

# "INCONTRI DI CHAMPAGNE 2015 " FIRENZE 28 NOVEMBRE

Tipologia di prodotto	categoria
Vino dalla bevuta facile	1
Vino ..piu' esigente	2
Vino di sostanza .. Necessita d'accompagnamento	3
Vino importante o da meditazione.	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>ANDRE' ROBERT - GRAND CRU LE MESNIL S OGER :</b>			
1	CHAMPAGNE LE MESNIL GRAND CRU MILLESIME 2008	chardonnay	2 44,80
2	CUVEE RESERVE GRAND CRU	chardonnay	1 38,40
<b>MICHEL GENET - Chouilly Grand Cru :</b>			
3	EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU	chardonnay	1 37,10
4	BRUT GRANDE RESERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2009	chardonnay	2 42,30
<b>VARNIER-FANNIERE - AVIZE GRAN CRU :</b>			
5	BRUT GRAND CRU	chardonnay	2 46,10
<b>PERTOIS - LE BRUN - Cramant Grand Cru:</b>			
6	CUVEE NUANCES LANC DE BLANC GRAND CRU	chardonnay	2 44,00
<b>MALLOL GANTOIS - Mesnil s/Oger Grand Cru :</b>			
7	BRUT GRANDE RESERVE	chardonnay	2 38,00
<b>GIMONNET GONET - LE MESNIL SUR OGER G.C:</b>			
8	CUVEE D'OR GRAND CRU BDB	chardonnay	2 37,60
9	CUVEE PRESTIGE GRAND CRU	chardonnay	3 47,40
<b>BOURMAULT CHRISTIAN - AVIZE GRAND CRU :</b>			
10	CUVEE R DE ROSA	30% chard, 30% meunier;40% pinot nero	1 42,60
<b><u>COTES DE SEZANNE:</u></b>			
<b>DELONG Marlene Champagne - Allemant :</b>			
<b>NEW 2015</b>			
11	CUVEE PRIVILEGE	50% chardonnay; 30% pinot nero;20% pinot meunieR	2 40,20
12	CUVEE ZERO	70% chardonnay; 20% pinot nero;10% pinot meunier	2 54,70
<b>JEAUNAUX - ROBIN - Talux Saint Prix :</b>			
13	EXTRA BRUT "LES GRANDS NOTS" 2004	60% Pinot Meunier;30% Pinot Nero; 10% chardonnay	4 82,70
14	EXTRA BRUT ROSE' DE SAIGNEE'	100% Pinot Meunier;	2 45,50
<b>VALLEE DE LA MARNE:</b>			
<b>DOURDON- VIEILLARD - Reuil :</b>			
15	GRANDE RESERVE BRUT	20% Pinot Nero; 20% P. Meunier, 60% Chardonnay ,	2 36,60
<b>HATON JEAN-NOEL - Damery :</b>			
16	BRUT CLASSIC	60% Pinot Meunier; 40% Pinot Nero	1 36,20
17	BLANC DE BLANCS 2009	chardonnay	3 47,40
<b>VINCENT BLIARD Hautvillers:</b>			
18	BRUT CARTE NOIRE	Chardonnay , Pinot Nero, Pinot meunier	2 42,20

