



 Bourgogne Les Sétilles	 Chablis Les Deux Rives	 Montagny 1^{er} Cru Bonneveaux	 Beaune Clos Les Monsnières	 Saint-Romain Sous le Château	 Pernand-Vergelesses	 Chablis 1^{er} Cru Fourchaume	 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre
 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay
 35 ha / 230-250 m s.l.m. Il vino nasce dalle uve di una sessantina di appezzamenti situati nel villaggio di Puligny e anche a Meursault. Terreno: argilla calcarea e argilla limacciata.	 3318 ha / 230-250 m s.l.m. Questo vino è un blend di uve provenienti da 12 diversi appezzamenti selezionati che si trovano su entrambi i lati del fiume Serein. Terreno: calcareo-argilloso e Kimméridgien	 9,7 ha / 230-250 m s.l.m. Situato nel territorio di B.uxy, il terroir di Bonneveaux gode di una buona esposizione a sud, soleggiato. Terreno: Argilloso-calcareo, marnoso	 6 ha / 320 - 350 m s.l.m. Viti circondate da mura su 3 lati, voltando le spalle alla Montagne de Beaune e con una magnifica vista sui vigneti Pommard e Côte. Terreno: argilloso calcareo su ghiaione ferroso, abbastanza superficiale che permette allo Chardonnay di maturare lentamente.	 23,85 ha La sua esposizione verso sud-est e il suo terreno sassoso calcareo danno vita a un vino di grande personalità. Questa cuvée è vinificata da cinque appezzamenti distinti di diverse età. Terreno: calcareo-argilloso	 44 ha / 250 - 300 m s.l.m. Situato alla fine della parte settentrionale della Butte de Corton, la denominazione Pernand Vergelesses produce vini bianchi adagiati su terreni argilloso-calcarei misti a sassi pietrisco e banchi di roccia. Terreno: Argilloso-calcareo	 86 ha / 230 - 250 m s.l.m. Questo terroir, esposto a sud, produce vini rotondi e potenti, pur mantenendo la mineralità del terreno kimméridgien. Questa cuvée è dovuta all’assemblaggio di uve nella zona di Vaulorent e Homme Mort. Terreno: Kimméridgien	 43 ha / 230-250 m s.l.m. Situato sulla riva destra del Serein e nella continuazione dei Grand Cru, il vigneto si trova nelle vicinanze di un sentiero che porta alla città di Tonnerre. Sicuramente il più famoso Premier Cru di Chablis. Terreno: Kimméridgien
 Affinamento di 12-14 mesi (di cui 3-4 in vasche d’acciaio) 85-90% in botti di rovere (di cui 12% di legno nuovo), 10-15% in vasche di acciaio	 Affinamento di 11 mesi in piccole vasche d’acciaio termoregolate per consentire il remuage delle fecce.	 Affinamento di 12 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 18% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 3 in vasche d’acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 15% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in vasche d’acciaio) 100% in botti di rovere	 Affinamento di 11 mesi (di cui 3 in vasche d’acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 10% di legno nuovo)
 13% alc. vol	 13,5% alc. vol	 13% alc. vol	 14% alc. vol	 13% alc. vol	 14,5% alc. vol	 13% alc. vol	 13% alc. vol
 Gli aromi di fiori bianchi, pesca, mandorla tostata e scorza di limone dominano su uno sfondo minerale. L’impatto iniziale in bocca è pieno e caldo con un finale vivace e goloso.	 Al naso sentori di pesca, mela verde e limone che persistono in bocca con una bella mineralità, bouquet fresco e note di iodio.	 Al palato pieno e rotondo con note minerali, speziate e di nocciola. Un vino affascinante e amichevole.	 Intensità aromatica sentori di frutta secca ma anche sapidità di liquirizia e di clorofilla. Vino abbastanza fermo in bocca, adatto alla distesa, leggera vena tannica.	 Freschezza unita alla mineralità del terroir e a una personalità generosa.	 Aromi di biancospino, acacia che annunciano nel tempo ambra, miele e spezie. Una bocca vivace, armonica e piacevole.	 In bocca uno Chablis rotondo, lusinghiero e armonioso. Un giusto equilibrio tra un attacco minerale e un retrogusto di frutta candita.	 Uno dei più famosi Premier Cru di Chablis, potente, ricco e vivace, offre profumi di mela, minerali e fiori bianchi.
 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C
 0,75 lt 1,5 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU En Remilly



