suoi vincoli e per Dom Pérignon il vincolo è l'annata: un impegno assoluto a essere testimone della vendemmia di un solo e unico anno, qualunque sia la sfida, arrivando se necessario a non dichiarare il Millesimo. L'elaborazione di Dom Pérignon è un dialogo armonioso tra il carattere singolare dell'annata e lo stile della Maison, costantemente rinnovato dallo Chef de Cave Vincent Chaperon.



Dom Pérignon

Vintage



VINTAGE

L'armonia rivelata

Il tempo è fondamentale nell'equazione di Dom Pérignon. Occorrono almeno otto anni di elaborazione per raggiungere l'ideale estetico della Maison. Nell'oscurità delle cantine, all'interno delle bottiglie, il vino affronta una trasformazione attiva a contatto con i lieviti, per ottenere quell'armonia che è il tratto distintivo di Dom Pérignon. È lì che tutto avviene, con grande precisione, sul filo di un equilibrio straordinario.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

In ogni Vintage, il paradosso è il tema ricorrente: maturità che coniuga freschezza, setosità e leggerezza. Grigi e scuri, i caratteri del vino appartengono sia al mare che alla terra: iodato, tostato, fumé, torbato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dualismo: carne e pesce, caldo e freddo, cotto e crudo, soffice e croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

VINTAGE



Dom Pérignon Vintage*
Dom Pérignon Vintage Coffret*
Dom Pérignon Vintage Magnum*
Dom Pérignon Vintage Magnum Coffret*



Dom Pérignon Vintage Jéroboam 3 litri Caisse Bois*
Dom Pérignon Vintage Mathusalem 6 litri Caisse Bois*



Dom Pérignon Vintage Luminous***
Dom Pérignon Vintage Luminous Magnum***
Dom Pérignon Vintage Luminous Jéroboam 3 litri***
Dom Pérignon Vintage Luminous Mathusalem 6 litri Caisse Bois***



Dom Pérignon Vintage White Luminous*

Rosé Vintage



ROSÉ VINTAGE

Un'esplorazione radicale

Dom Pérignon Rosé nasce per superare i limiti della creazione. Esprime il desiderio senza tempo di esplorare i confini del possibile, di osare, cogliendo lo splendore rosso del Pinot Noir in un assemblaggio audace e deciso. Domato nel corso di quasi dodici anni di lenta trasformazione in cantina, Dom Pérignon Rosé incarna in maniera vibrante la luce e l'oscurità, la dedizione alla creazione e l'esplorazione radicale di nuove possibilità.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 10 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con infinita generosità, l'assemblaggio eleva gli aromi, liberando tutte le sfumature aromatiche del Pinot Noir - lampone, fico, fragola, ciliegia - esaltate dalla delicatezza, dall'eleganza minerale e dalle note immacolate dello Chardonnay. Corposo e avvolgente, rotondo e cremoso, dolce e voluttuoso, il frutto domina. La sua freschezza, che ricorda la sensazione di mordere un acino appena colto, diventa un ideale confermato dalla maturazione in cantina. Il frutto è intenso, deciso ma leggero, potente ma contenuto. Un cuore pulsante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salmone affumicato, coppa, acciughe, anatra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ROSÉ VINTAGE



Dom Pérignon Rosé Vintage*
Dom Pérignon Rosé Vintage Coffret*
Dom Pérignon Rosé Vintage Magnum Coffret*



Dom Pérignon Rosé Vintage Jérôme 3 litri Caisse Bois*
Dom Pérignon Rosé Vintage Mathusalem 6 litri Caisse Bois*



Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous***
Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous Magnum***
Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous Jérôme 3 litri***
Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous Mathusalem 6 litri Caisse Bois***

Plénitude 2



PLÉNITUDE 2

Elevato nel tempo

Dopo quasi quindici anni di lenta maturazione sui lieviti, Dom Pérignon si estende in tutte le dimensioni - più ampio, più lungo, più profondo, più intenso - e beneficia di una longevità prolungata. Si innalza pazientemente per raggiungere una nuova vetta espressiva: ecco Plénitude 2.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 15 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La trama acida del vino si lega a note amare e umami, come se fosse intrecciata, acquisendo consistenza. Si dispiega come l'onda di Kanagawa, scintillando, irradiando, fluttuando. La sua freschezza è vibrante e setosa, con una presenza solare, leggermente iodata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Parmigiano Reggiano stagionato, caviale, piccione, crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Vintage 2008 - Plénitude 2*
Dom Pérignon Vintage 2008 - Plénitude 2 Coffret*

Rosé Plénitude 2



ROSÉ PLÉNITUDE 2

Il gioiello più raro

Dom Pérignon Rosé Plénitude 2 è l'eccezione, non la regola. Elevato pazientemente nel tempo, in quantità limitatissime, Dom Pérignon Rosé raggiunge l'apice di una vitalità essenziale e radiosa nel suo stato di Plénitude.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Oltre 18 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, come Giano, il vino ha due facce: esprime sia calore che freschezza. Al palato il vino si espande con morbidezza e una sensazione di rotondità, persino di corposità. Il finale, sorprendente, si restringe e poi si allenta, sapido e amaro.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Foie gras, formaggio stagionato, zafferano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Rosé Vintage 2000 - Plénitude 2 Coffret*

Back Vintages



BACK VINTAGES

Alcuni Millesimati tornano alla luce

Dom Pérignon è sempre Millesimato: nasce dalle migliori uve di un'unica vendemmia. La Maison riscopre alcuni dei suoi ultimi Vintage e Rosé Vintage, che vengono riproposti in quantità limitatissime per locali selezionati. Queste bottiglie, tutte sboccate quando le annate sono state presentate sul mercato, sono state custodite nelle cantine della Maison per alcuni anni, fino a questo momento.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questi vini incarnano i valori estetici e sensoriali della Maison: precisione, intensità, sensazione tattile al palato, mineralità, complessità, completezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dualismo: carne e pesce, caldo e freddo, cotto e crudo, soffice e croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

