

Simone Tovaglieri
Wine Selection

Catalogo

2 0 2 6

CHAMPAGNE · BORGOGNA



CHI SONO

Simone Tovagliari

Il suo interesse crescente per le piccole cantine e produttori poco conosciuti lo ha portato a estendere la sua esplorazione fino in Francia, visitando personalmente cantine, vignaioli e produttori nelle regioni dello Champagne e della Borgogna.

Intraprendente e desideroso di apprendere, Simone si è dedicato allo studio approfondito del mondo del vino, conseguendo certificazioni come assaggiatore e approfondendo la sua conoscenza attraverso corsi specializzati.

La sua missione è nitida: condividere la sua passione, l'entusiasmo e la conoscenza acquisita con amici, conoscenti e professionisti del settore.

Attraverso un impegno costante nella ricerca della perfezione e la selezione attenta dei prodotti, Simone Tovagliari si propone di importare e offrire autentici tesori enologici, diffondendo il piacere di scoprire e apprezzare questi grandi prodotti.

Indice

CHAMPAGNE

Robert Moncuit	5
Jacques Busin	9
Pinot-Chevauchet	12
Bouxin e Fils	18
Marc Chauvet	21
Blanc Garitan	23
Jacquinet & Fils	25
Gilles Mandard	28

BORGOGNA

Anne Gros e Jean-Paul Tollot	31
Armelle et Bernard Rion	33

8 CANTINE

Champagne



CHAMPAGNE · 5 VINI

Robert Moncuit

La storia della Maison Champagne Robert Moncuit prende forma nel 1973, quando Monsieur et Madame Moncuit iniziano a commercializzare i loro Champagne con il proprio nome. Nel 1995, i figli François e Michel raccolgono il testimone, fondano l'EARL du Petit Orme e avviano una nuova fase di crescita, mantenendo viva la tradizione di famiglia. A loro si unisce qualche anno più tardi Stéphanie, moglie di Michel. Dopo oltre ventisette anni di attività, François si è ritirato lasciando un'importante eredità.

Guidata da una forte passione per il mestiere e da un approccio artigianale, la Maison elabora Champagne di alta qualità: Brut Tradition, Blanc de Blancs, Rosé, oltre a due cuvée millésimées, il Blanc de Blancs millesimato e la Cuvée de Réserve senza dimenticare una proposta Demi Sec, pensata per i momenti più dolci della degustazione.

Il vigneto di circa 3 ettari, situato interamente a Bergères-lès-Vertus, nel cuore della Côte des Blancs, è coltivato principalmente a Chardonnay, con una piccola parte di Pinot Noir. La famiglia Moncuit ha scelto di aderire al programma di Viticulture Durable en Champagne, con l'obiettivo di ottenere uve di eccellenza nel rispetto dell'ambiente.

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA SIMONE TOVAGLIARI WINE SELECTION



ROBERT MONCUIT

Tradition Premier Cru Brut Sans Année

VITIGNO	67% Chardonnay, 33% Pinot Noir
ANNATA	2016
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti + 3 mesi post dégorgement

Note di pompelmo, pesca, frutta secca, pan brioche.



ROBERT MONCUIT

Millésime 2013 Premier Cru Brut

VITIGNO	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
ANNATA	2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 5 anni sui lieviti

Mandorle tostate, albicocca, limone candito.



ROBERT MONCUIT

Rosé Premier Cru Brut

VITIGNO	63% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 13% Pinot Noir vinificato in rosso
ANNATA	2018
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 5 anni sui lieviti

Fragolina di bosco, lampone fresco, finale elegante.



ROBERT MONCUIT

Blanc de Blancs millésimé 2017

VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti

Note fresche e minerali, agrumi, eleganza e freschezza.



ROBERT MONCUIT

Brut Cuvée Bergères les Vertus

VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 60 mesi sui lieviti

Fresco e armonioso, con una grande finezza. Equilibrato, con una bella persistenza aromatica



CHAMPAGNE · 3 VINI

Jacques Busin

La storia della Maison Jacques Busin affonda le sue radici nella tradizione vigneronne della Champagne, con vigneti situati nei più rinomati villaggi della Montagne de Reims: Verzenay, Verzy, Sillery e Ambonnay, tutti classificati Grand Cru 100%. Questo riconoscimento riflette l'eccezionale qualità del terroir, caratterizzato da sottosuolo calcareo che regola naturalmente temperatura e umidità del suolo, oltre a pendii esposti al sole che garantiscono la piena maturazione delle uve.

Il Pinot Noir conferisce struttura e intensità agli assemblaggi, mentre lo Chardonnay dona finezza ed eleganza, per cuvée dal carattere distintivo e armonico.

La cura del vigneto è al centro della filosofia della Maison: ogni parcella è seguita con attenzione, applicando metodi sostenibili volti a preservare la salute del suolo e il rispetto dell'ambiente, senza compromessi sulla qualità dell'uva.

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA IN EMILIA ROMAGNA DA SIMONE TOVAGLIARI WINE SELECTION



JACQUES BUSIN

Tradition Grand Cru

VITIGNO 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

ANNATA 2017

RACCOLTA Vendemmia manuale

AFFINAMENTO Minimo 10 anni in cantina

Profumi complessi e raffinati, frutta matura, nocciola e brioche, palato ricco e vellutato.