CHABLIS VAUDÉSIR Grand Cru



MEURSAULT



MEURSAULT Vireuils



PULIGNY-MONTRACHET



PULIGNY-MONTRACHET Enseignères



PULIGNY-MONTRACHET Les Levrans



PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Champ-Gain



 Saint-Aubin 1^{er} Cru
En Remilly
 100% Chardonnay

 29,72 ha / 250-300 m s.l.m.
Saint-Aubin Premier Cru En Remilly è il fiore all'occhiello di Saint Aubin. È composto da un terreno bianco calcareo che con la calura estiva riscalda le uve durante la notte.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 9 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Note di mandorla, cannella, spezie, è un vino fine e affascinante che si evolve in corpo e ricchezza nel tempo.

 10-12°C

0,75 lt

 Chablis Vaudésir
Grand Cru
 100% Chardonnay

 14,7 ha / 250-300 m s.l.m.
Tra Valmur e Preuses, questo terroir si estende sui due versanti di una combe installata di calcare kimmeridgiano. Il terreno è molto in pendenza. Produciamo uva nei due versanti vendemmiando in periodi diversi.
Suolo: Kimmeridgiano

 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in massa)
 100% in botti di rovere (di cui 15% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Un vino di finezza ed eleganza che non esclude una buona costituzione con un fruttato sorprendente.

 10-12°C

0,75 lt

 Meursault
 100% Chardonnay

 284,48 ha / 250-300 m s.l.m.
Questa cuvée è un assemblaggio di uve provenienti da 15 diversi appezzamenti nel villaggio di Meursault per ottenere vini ricchi ed eleganti.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13,5% alc. vol

 Un vino con una fine intensità aromatica di mandorla, nocciola, mela e uno spiccato equilibrio tra morbidezza e freschezza al palato.

 12-14°C

0,75 lt

 Meursault
Vireuils
 100% Chardonnay

 16,05 ha / 300-350 m s.l.m.
Terroir situato in cima alla collina, vicino al villaggio di Auxey-Duresses. Suoli di tipo bruno calcareo, più o meno sassoso.
Terreno: Argilloso-calcareo

 Affinamento di 16 mesi (di cui 5 mesi di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 Un vino che sviluppa una tavolozza aromatica complessa e corposa.

 11-13°C

0,75 lt

 Puligny-Montrachet
 100% Chardonnay

 114,22 ha / 230-250 m s.l.m.
La denominazione si trova ai piedi della collina, su un terreno bruno che si estende da Meursault a nord a Chassagne-Montrachet a sud.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 20 mesi (di cui 7 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 Glorioso rappresentante della casa, questo vino presenta un insieme di aromi nobili e filanti su note di agrumi, una bella mineralità e una delicata tostatura.
Al palato è elegante e tonico, seguito da una lunghissima persistenza.

 11-13°C

0,75 lt
1,5 lt

 Puligny-Montrachet
Enseignères
 100% Chardonnay

 9,12 ha / 230-250 m s.l.m.
Nome del vino che deriva dal luogo in cui è ubicata la vigna, antica foresta di querce. Si tratta di quattro parcelle di territorio subito sotto i grandi crus di Batard e Bienvenues-Batard Montrachet ed è conosciuto come il terreno più ricco nella sua categoria
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Un Puligny-Montrachet strutturato, concentrato e potente.

 12-14°C

0,75 lt
1,5 lt

 Puligny-Montrachet
Les Levrans
 100% Chardonnay

 6,56 ha / 230 m s.l.m.
Il nome deriva da "levron" che nel XIV secolo indicava un luogo che piaceva alle lepri. Si tratta di un insieme di appezzamenti situati ai piedi della collina, vicino ai Premier Crus les Referts e Les Perrières, rivolti ad est.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 18 mesi (di cui 6 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 Esprime aromi nobili e raffinati, con note di agrumi, una bella mineralità e profumi tostati. In bocca è elegante e tonico con una persistenza molto lunga.

 11-13°C

0,75 lt

 Puligny-Montrachet
1^{er} CRU
Champ-Gain
 100% Chardonnay

 10,7 ha / 250-300 m s.l.m.
Il nome del vino significa "i campi guadagnati sulla foresta". Il terroir Champ Gain è situato in alto sulla collina ed esprime lo stile puro di Puligny, vivace e preciso.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

 13,5% alc. vol

 Un classico della denominazione: al naso speziato, con sentori di pesca bianca, pane tostato imburato. In bocca dimostra grande struttura a grana fine e una bella persistenza.