BACK VINTAGES



Dom Pérignon Vintage 2012*
Dom Pérignon Vintage 2010*



Dom Pérignon Rosé Vintage 2003*
Dom Pérignon Rosé Vintage 2002*
Dom Pérignon Rosé Vintage 2000*

KRUG

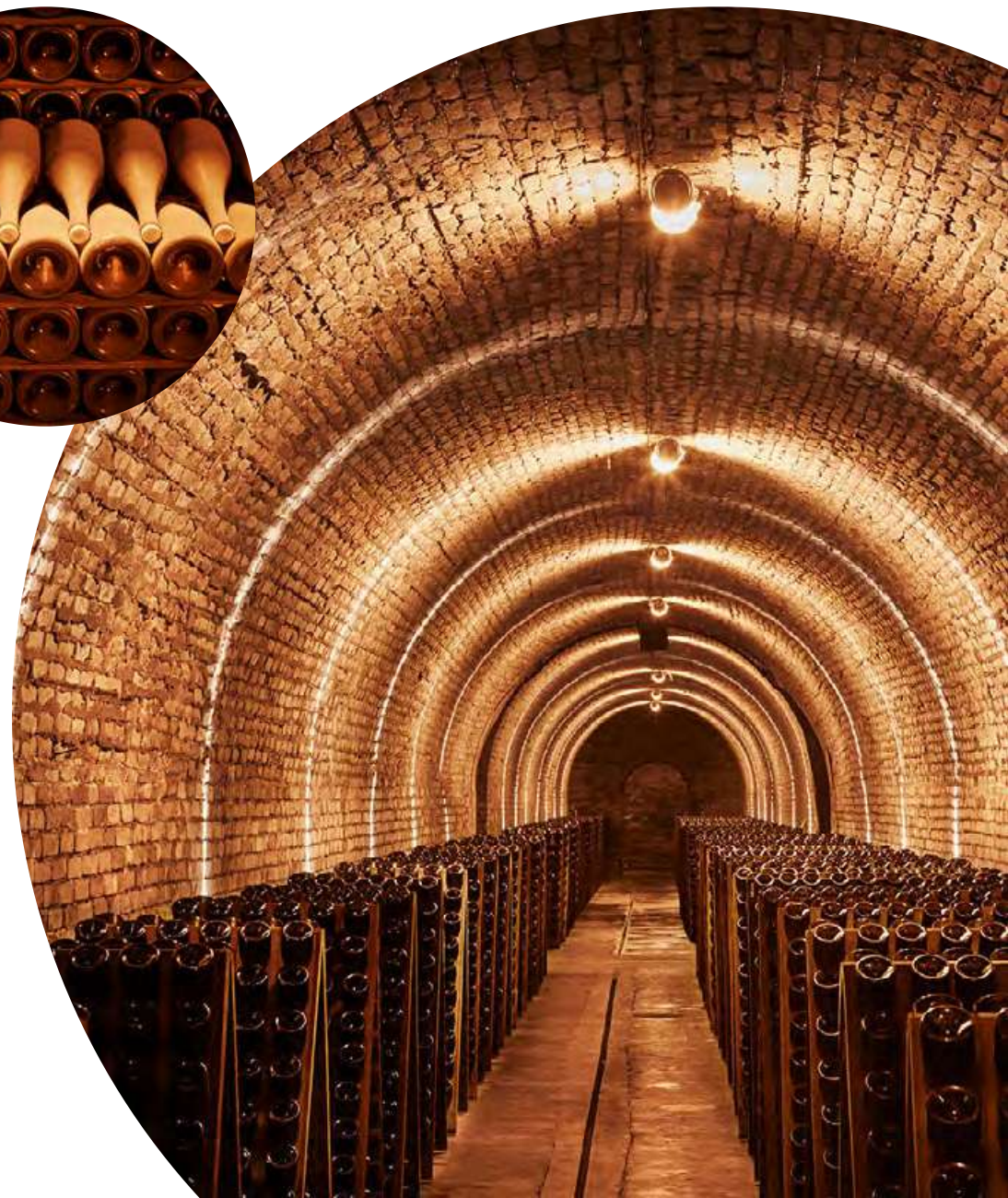
CHAMPAGNE

La storia di Krug testimonia l'incredibile avventura di un visionario. Joseph Krug, il suo fondatore, seppe comprendere l'essenza stessa dello Champagne: il puro piacere.

Trascendendo le aspettative della sua epoca, aspirò a offrire ai suoi clienti la massima espressione dello Champagne, anno dopo anno, indipendentemente dalle incognite del clima.

Creando una vasta biblioteca di vini di riserva, **Joseph Krug fondò la prima Maison de Champagne, che ricrea ogni anno solo Cuvée de Prestige.** Dal 1843, anno della fondazione, sei generazioni della famiglia Krug hanno perpetuato la sua visione e arricchito il suo savoir-faire.

#KrugChampagne #KrugID



KRUG
CHAMPAGNE

Krug Grande Cuvée



KRUG GRANDE CUVÉE

Il sogno del fondatore

La più generosa espressione dello Champagne, ricreata ogni anno indipendentemente dalle variazioni climatiche.

CRUS

Crus, Premiers Crus, Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier in percentuali variabili. Almeno 120 vini di 10 annate diverse.

