



AA  
A

Agrapart

AVIZE

*Authentique M*

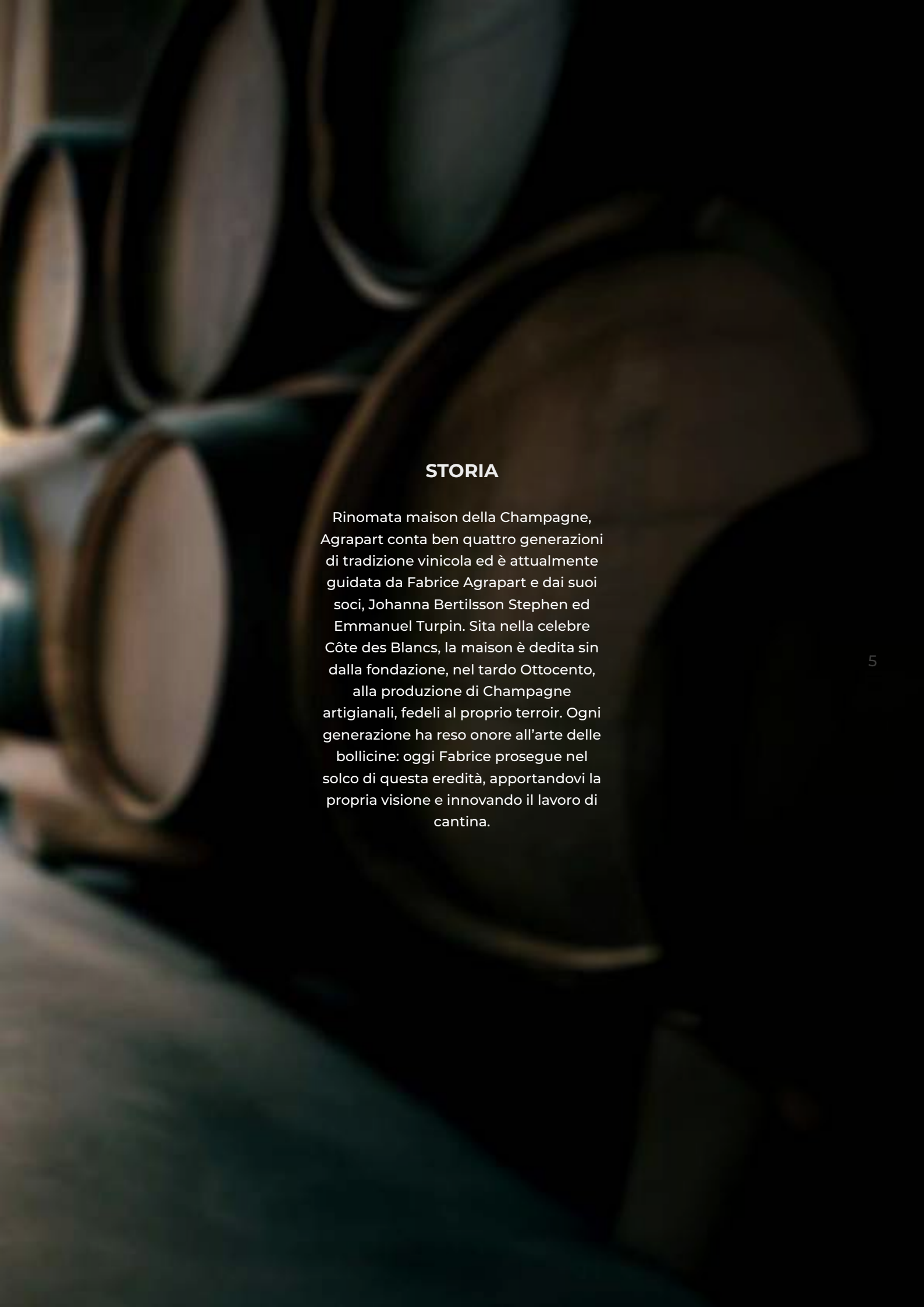
*Château de Montigny de Réville*



TERRA  
MORETTI  
DISTRIBUZIONE







## STORIA

Rinomata maison della Champagne, Agrapart conta ben quattro generazioni di tradizione vinicola ed è attualmente guidata da Fabrice Agrapart e dai suoi soci, Johanna Bertilsson Stephen ed Emmanuel Turpin. Sita nella celebre Côte des Blancs, la maison è dedita sin dalla fondazione, nel tardo Ottocento, alla produzione di Champagne artigianali, fedeli al proprio terroir. Ogni generazione ha reso onore all'arte delle bollicine: oggi Fabrice prosegue nel solco di questa eredità, apportandovi la propria visione e innovando il lavoro di cantina.

## **CHI È AGRAPART?**

Agrapart entra in una nuova fase con la leadership di Fabrice, Emmanuel e Johanna.

Sono loro a guidare il marchio verso il futuro, con forte attenzione verso l'eccellenza enologica, l'enoturismo e l'accoglienza, fedeli, al tempo stesso, all'identità di Agrapart e impegnati a preparare la via alla generazione che li seguirà.





## IL FUTURO

Nel cuore di Avize, sull'iconica Avenue Jean Jaurès, Agrapart Avize dà vita al progetto dei sogni. Negli ultimi due anni, il gruppo ha perfezionato il piano per la realizzazione di un sito di produzione totalmente integrato, dalla pressatura alla spedizione. Nella fase successiva, si prevede la ristrutturazione dell'ex-casa di riposo Auge Colin, grazie a un progetto di accoglienza enoturistica: la trasformazione porterà alla creazione di un hotel, un ristorante, un wine club aperto esclusivamente agli appassionati, oltre a uno spazio per mostre ed eventi, con un'ambientazione d'avanguardia, disegnata dall'artista di fama mondiale Carsten Höller.