 12-14°C

0,75 lt

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Les Referts



PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Les Folatières



CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru



BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru



BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru



Puligny-Montrachet
1^{er} CRU
Les Referts
100% Chardonnay



5,52 ha / 230-250 m s.l.m.
Data la sua posizione, può essere paragonato a Fêfe che, in Bresse, designa un terreno irto di cespugli e rocce. Sarebbe una terra si dovevano rimuovere le teste delle rocce per piantare le viti. Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



14,4% alc. vol



Naso raffinato e concentrato: compaiono agrumi, albicocca poi note di miele e burro spesso con l'invecchiamento. Al palato unisce la finezza di Puligny-Montrachet a una consistenza densa e carnosa.



12-14°C



0,75 lt



Puligny-Montrachet
1^{er} CRU
Les Folatières
100% Chardonnay



17,64 ha / 250-300 m s.l.m.
Questo è l'appezzamento più vasto di Puligny-Montrachet, è rivolto a est e gode della massima esposizione ai raggi del sole, per questo la maturazione è precoce. Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 16-17 mesi (di cui 4-5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Vino ricco ma di grande finezza, si esprime attraverso profumi di fiori e frutti bianchi uniti a sentori di nocciola tostata. Al palato, l'eleganza accompagna la vivacità.



12-14°C



0,75 lt



Corton-Charlemagne
Grand Cru
100% Chardonnay



71,88 ha / 300-350 m s.l.m.
È la più grande A.O.C. e si estende su tre villaggi: Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses e Ladoix-Serrigny. Le differenze geologiche e le diverse esposizioni consentono di produrre vini ricchi e opulenti con sfumature minerali. Terreno: calcareo



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)



13,5-14% alc. vol



Vino di grande finezza, bouquet complesso: fragranze minerali, pera, spezie. L'ingresso è fresco e minerale al palato, strutturato con una bella persistenza in bocca



12-14°C



0,75 lt



Bienvenues-Bâtard-Montrachet
Grand Cru
100% Chardonnay



3,68 ha / 230-250 m s.l.m.
Un vigneto unico, uno dei più piccoli Grand Cru, piantato nel 1972, che produce solo 600 bottiglie all'anno. Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere



13% alc. vol



Vino nobile con purezza eccezionale e finezza aromatica. Al naso fiori della vite, agrumi conservati, mandorle tostate. Il palato è elegante.



12-14°C



0,75 lt



Bâtard-Montrachet
Grand Cru
100% Chardonnay



11,86 ha / 230-250 m s.l.m.
Un blend di due vigneti, di cui uno situato nel villaggio di Puligny-Montrachet, l'altro in quello di Chassagne-Montrachet. Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Al naso ha note di limone, burro e vaniglia. Il palato è abbastanza teso, con acidità. Il vino è rotondo, maturo e riempie il palato.



12-14°C



0,75 lt



BOURGOGNE Cuvée Margot



PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU Fichots



VOLNAY



POMMARD



VOLNAY 1^{ER} CRU Clos des Angles





Bourgogne
Cuvée Margot



100% Pinot Noir



1847 ha / 230-250 m s.l.m.
Margot è il nome della celebre Regina e soprattutto quello della figlia di Olivier. Margot è un assemblaggio di uve provenienti da 20 diversi appezzamenti della Côte de Beaune e della Côte de Nuit.
Terreno: argilla limacciosa



Affinamento di 14-15 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
80-100% in botti di rovere (di cui 12-15% di legno nuovo)



13% alc. vol



Un naso piacevole con note di piccole bacche rosse (fragola, lampone). Al palato fresco ed elegante, esprime frutta croccante.



12-14°C



0,75 lt
1,5 lt



Pernand-Vergelesse
1^{er} Cru Fichots



100% Pinot Noir



1,23 ha / 230-250 m s.l.m.
Situato sotto la denominazione Corton Grand Cru, questo terroir, che assomiglia un po' nord-ovest e volta le spalle a Corton-Charlemagne, si installa su un terreno argilloso-calcareo piuttosto profondo.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 15 mesi (di cui 4 di massa)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Naso delicato di fragola, lampone, violetta. Lusinghiero e tenero al palato, presenta note minerali che gli conferiscono finezza e armonia.



17-19°C



0,75 lt
1,5 lt



Volnay



100% Pinot Noir



98 ha / 230-250 m s.l.m.
Questa cuvée è composta da 4 diversi "climats": Les Farnes, Les Grands Champs, Echards e Les Poisots.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 15-16 mesi (di cui 2-4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)



13-13,5% alc. vol



Volnay si evolve attraverso note di frutti rossi e violetta, esprime una rotondità molto seducente, un vino elegante con tannini morbidi.