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tutte le edizioni di Krug Grande Cuvée racchiudono un'infinità di sapori e aromi nei quali ciascuno può ritrovare una nota in grado di suscitare ricordi o emozioni. Con il passare degli anni, alcuni aspetti del loro carattere si accentuano.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Parmigiano stagionato, scampi alla griglia, tarte tatin.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG GRANDE CUVÉE



Krug Grande Cuvée*
Krug Grande Cuvée Coffret*



Krug Grande Cuvée Magnum*
Krug Grande Cuvée Magnum Coffret*



Krug Grande Cuvée Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

Krug Rosé



KRUG ROSÉ

L'arte della provocazione

Sensuale, intenso e sempre estremamente raffinato, Krug Rosé è un deliberato atto di sfida al conformismo, è pura provocazione, è autentico piacere.

CRUS

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili, con un 10% di Pinot
Noir vinificato in rosso.
Almeno 20 vini di 5 annate
diverse.

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Krug Rosé esprime un'ampia palette di eleganti note fruttate,
rivelando una sorprendente ampiezza e profondità.
Perfetto da abbinare a piatti dal sapore deciso, questo
Champagne è in grado di sostituire degli ottimi vini rossi
con la sua vivacità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selvaggina, piatti speziati, foie gras.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG ROSÉ



Krug Rosé*
Krug Rosé Coffret*



Krug Rosé Magnum Coffret*



Krug Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

Krug Vintage



KRUG VINTAGE

La musica di un'annata, catturata da Krug

L'interpretazione di un'annata dalla personalità unica, ottenuta dall'assemblaggio di vini provenienti esclusivamente da una sola vendemmia di rara eccellenza.

CRUS

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili.

MATURAZIONE

Almeno 10-12 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Variano in base alle circostanze dell'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti aromatici e sughi ricchi, agnello al forno, petto d'anatra
con confit di verdure e agrumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG VINTAGE



Krug 2011 *, Krug 2011 Coffret*,
Krug 2000*, Krug 2000 Coffret*

Krug Collection



KRUG COLLECTION

Il lusso del tempo

La "seconda vita" offerta dal tempo ai Millesimati Krug eccezionali, fatta di sapori più complessi, rari e irripetibili.

CRUS

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili.

MATURAZIONE

25-30 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Struttura, eleganza e ricercatezza senza eguali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pollo al curry, formaggio Comté stagionato, dessert
a base di frutti autunnali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG COLLECTION



Krug Collection 1995 Caisse Bois*

Krug Clos du Mesnil



KRUG CLOS DU MESNIL

La poesia della precisione e del piacere

L'eccezione alla regola dell'assemblaggio di Krug: uno Champagne frutto non solo di un unico vitigno e di un'unica annata, ma anche di un singolo storico vigneto di soli 1,84 ettari.

CRUS

Grand Cru Mesnil-sur-Oger

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 12 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Combinazione di purezza e freschezza straordinarie, a cui si accostano tensione, vivacità e grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pesce, frutti di mare, piatti di carne delicatamente speziati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG CLOS DU MESNIL



Krug Clos du Mesnil 2009 Caisse Bois*

Krug Clos d'Ambonnay



KRUG CLOS D'AMBONNAY

Il solista più raro

Il gioiello più prezioso, un elogio al talento della famiglia Krug, capace di selezionare un minuscolo vigneto di 0,68 ettari con un terroir unico e speciale.

CRUS

Grand Cru Ambonnay

ASSEMBLAGGIO

100% Pinot Noir

MATURAZIONE

Almeno 12-14 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Pienezza aromatica, intensità e finale persistente ne conferiscono l'unicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Uova biologiche leggermente strapazzate con una grattugiata di tartufo nero, per un brunch all'aperto al sole con gli amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG CLOS D'AMBONNAY



Krug Clos d'Ambonnay 2006 Caisse Bois*

Veuve Clicquot

Nel 1805, la giovane vedova Madame Clicquot prese le redini della Maison fondata nel 1772. Audace, inventò il primo Millesimato, la table de remuage e il primo Rosé per assemblaggio.

“Solo una qualità, la migliore” un motto che si perpetua ancora oggi: predominanza di Pinot Noir, la più grande collezione di vini di riserva, vigneti superbi con 6 Grands Crus e un lungo invecchiamento nelle cantine.

DREAM BIG, BRIGHT & BEAUTIFUL

#LiveClicquot #VeuveClicquot



Veuve Clicquot

Veuve Clicquot

ICONICI

Yellow Label



YELLOW LABEL

La perfetta espressione della Maison

Brut Yellow Label è la firma della qualità e dello stile della Maison Veuve Clicquot e viene rispettata di anno in anno grazie all'inestimabile collezione di vini di riserva della Maison. L'inconfondibile "etichetta gialla" riflette la caratteristica e lucente personalità dello Champagne e l'impeccabile savoir-faire della Maison.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

10 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Delizioso al naso, con sentori iniziali di frutti gialli e bianchi, seguiti da note speziate di vaniglia e di brioche. Un trionfo di freschezza unito ad una piacevole intensità aromatica che termina in una sinfonia di note fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salmone, Blinis, Tartare di pesce, Frutti di mare, Primo Piatto, Parmigiano-Reggiano DOP.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

YELLOW LABEL



Yellow Label Mezza
Yellow Label
Yellow Label Astucciato
Yellow Label Magnum
Yellow Label Magnum Astucciato



Yellow Label Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Yellow Label Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Yellow Label Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Yellow Label Balthazar 12 litri Caisse Bois
Yellow Label Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

Rosé



ROSÉ

Lo Champagne che ha cambiato le regole del Rosé

Nel 1818, Madame Clicquot inventò il primo Champagne Rosé per assemblaggio della storia che ancora oggi possiamo degustare con la sua vivacità ed esplosione di frutti rossi.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier
+12% Pinot Noir aggiunto

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

10 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un'armoniosa sensazione fruttata al palato con aromi iniziali di frutti rossi freschi (lampone, fragolina di bosco, ciliegia, mirtillo) per concludere con note biscottate (mandorla, albicocca e brioche).