<b>HEUCQ - Cuisles</b>				
19	<b>CUVEEE EXTRA BRUT</b>	90% PINOT MEUNIER , 10% PINOT NERO	<b>1</b>	<b>38,50</b>
20	<b>BRUT PRESTIGE</b>	Chardonnay 40%,Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 30%;	<b>3</b>	<b>41,00</b>
<b>YVES RUFFIN - Avenay-Val-d'Or:</b>				
21	BRUT 1er cru	80% CHARDONNAY,20% PINOT NERO	<b>2</b>	<b>44,40</b>
22	<b>CUVEE PRECIEUSE MILLESIME 2008</b>	80% CHARDONNAY,20% PINOT NERO	<b>4</b>	<b>60,0</b>
<b>LEMAIRE R.C. - VILLERS SOUS CHATILLON:</b>				
23	<b>MILLESIMATO "HAUTES PRIERES " 2009</b>	chardonnay	<b>3</b>	<b>50,00</b>
<b>MONTAGNE DE REIMS:</b>				
<b>HENRIET BAZIN - VILLERS MARMERY:</b>				
24	<b>GRAND CRU BRUT Blanc de Noirs</b>	pinot nero	<b>2</b>	<b>40,00</b>
25	<b>Cuvée Marie-Amélie, Millésime 2008</b>	chardonnay	<b>3</b>	<b>50,20</b>
<b>BARNAUT EDMONT Bouzy Grand Cru:</b>				
26	<b>CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT GRAND CRU</b>	67% Chardonnay; 33% Pinot nero	<b>2</b>	<b>44,60</b>
<b>MARC CHAUVET - Rilly-La-Montagne :</b>				
27	<b>BRUT TRADITION</b>	Chardonnay;pinot Nero,pinot meunier	<b>1</b>	<b>35,90</b>
<b>CHAMPAGNE BILLIOT - Ambonnay Grand CRU:</b>				
28	CUVEE' BRUT RESERVE grand cru	75% pinot nero;25% chardonnay	<b>2</b>	<b>44,80</b>
29	CUVEE' LAETITIA grand cru ( solera )	50% pinot nero;50% chardonnay	<b>4</b>	<b>83,30</b>
<b>BERTEMES Fabrice - Trepail:</b>				
30	<b>BLANC DE BLANC EXTRA BRUT MILLESIME 2010</b>	chardonnay	<b>3</b>	<b>50,00</b>
<b>GAIDOZ - FORGET - 1er cru Ludes:</b>				
31	<b>MILLESIME Blanc de Noirs 2007</b>	60% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier	<b>3</b>	<b>48,50</b>
<b>NICOLAS MAILLART - ECUEIL:</b>				
32	<b>BRUT PLATINE EXTRA BRUT</b>	80% Pinot Nero; 20% Chardonnay	<b>2</b>	<b>44,80</b>
<b>PASCAL MAZET Champagne - Chigny - Les Roses:</b>				
33	<b>BRUT TRADITION</b>	<b>NEW 2015</b> 42%pinot meunier;30% chardonnay,28% pinot nero	<b>2</b>	<b>37,60</b>
<b>PAUL DETHUNE - AMBONNAY GRAND CRU:</b>				
34	<b>CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU BLANC DE NOIRS</b>	pinot nero	<b>3</b>	<b>65,50</b>
<b>PEHU-SIMONET - Verzenay &amp; Mesnil s/oger Grand Cru:</b>				
35	<b>CUVEE BLANC DE NOIRS VERZENAY GRAND CRU</b>	Pinot Nero	<b>2</b>	<b>48,70</b>
36	<b>CUVEE SPECIALE ROSE'</b>	90% Pinot Nero; 10% Chardonnay	<b>2</b>	<b>42,80</b>
<b>PENET ALEXANDRE - Verzy Grand Cru:</b>				
37	<b>EXTRA BRUT CUVEE</b>	Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay	<b>2</b>	<b>44,80</b>
<b>PENET - CHARDONNET - Verzy Grand Cru:</b>				
38	<b>RESERVE GRAND CRU EXTRA BRUT</b>	70% Pinot Nero 30%Chardonnay;	<b>3</b>	<b>71,50</b>
<b>ROGER BRUN - AY GRAND CRU:</b>				
39	<b>ROSE DE SAIGNE 4 NUITS NATURE</b>	pinot nero	<b>3</b>	<b>61,50</b>
<b>ROGER COULON - Vrgny</b>				
40	<b>BRUT HERI-HODIE</b>	40% pinot meunier, 30% pinot nero,30% chardonnay	<b>1</b>	<b>37,90</b>
41	<b>BRUT MILLESIME 2007 BLANC DE NOIRS</b>	50% pinot meunier, 50% pinot nero	<b>3</b>	<b>50,00</b>
42	<b>BRUT HERITAGE " LES COTEAUX DE VALLIER "</b>	chardonnay	<b>4</b>	<b>88,40</b>

**BARBIER - LOUVET - Bouzy & Tauxieres:**

43	CUVEE PRESTIGE GRAND CRU	60% pinot nero, 40% chardonnay	<b>2</b>	<b>35,60</b>
----	--------------------------	--------------------------------	----------	--------------

**COTE SUD D'EPERNAY:****HUOT & FILS - St. Martin D'Ablois:**

44	CARTE NOIRE	70% Pinot Nero; 30% chardonnay	<b>1</b>	<b>35,30</b>
----	-------------	--------------------------------	----------	--------------

45	CHAMPAGNE CUVEE ANNONCIADE 2008	50% Pinot Nero; 50% chardonnay	<b>3</b>	<b>50,80</b>
----	---------------------------------	--------------------------------	----------	--------------

**L'AUBE ( COTE DE BAR):****CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN - Celles Sur Ource:**

46	CARTE NOIRE BRUT TRADITION	70% pinot nero, 30% chardonnay	<b>1</b>	<b>30,60</b>
----	----------------------------	--------------------------------	----------	--------------

47	BRUT H MILLESIME 2009	70% pinot nero, 30% chardonnay	<b>2</b>	<b>40,20</b>
----	-----------------------	--------------------------------	----------	--------------

**HUGUENOT-TASSIN - Celles Sur Ource:**

48	BRUT TRADITION	50% pinot nero ; 50% pinot blanc	<b>1</b>	<b>32,00</b>
----	----------------	----------------------------------	----------	--------------

49	BRUT CUVEE PRESTIGE " Les Fioles "	80% chardonnay, 20% pinot nero	<b>3</b>	<b>43,13</b>
----	------------------------------------	--------------------------------	----------	--------------

**LOUISE BRISON - Noe les Mallets:**

50	ROSE L'IMPERTINENTE	pinot nero	<b>2</b>	<b>44,90</b>
----	---------------------	------------	----------	--------------

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

**PROMOZIONE "INCONTRI DI CHAMPAGNE 2014"**

Sconto 10 % + 10%

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

**IMP**

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

(PREZZO catalogo /1,40)

(escluso questi \*\* dethune, bonville, tarlant)

**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/mastercard (CON SCADENZA E CODICE SICUREZZA)

o paypal to [info@vinotecaalchianti.it](mailto:info@vinotecaalchianti.it)

LA "VINOTECA AL CHIANTI" RINGRAZIA PER LA VOSTRA  
PARTECIPAZIONE.

LASCIATE LA VS MAIL SE NON L'AVETE ANCORA SEGNALATA E  
RICEVERETE LE COMUNICAZIONI X I PROSSIMI EVENTI

**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 /+39 055 2379773 FAX :+39 055 2379773

skype:andrea.formigli

[www.vinotecaalchianti.it](http://www.vinotecaalchianti.it)