12-14°C



0,75 lt
1,5 lt



Pommard



100% Pinot Noir



211,62 ha / 300-350 m s.l.m.
In un terroir con suoli molto diversi, si è voluto creare un vino elegante utilizzando per lo più vigneti in pendenza come Vignots, Noizons e Chanière. Lo stile scelto non sottovaluta il carattere, anche un po' rustico della zona, che corrisponde ai vini di Pommard quando sono giovani.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 16 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Il naso fruttato si apre con mora, ribes nero e ciliegia. Corpo pieno e generoso con una bella struttura tannica e buona persistenza.



12-14°C



0,75 lt



Volnay 1^{er} Cru
Clos des Angles



100% Pinot Noir



3,34 ha / 250-300 m s.l.m.
Collocato su un livello più alto della A.O.C., questo "climat", con esposizione a sud-est, è generalmente in anticipo sugli altri durante la vendemmia.
Terreno: argilla calcarea e argilla limacciosa



Affinamento di 15 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Un vino fine ed elegante: al naso note di frutta fresca, al palato rivela una struttura elegante e una trama morbida.



12-14°C



0,75 lt
1,5 lt





CHASSAGNE-MONTRACHET Houillères
RÉCOLTE DU DOMAINE



Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Houillères
100% Chardonnay



8,4 ha / 230-250 m s.l.m.
Terroir situato a nord della denominazione, vicino a Puligny-Montrachet, di cui conserva nella sua personalità l'impatto roccioso e minerale.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)



13% alc. vol



Aromi di biancospino, caprifoglio che si mescolano alla nocciola e al burro fresco. Al palato è morbido e persistente esaltato da una bella mineralità. Un vino affascinante di natura piuttosto imponente.



11-13°C



0,75 lt

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU Clos Saint-Marc
RÉCOLTE DU DOMAINE



Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Clos Saint-Marc
100% Chardonnay



1,71 ha / 230-250 m s.l.m.
Clos Saint-Marc fa parte del vigneto Les Vergers, sulla strada per Saint Aubin, ripiantato con Chardonnay nel '96.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 20-25% di legno nuovo)



13,2% alc. vol



È un vino delicato, equilibrato e vivace. Mantiene sempre una bella freschezza anche invecchiando. Un vero Chassagne bianco che cresce in un terreno vocato, con una forte spinta calcarea.



12-14°C



0,75 lt

MEURSAULT 1^{ER} CRU Sous le Dos d'Âne
RÉCOLTE DU DOMAINE



Meursault 1^{er} Cru
Sous Le Dos D'âne
100% Chardonnay



5,03 ha / 300-350 m s.l.m.
Il terroir in pendenza si trova su un terreno fertile, marnoso e sassoso, che conferisce al vino un sapore minerale. Questo appezzamento è un'antica proprietà di Domaine Leflaive.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 18 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Di colore verde dorato. Al naso note di miele e spezie, mentre il palato è sontuoso e ricco, con un cuore elegante e una bella consistenza, con verve, finezza e morbidezza.



12-14°C



0,75 lt

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU Abbaye de Morgeot
RÉCOLTE DU DOMAINE



Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Abbaye de Morgeot
100% Chardonnay



10,7 ha / 230-250 m s.l.m.
Blend di due appezzamenti del nostro Domaine. La denominazione anticamente chiamata "Clos de Morgeot" si trova sotto la strada che porta da Chassagne-Montrachet a AOC Santenay.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Un vino che esprime la sua grandezza in una bella concentrazione e tanta finezza. Un vino corposo che matura piacevolmente con l'invecchiamento con note di miele e fiori bianchi.



12-14°C



0,75 lt

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Les Folatières
RÉCOLTE DU DOMAINE



Puligny-Montrachet 1^{er} Cru
Les Folatières
100% Chardonnay



17,64 ha / 250-300 m s.l.m.
Il nome dell'appezzamento deriva da "follots" poiché si trova in un luogo umido spesso caratterizzato da nebbie. Vigneto situato nella parte alta di Les Folatières, noto come Les Feux Bois.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 6 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Di colore verde intenso, questo vino sprigiona aromi opulenti e molto espressivi. Il palato è strutturato con una piacevole concentrazione di frutta e magnifica persistenza. Finezza, complessità ed eleganza.



12-14°C



0,75 lt