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tonno, carpaccio di manzo, anatra,
pomodori secchi, frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ROSÉ



Rosé
Rosé Astucciato
Rosé Magnum



Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois

Cuvée Saint-Pétersbourg



CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG

La continuità nello stile

Veuve Clicquot Brut Saint-Pétersbourg è una speciale Cuvée con lo stesso assemblaggio del Brut Yellow Label ma con una diversa “liqueur de dosage” e un invecchiamento più lungo.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

10 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un’esplosione di note fruttate e sentori eleganti di frutta matura ed essiccata, di spezie e di pasticceria viennese affiorano in un bouquet intenso e complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare, tartare di pesce, salmone,
Parmigiano-Reggiano DOP, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG



Cuvée Saint-Petersbourg
Cuvée Saint-Petersbourg Astucciato
Cuvée Saint-Petersbourg Magnum

La Grande Dame



LA GRANDE DAME

L'arte del Pinot Noir

Un esclusivo assemblaggio di uve provenienti dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison accompagnato dalla maestria enologica dello Chef de Caves. Da questo savoir-faire, nasce uno Champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%).

CRUS

Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un attacco possente, che quando si apre, presenta note di frutta secca, frutti bianchi maturi e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Le succulente note di pasticcini sono quindi bene equilibrate dalla freschezza e dalla limpidezza dell'assemblaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ostriche, tartare di pesce, frutti di mare, pollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

LA GRANDE DAME



La Grande Dame 2018
La Grande Dame 2018 Coffret



La Grande Dame 2012 Magnum Coffret*



La Grande Dame 1990 Magnum Caisse Bois*

La Grande Dame Rosé



LA GRANDE DAME ROSÉ

L'espressione sublime de La Grande Dame

Rende omaggio allo spirito pionieristico di Madame Clicquot e rappresenta due delle sue più importanti innovazioni: l'elaborazione del primo Champagne Millesimato nel 1810 e la creazione del primo Champagne Rosé per assemblaggio della storia, nel 1818. Uno Champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%), proveniente dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison.

CRUS

Grands Crus

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

ASSEMBLAGGIO

90% Pinot Noir
(Ay, Verzenay, Verzy,
Ambonnay, Bouzy)
10% Chardonnay
(Avize, Le Mesnil-sur-Oger)
13% vino rosso
(Pinot Noir – Clos Colin)

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Prodotti stagionali, carpaccio di manzo e ceviche di orata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

LA GRANDE DAME ROSÉ



La Grande Dame Rosé 2015 x Paola Paronetto*
La Grande Dame Rosé 2015 x Paola Paronetto Coffret*

Veuve Clicquot

INASPETTATI

RICH



RICH

La nuova Cuvée da degustare on ice, sotto il sole

Fedele allo stile e alla competenza enologica della Maison, il nuovo Veuve Clicquot RICH rappresenta il connubio perfetto tra freschezza e aromi fruttati, ideale in qualsiasi momento della giornata. Facile e piacevole da bere, da servire su una sfera di ghiaccio. Non c'è modo più facile di degustare lo Champagne sotto il sole!

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
30% Meunier
20% Chardonnay
40-45% di vini riserva

MATURAZIONE

3 anni e oltre

DOSAGGIO

55 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note floreali: violetta, rosa, gelsomino
Frutti esotici: ananas, mango, melone, frutto della passione, litchi
Frutta da frutteto: prugna mirabella, pesca, mela cotogna, pera
Freschezza: citronella, menta piperita, verbena
Note di pasticceria: croissant, brioche, crumble

RITUALE DI SERVIZIO

1. Innanzitutto raffredda il calice RICH
2. Versa lo Champagne freschissimo nel calice RICH fino a metà
3. Aggiungi la sfera di ghiaccio

Rotondità, Freschezza, Tropicale

RICH



RICH
RICH Magnum

RICH ROSÉ



RICH ROSÉ

La nuova Cuvée rosé da degustare on ice, sotto il sole

Fedele allo stile e alla competenza enologica della Maison, il nuovo Veuve Clicquot RICH ROSÉ rappresenta il connubio perfetto tra freschezza e aromi fruttati, ideale in qualsiasi momento della giornata. Facile e piacevole da bere, da servire su una sfera di ghiaccio. Non c'è modo più facile di degustare lo Champagne sotto il sole!

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
30% Meunier
20% Chardonnay
15% di vino rosso
40-45% di vini riserva

MATURAZIONE

3 anni e oltre

DOSAGGIO

55 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Caramelle alla violetta
Frutti rossi: fragola, lampone, ribes rosso
Frutti esotici: ananas, anguria, dattero
Frutta da frutteto: fico, pesca, pera
Freschezza: citronella, menta piperita
Spezie: zenzero, pepe bianco, anice, noce moscata
Note di pasticceria: biscotto, pane tostato, torrefazione

RITUALE DI SERVIZIO

1. Innanzitutto raffredda il calice RICH ROSÉ
2. Versa lo Champagne freschissimo nel calice RICH ROSÉ fino a metà
3. Aggiungi la sfera di ghiaccio

Solare, Opulenza, Carattere

RICH ROSÉ



RICH ROSÉ
RICH ROSÉ Magnum

Veuve Clicquot

GASTRONOMICI

Extra Brut Extra Old



EXTRA BRUT EXTRA OLD

Da una grande collezione di vini di riserva della Champagne

Extra Brut Extra Old è un'inedita collezione creata con un unico assemblaggio composto esclusivamente da vini di riserva della Maison.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili a seconda
dell'Edizione.