**La conclusione della prima fase del progetto è prevista per entro fine 2026.**







## L'ARTE DEL VINO

Nell'arco di quattro generazioni, Agrapart è andata forgiando la propria riconoscibile identità, che Fabrice è impegnato a preservare, introducendo, al contempo, le sue innovazioni creative. Da visionario, coniuga nei vini le tradizioni consacrate dalla storia, con idee inedite, senza compromettere l'eredità della maison.

I vini di Agrapart Avize sono noti per l'impiego del legno, la conversione malolattica, i lieviti indigeni e l'assenza di filtrazioni. Tutte le botti in rovere provengono dalla zona, in particolare dalla Montagne de Reims.

Ispirato dalle tecniche enologiche di ieri e di oggi, Fabrice sa fonderle tra loro con grande maestria e con il suo approccio unico.

## ATOMA

ATOMA è prodotto da sole uve Chardonnay provenienti da 5 Grand Cru della Côte des Blancs. (Avize, Cramant, Oger, Oiry e Le Mesnil-sur-Oger).

ATOMA è un multimillesimato che impiega un assemblaggio perpetuo avviato nel 2020 e vinificato in botti di rovere della Montagne de Reims. Ogni anno, il 50% dell'assemblaggio perpetuo viene prelevato per essere unito a un 50% di vino dell'annata, affinato in acciaio.

La cuvée contiene quindi un "atomo" di ogni vendemmia dall'avvio dell'assemblaggio perpetuo.





# Agrapart

AVIZE



## ATOMA

100% Chardonnay Grand Cru

---

Uvaggio di Grand Cru della Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oger, Oiry, and Le Mesnil-sur-Oger.

---

Fermentazione malolattica completa

---

Imbottigliamento a luglio senza chiarifica né filtrazione

---

Affinamento sui lieviti fra 20 e 32 mesi

---

Remuage su giropallet

---

Sboccatura minimo 60 giorni prima dell'immissione in commercio

---

Dosage < 5 grammi/litro di zucchero

---

SO2 < 50 mg/litro

---

Atoma è disponibile in bottiglie e in un quantitativo limitato di magnum