MATURAZIONE

6 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

3 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una sensazionale intensità, con eleganti aromi di agrumi
canditi. La gamma degli aromi è da record: frutta molto
matura e liquirizia si uniscono a note di marzapane
e miele d'acacia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne affumicata, risotto all'astice, foie gras,
formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

EXTRA BRUT EXTRA OLD



Extra Brut Extra Old Edition 4



Extra Brut Extra Old Edition 3 Magnum

Vintage



VINTAGE

La firma del tempo

La prevalenza del Pinot Noir e il tocco conferito dal 10% di vini invecchiati in botti di rovere, insieme al prolungato affinamento sulle fecce, donano una forza e una ricchezza aromatica così tipiche dello stile Veuve Clicquot Vintage.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Meunier

DOSAGGIO

6 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Arancia, pompelmo, scorza di limone. Aromi di pasticceria come biscotti, brioche, crumble, marmellata di agrumi, albicocche secche, datteri, mandorle tostate, nocciole, miele.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Guancia di rombo in tempura, insalata di alghe con sesamo tostato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

VINTAGE



Vintage 2015
Vintage 2015 Astucciato

Vintage Rosé



VINTAGE ROSÉ

La particolare espressione di un'unica annata

Nel 1810, Madame Clicquot inventò il primo Champagne Millesimato della storia.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

51% Pinot Noir
34% Chardonnay
15% Meunier
+13% Pinot Noir aggiunto

MATURAZIONE

Almeno 5 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi freschi e vellutati di frutti rossi, fragoline di bosco e mirtilli si uniscono alle note speziate di zafferano e pepe, con un finale sorprendentemente lungo che culmina in fresche suggestioni di amarene.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aragosta, abalone, anatra, scampi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

VINTAGE ROSÉ



Vintage Rosé 2015
Vintage Rosé 2015 Astucciato

Cave Privée



CAVE PRIVÉE

Un sogno e un impegno lunghi decenni

Cave Privée è una collezione di esclusivi Champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.

CAVE PRIVÉE



Cave Privée 1995 Caisse Bois*
Cave Privée 1990 Caisse Bois*

Cave Privée Rosé



CAVE PRIVÉE ROSÉ

L'eccellenza nei Rosé svelata al mondo

Cave Privée è una collezione di esclusivi Champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.

CAVE PRIVÉE ROSÉ



Cave Privée Rosé 1996 Caisse Bois*
Cave Privée Rosé 1990 Caisse Bois*
Cave Privée Rosé 1989 Caisse Bois*

MOËT & CHANDON

Fondata nel 1743, Moët & Chandon è la Maison che ha introdotto nel mondo lo Champagne, creando vini unici per ogni occasione.

Dall'iconico Moët Impérial alla Grand Vintage Collection, dall'estroverso Rosé Impérial all'innovativo Ice Impérial, ogni Champagne stupisce e incanta con vivaci sapori fruttati, palato seducente, elegante maturità.

Fin dalla sua fondazione, Moët & Chandon è stato lo Champagne d'elezione per celebrare avvenimenti storici o privati di grande importanza personale. Per ogni evento memorabile della vita, Moët & Chandon ha uno stile di Champagne che segna il momento in un modo davvero unico.

#MoëtChandon



MOËT & CHANDON

MOËT & CHANDON

IMPÉRIAL

Moët Impérial



MOËT IMPÉRIAL

Lo Champagne più emblematico della Maison

Creato nel 1869, Moët Impérial rappresenta lo stile Moët & Chandon per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

ASSEMBLAGGIO

dal 30 al 40% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 20 al 30% Chardonnay

MATURAZIONE

24 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

7 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La delicata sontuosità dei frutti a polpa bianca (pera, pesca, mela). La carezza seducente del perlage fine. La morbida vivacità degli agrumi e le sfumature di uva spina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce crudo, frutti di mare, frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

MOËT IMPÉRIAL



Moët Impérial
Moët Impérial Astucciato
Moët Impérial Mini
Moët Impérial Mezza
Moët Impérial Magnum
Moët Impérial Magnum Astucciato



Moët Impérial Astucciato 6x2



Moët Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Moët Impérial Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Moët Impérial Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Moët Impérial Balthazar 12 litri Caisse Bois
Moët Impérial Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

MOËT IMPÉRIAL



Moët Impérial Gold Diamond Magnum***
Moët Impérial Gold Diamond Jéroboam 3 litri***
Moët Impérial Gold Diamond Mathusalem 6 litri***



Moët Impérial Night Golden Light Up Magnum***
Moët Impérial Night Golden Light Up Jéroboam 3 litri***

Rosé Impérial



ROSÉ IMPÉRIAL

L'espressione spontanea, radiosa e seducente dello stile Moët & Chandon

Lo stile di Rosé Impérial si distingue per il colore radioso e l'intenso sapore fruttato e sgargiante in bocca, in grado di sedurre e deliziare al primo assaggio.

ASSEMBLAGGIO

dal 40 al 50% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 30 al 40% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 10 al 20% Chardonnay

MATURAZIONE

21 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

7 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'intensità succosa e persistente delle bacche (fragola, lampone, ribes rosso). La carnosità e la compattezza della pesca. La freschezza di una sottile nota di mentolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, pesci di scoglio, verdure estive colorate, piccoli frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ROSÉ IMPÉRIAL



Rosé Impérial
Rosé Impérial Astucciato
Rosé Impérial Magnum



Rosé Impérial Jérôme 3 litri Caisse Bois

Réserve Impériale



RÉSERVE IMPÉRIALE

L'espressione vinosa e matura dello stile Moët & Chandon

Réserve Impériale è uno Champagne perfetto per qualsiasi occasione: fresco e leggero, è lo Champagne versatile per eccellenza. Caratterizzato da una certa complessità e da un bouquet ampio, Moët & Chandon Réserve Impériale è ideale per i momenti che richiedono sapori e consistenze gourmet.

ASSEMBLAGGIO

40-50% Pinot Noir
20-30% Meunier
20-30% Chardonnay

MATURAZIONE

30 mesi in cantina

DOSAGGIO E ABV

5 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso ricorda la frutta estiva, succosa e maturata al sole. Un palato strutturato che combina la complessa densità della frutta a nocciolo come le prugne, la succulenza dei frutti succosi e una deliziosa nota speziata rinfrescata da un tocco agrumato. Una combinazione di note dolci e dorate abbinata all'intensità della frutta estiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Insalata di pesce affumicato, pollame brasato, finferli in padella, pera arrostita con caramello e mandorle, millefoglie di pan di zenzero con coulis di albicocche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

Una nuova identity
e un dosaggio più basso:
EXTRA BRUT

RÉSERVE IMPÉRIALE



Réserve Impériale
Réserve Impériale Astucciato
Réserve Impériale Magnum
Réserve Impériale Magnum Astucciato

MOËT & CHANDON

ICE IMPÉRIAL

Ice Impérial



ICE IMPÉRIAL

Il primo Champagne nato per essere degustato con il ghiaccio

Ice Impérial, il primo Champagne che racchiude divertimento, freschezza e libertà, seppur nel rispetto dello stile Moët & Chandon: uno stile che si distingue per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

ASSEMBLAGGIO

dal 40 al 50% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 10 al 20% Chardonnay

MATURAZIONE

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

45 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'aroma ampio, polposo e voluttuoso di una macedonia di frutta fresca. L'accattivante dolcezza del caramello e della marmellata di mele cotogne. La rinfrescante acidità del pompelmo, unita a note di zenzero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi e condimenti esotici.

COME DEGUSTARLO

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial in un ampio calice da vino con tre cubetti di ghiaccio "grandi".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C

ICE IMPÉRIAL



Ice Impérial
Ice Impérial Magnum



Ice Impérial Jérôme 3 litri Caisse Bois

Ice Impérial Rosé



ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Il primo Champagne nato per essere degustato con il ghiaccio

Ice Impérial Rosé, una nuova esperienza di Champagne all'insegna del piacere, della freschezza e dello spirito libero dell'estate.

ASSEMBLAGGIO

45%-55% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
35%-45% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
5%-10% Chardonnay

MATURAZIONE

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

38 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La dolcezza delle bacche si disperde e diventa più leggera.
Un equilibrio armonioso di sentori fruttati e freschezza.
Un fresco retrogusto con una nota deliziosamente
dolce-amara di pompelmo rosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi
e condimenti esotici.

COME DEGUSTARLO

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial Rosé
in un ampio calice da vino con tre cubetti di ghiaccio "grandi".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C

ICE IMPÉRIAL ROSÉ



Ice Impérial Rosé
Ice Impérial Rosé Magnum

N.I.R Dry



N.I.R DRY

Intenso, morbido, versatile

I nostri esperti vinificatori, guidati dallo chef de cave Benoît Gouez, hanno creato un vino che, pur restando fedele allo stile caratteristico di Moët & Chandon, è in grado di offrire un piacere mellifluido anche ai più accaniti frequentatori di locali. L'intensità aromatica e la morbidezza che lo contraddistinguono sorprenderanno piacevolmente gli amanti di cocktail e vini rosé. Il dosaggio dry lo rende uno Champagne versatile, ideale sia liscio che con ghiaccio per assecondare il gusto di chi lo assapora.

ASSEMBLAGGIO

45%-55% Pinot Noir
35%-45% Meunier
5%-10% Chardonnay
Una percentuale compresa tra il 20 e il 30% deriva da vini riserva selezionati che accentuano l'intensità, la raffinatezza e la consistenza del prodotto finale.

MATURAZIONE

18 mesi di affinamento sui lieviti
+ 3 mesi di invecchiamento dopo lo sbocco

DOSAGGIO E ABV

30 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'intensità dei frutti rossi maturi, con tocchi di fragola, lampone e melograno. Note di spezie dolci (vaniglia, zucchero di canna). Sentori di menta fresca. Un palato bilanciato che unisce freschezza, morbidezza e struttura. La consistenza è untuosa e succulenta. Il finale persistente lascia una nota fresca di arancia rossa. Note delicate di spezie morbide (zucchero di canna, vaniglia).

COME DEGUSTARLO

Liscio: La fruttuosità gentile ne esalta la sensazione succulenta e generosa. Piacevole ed evidente, il suo universo di sapori regala un piacere immediato.

Con ghiaccio: I sapori fruttati di ribes rosso e ciliegia diventano più freschi e tonici. Il ghiaccio offre una sensazione fresca e leggera al palato.

N.I.R DRY



N.I.R Dry***
N.I.R Dry Magnum***
N.I.R Dry Jéroboam 3 litri***
N.I.R Dry Mathusalem 6 litri***

MOËT & CHANDON

GRAND VINTAGE

Grand Vintage



GRAND VINTAGE

Serenità dopo la tempesta

Ogni Grand Vintage è un'opera unica, che riflette l'interpretazione personale dello Chef de Caves dell'annata.

ASSEMBLAGGIO

48% Chardonnay
34% Pinot Noir
18% Meunier

MATURAZIONE

Almeno 6 anni in cantina

DOSAGGIO E ABV

5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Gli aromi iniziali sono secchi e robusti: pane tostato, cereali e nocciola. Gli aromi secondari di pan di zenzero, marzapane, zucchero d'orzo, lasciano spazio alle note di fondo più persistenti, fruttate e floreali. Al palato gli aromi si dispiegano senza sforzo, come una scena cinematografica in dissolvenza. L'attacco iniziale, morbido, si trasforma in sensazioni strutturate. Il finale ricorda la freschezza dolce e acidula di una clementina o di un pomelo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto da abbinare a verdura fresca, carni e pesci scottati, frutta a polpa bianca e agrumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

GRAND VINTAGE



Grand Vintage 2016
Grand Vintage 2016 Coffret



Grand Vintage 2015 Magnum*

Grand Vintage Rosé



GRAND VINTAGE ROSÉ

Serenità dopo la tempesta

Ogni Grand Vintage è un'opera unica, che riflette l'interpretazione personale dello Chef de Caves dell'annata.

ASSEMBLAGGIO

43% Pinot Noir
(di cui il 13% di vini rossi)
42% Chardonnay
15% Meunier

MATURAZIONE

Almeno 6 anni in cantina

DOSAGGIO E ABV

5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Gli aromi di frutta cotta, fragole schiacciare, lamponi e mirtilli sono immediatamente percepibili e vengono arricchiti da delicati aromi floreali di rosa, ibisco e violetta. Al palato è subito piacevole, tenero, morbido e armonioso. La frutta è più fresca che al naso, con lamponi perfettamente maturi. La struttura iniziale leggera si ammorbidisce gradualmente, lasciando una sensazione di dolcezza. Il finale leggermente astringente è arioso come uno chiffon di seta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto da abbinare a cibi speziati e agrumati, piccione arrosto e polenta croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

GRAND VINTAGE ROSÉ



Grand Vintage Rosé 2016
Grand Vintage Rosé 2016 Coffret

GRAND VINTAGE COLLECTION



Grand Vintage Collection

Collection Impériale



COLLECTION IMPÉRIALE

La nuova Cuvée de Prestige di Moët&Chandon

La più alta espressione di Moët & Chandon: l'arte della Haute Oenologie. È il risultato di un assemblaggio di sette eccezionali annate, ognuna accuratamente selezionata e affinata in modo differente per esaltare le sue peculiarità. I metodi di invecchiamento sono stati scelti dallo Chef de Caves Benoît Gouez per dare vita a uno Champagne multifaccettato e multistrato che trascende la percezione del tempo, raggiungendo un'armonia tra giovinezza e maturità.

ASSEMBLAGGIO

40% Chardonnay
40% Pinot Noir,
20% Meunier

Una base di vintage 2013 affinato in acciaio inox, assemblato con vintages del 2012, 2010, 2008, 2006, 2000 affinati separatamente in botti di rovere per circa un anno e il vintage 2004 affinato sui lieviti dopo una seconda fermentazione in bottiglia.

MATURAZIONE

Un assemblaggio di 7 annate affinate con 3 diversi metodi: bottiglia, acciaio inox e rovere. 8 anni di maturazione in cantina.

DOSAGGIO E ABV

0 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profondo, di colore giallo vibrante. Al naso, un bouquet che si schiude gradualmente, all'inizio moka e pane tostato, poi madeleine, nocciola fresca e vaniglia e un finale robusto di fiori, accompagnati da note di fico secco e prugne. Un generoso e sereno palato caratterizzato da dolcezza aromatica, effervescenza cremosa e delicata, note di fumo e liquirizia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti realizzati con ingredienti genuini e freschi con l'aggiunta di spezie delicate come noce moscata, cannella, vaniglia e cumino. Prodotti di mare naturalmente salati (pesce, alghe, crostacei...). Piatti con cottura al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

COLLECTION IMPÉRIALE



Collection Impériale Création N.1 *
Collection Impériale Création N.1 Coffret*

Ruinart

Fondata il 1° Settembre 1729, **Ruinart è la più antica Maison de Champagne.** Il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart ne è stato l'ispiratore mentre il nipote Nicolas il fondatore.

Ruinart acquista nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per conservarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare, chiamato Les Crayères, si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie.

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, il filo conduttore che accomuna tutti i suoi Champagne. Presente in proporzioni elevate in tutte le Cuvée, quest'uva dà vita a vini luminosi e intensi con una leggerezza unica e una grande freschezza aromatica. L'impegno legato alla sostenibilità e il legame con l'arte rendono Maison Ruinart il gioiello consapevole e contemporaneo dello Champagne.



Ruinart

"R" de Ruinart



"R" DE RUINART

L'espressione del gusto Ruinart

Elegante e fruttato, offre un'armoniosa combinazione di rotondità e un finale persistente.

CRUS

Diversi Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims

ASSEMBLAGGIO

40% Chardonnay, 49% Pinot Noir e 11% Meunier di varie annate (dal 20 al 25% proveniente da vini di riserva dei 2 anni precedenti).

MATURAZIONE

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Brillante e limpido di colore giallo con riflessi dorati. Vino fine, fresco e fruttato con un attacco al palato molto deciso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per l'aperitivo, con ostriche affogate, capesante alla plancia o una sogliola alla mugnaia. Formaggi dalla stagionatura breve.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

"R" DE RUINART



"R" de Ruinart*
"R" de Ruinart Mezza*
"R" de Ruinart Magnum*



"R" de Ruinart Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

"R" de Ruinart Millésimé 2016



"R" DE RUINART MILLÉSIMÉ 2016

Un anno di estremi climatici per vini dall'equilibrio sereno e dinamico

Quest'annata è segnata da condizioni climatiche estreme durante tutto il ciclo della vite. Nonostante il germogliamento tardivo, in alcune zone le gelate hanno causato comunque notevoli perdite. Questa tendenza si è invertita nel periodo estivo con un'intensa siccità e temperature elevate. Queste condizioni climatiche contrastanti hanno rivelato dei vini dall'equilibrio armonioso.

CRUS

Provenienti per la maggior parte dai Grands Crus e Premier Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims

ASSEMBLAGGIO

48% Chardonnay,
32% Pinot Noir e 20% Meunier

MATURAZIONE

6 anni di affinamento sui lieviti

DOSAGGIO

5 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è dorato con lievi riflessi giallo aranciati. Il profumo primario è fruttato, con sentori di frutta esotica, frutto della passione e frutti carnosi gialli. Il profumo secondario riporta note di biscottate, granulose e di frutta secca. Un tocco minerale salino completa il bouquet aromatico. In bocca la tensione è bilanciata dalla morbidezza. Il vino avvolge il palato e porta ad un finale sapido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Faraona con frutto della passione, dragoncello, quinoa e pepe di Sichuan. Blanquette di guance di rana pescatrice, scorza d'arancia, cavolfiore e Vadouvan. Torta provenzale con verdure estive e parmigiano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-15°C

"R" DE RUINART MILLÉSIMÉ 2016



"R" de Ruinart Millésimé 2016 *

Ruinart Blanc de Blancs



RUINART BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Ruinart

L'icona Ruinart incarna la purezza e la freschezza aromatica dello Chardonnay.

CRUS

Diversi Crus della Côte des Blancs e Montagne de Reims

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di varie annate (dal 20 al 25% dei quali sono vini di riserva dei 2 anni precedenti).

MATURAZIONE

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

7,5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è di un bellissimo giallo dorato pallido. Al naso frutta fresca e frutti esotici (ananas), note di tiglio e frutti bianchi (pesca bianca). Un attacco morbido e armonico al palato con una finitura minerale molto rinfrescante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare e crostacei. Perfetto con una tartare di branzino o di orata o sogliola alla plancia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RUINART BLANC DE BLANCS



Ruinart Blanc de Blancs *
Ruinart Blanc de Blancs Second Skin *
Ruinart Blanc de Blancs Mezza *
Ruinart Blanc de Blancs Magnum *
Ruinart Blanc de Blancs Magnum Second Skin *



Ruinart Blanc de Blancs Jéroboam 3 litri Caisse Bois *

Ruinart Rosé



RUINART ROSÉ

L'espressione golosa del gusto Ruinart

Una singolare combinazione di freschezza e note esotiche.

CRUS

Diversi Crus della Côte des Blancs, Montagne de Reims e Vallée de la Marne

ASSEMBLAGGIO

45% di Chardonnay,
55% di Pinot Noir - di cui
il 18-19% vinificato in rosso
(dal 20 al 25% di vini di riserva
delle due annate precedenti).

MATURAZIONE

Riposa 2 anni sui lieviti
in cantina

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è un rosa melograno delicato. Al naso offre intense note di frutti esotici (litchi e guava), essenze floreali (rosa) e frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Il palato è voluttuoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Prosciutto crudo di carattere (San Daniele o di Parma).
Salmone scottato o preparato alla giapponese in "tataki". Ideale con street food e pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RUINART ROSÉ



Ruinart Rosé*
Ruinart Rosé Second Skin*
Ruinart Rosé Mezza*
Ruinart Rosé Magnum*
Ruinart Rosé Magnum Second Skin*



Ruinart Rosé Jérôme 3 litri Caisse Bois*

Ruinart Blanc Singulier Ed. 19



RUINART BLANC SINGULIER ED. 19

La singolare espressione dello Chardonnay, rivelata dal cambiamento climatico

Adattandosi a una natura in costante evoluzione, Maison Ruinart ha perfezionato il proprio savoir-faire e creato una nuova espressione di Chardonnay. Blanc Singulier è il risultato di un approccio enologico innovativo, che coniuga i vini base di un'annata specifica e i vini provenienti da una riserva perpetua, creata appositamente per questa Cuvée. Un nuovo assemblaggio che conserva la freschezza aromatica tipica di Ruinart, per un Blanc de Blancs leggermente o per niente dosato, a seconda dell'edizione della Cuvée.

CRUS

Circa 20 Crus dalle Montagne de Reims, dalla Côte des Blancs, dalla Grande Vallée de la Marne, dalla Vallée du Petit Morin, dal Sézannais (Montgenost) e dal Vitryat.

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay, (77% da vini della vendemmia del 2019 e per il 23% da vini di riserva).

MATURAZIONE

3 anni di invecchiamento in cantina

DOSAGGIO E ABV

0 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Svela aromi di frutta bianca succosa e dolce, agrumi gialli, angelica candita e fiori bianchi che si fondono con i sapori delle spezie fruttate e un accenno di affumicato. Al palato l'attacco fresco iniziale cede rapidamente a una texture avvolgente, che ne amplifica la gamma aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ravioli di cavolo bianco, mandorle verdi fresche, fiore di rucola, carpaccio di branzino strofinato con sale, vinaigrette di mandarino e pompelmo bianco, infusione di zafferano, gelatina di pesca nettarina, torta savarin, crema chantilly alla verbena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

RUINART BLANC SINGULIER ED. 19



Ruinart Blanc Singulier Edition 19*

Dom Ruinart Blanc de Blancs



DOM RUINART BLANC DE BLANCS

L'omaggio a Dom Thierry Ruinart

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

CRUS

Solo vigneti Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery)

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di una sola annata

MATURAZIONE

Riposa minimo 9 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

4 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato intenso. Al naso note floreali, minerali e tostate. Il gusto è ricco e vibrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sapori forti e decisi come filetto di maiale nero, aragosta blu della Bretagna, porri e tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DOM RUINART BLANC DE BLANCS



Dom Ruinart 2013*
Dom Ruinart 2013 Chalk Wrap*



Dom Ruinart 2009 Magnum Caisse Bois*

Dom Ruinart Rosé



DOM RUINART ROSÉ

La sublimazione del gusto Ruinart

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

CRUS

Vigneti Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery)

ASSEMBLAGGIO

80% Chardonnay della Côte Blancs e della Montagne de Reims (Sillery), assemblati con il 20% di Pinot Noir vinificato in rosso.

MATURAZIONE

Riposa minimo 9 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

4,5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note tostate al naso si mescolano con gli aromi degli agrumi maturi. Al palato, lo Chardonnay regala freschezza e un carattere brillante ricco di integrità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pesce quali "tataki" di salmone o tonno marinato, ma anche carni come pollame o vitello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DOM RUINART ROSÉ



Dom Ruinart Rosé 2009*
Dom Ruinart Rosé 2009 Caisse Bois*



Dom Pérignon

KRUG
CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

MOËT & CHANDON

Ruinart