JACQUES BUSIN

Vieilles Vignes Grand Cru

VITIGNO 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

ANNATA Sans Année

RACCOLTA Vendemmia manuale

AFFINAMENTO Minimo 5 anni in cantina

Naso di frutta matura, freschezza minerale, grande persistenza.



JACQUES BUSIN

Grand Millésime Grand Cru

VITIGNO 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

ANNATA 2012

RACCOLTA Vendemmia manuale

AFFINAMENTO Minimo 8 anni in cantina

Frutta matura, freschezza e complessità, perfetto per piatti ricchi.



CHAMPAGNE · 9 VINI

Pinot-Chevauchet

Vignerons da quattro generazioni, la famiglia Chevauchet produce Champagne nel cuore dei côteaux sud di Épernay, tra la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne. Il Domaine coltiva 4 ettari di vigneto, suddivisi in 27 parcelle nei villaggi di Moussy e Pierry Premier Cru, senza acquistare né vendere uve, mantenendo così una totale indipendenza produttiva.

L'intero raccolto viene vinificato internamente, con una produzione annua di circa 32.000 bottiglie, espressione autentica di un territorio argilo-calcareo ricco di silex, che dona profondità e carattere ai tre vitigni della tradizione champenoise: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

L'identità della Maison si fonda su due pilastri: eccellenza ed ecosostenibilità.

Le cuvée vengono affinate per almeno 5 anni, con un utilizzo minimo e calibrato di solfiti, per preservare la purezza del vino e garantirne la longevità. La vinificazione parcellaire consente di realizzare anche cuvée mono-cépage e mono-récolte, esaltando l'espressività del terroir.



PINOT-CHEVAUCHET

Distingué Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru

VITIGNO	100% Chardonnay Premier Cru
ANNATA	2012, 2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 7 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia

Fresco e floreale, note agrumate e frutti rossi, grande freschezza al palato.



PINOT-CHEVAUCHET

Elégante Rosé Brut Nature

VITIGNO	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir macerato
ANNATA	2012, 2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 6 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia

Note fruttate di frutta bianca, fiori bianchi, finale minerale.



PINOT-CHEVAUCHET

Gènereuse Brut Nature

VITIGNO	100% Meunier
ANNATA	2015, 2014
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 6 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia

Note di pasticceria, frutta secca, finale minerale.



PINOT-CHEVAUCHET

Joyeuse Brut Premier Cru

VITIGNO	80% Meunier, 20% Chardonnay
ANNATA	2016, 2015, 2014
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 5 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia

Note agrumate, vaniglia, freschezza e mineralità.



PINOT-CHEVAUCHET

Précieuse Brut Premier Cru

VITIGNO	50% Meunier Premier Cru, 50% Chardonnay
ANNATA	2012, 2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 7 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia

Frutti rossi croccanti, bouquet ricco e complesso.



PINOT-CHEVAUCHET

Blanc de Noirs Extra-Brut

VITIGNO	100% Pinot Noir
ANNATA	Sans Année
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti

Agrumi freschi, equilibrio tra freschezza e lunghezza.



PINOT-CHEVAUCHET

Blanc de Blancs Extra-Brut Sablière

VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	Sans Année
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti

Naso complesso e fresco, note fruttate e salinità.



PINOT-CHEVAUCHET

Blanc de Noirs Vieilles Vignes Extra-Brut

VITIGNO	100% Meunier
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti

Attacco tonificante e gentile. Frutta matura e leggermente cotta. Finale persistente e salino, che stuzzica le papille gustative



PINOT-CHEVAUCHET

Millesimato 2008 Brut Blanc de Blancs Premier Cru

VITIGNO	100% Chardonnay 1er Cru
ANNATA	2008
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia

Ottimo equilibrio tra vivacità e morbidezza, con aromi di frutta e fiori bianchi che si evolvono in una piacevole sensazione di freschezza.



CHAMPAGNE · 4 VINI

Bouxin e Fils

Dal 1944, nel cuore della regione della Marna, la famiglia Bouxin coltiva con passione l'arte dello champagne. Tre generazioni si sono succedute alla guida del Domaine, affinando costantemente la gestione delle vigne per esprimere al meglio il carattere autentico del terroir della Montagne de Reims. Tradizione e innovazione convivono armoniosamente grazie all'adozione di attrezzature all'avanguardia e al rigoroso rispetto delle normative sanitarie.

Nel 2020, l'azienda ha arricchito la propria proposta con una raffinata cuvée Extra Brut, espressione di eleganza, precisione e autenticità.

DISTRIBUITO IN ITALIA DA SIMONE TOVAGLIARI WINE SELECTION



BOUXIN E FILS

Tradition Brut

VITIGNO	Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti

Champagne elegante con note di frutta a polpa gialla, agrumi e crosta di pane.



BOUXIN E FILS

Tradition Extra Brut

VITIGNO	Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 40 mesi sui lieviti

Champagne complesso, con note di frutta secca e spezie dolci, freschezza vibrante.



BOUXIN E FILS

Réserve

VITIGNO	50% Meunier, 30% Chardonnay e 20% Pinot
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 96 mesi sui lieviti

Eleganti note di fiori bianchi e agrumi, struttura cremosa e avvolgente.



BOUXIN E FILS

Blanc de Blancs

VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 46 mesi sui lieviti

Note eleganti di fiori bianchi, agrumi, frutta secca e pasticceria.



CHAMPAGNE · 2 VINI

Marc Chauvet

La storia della Maison Marc Chauvet affonda le proprie radici in una tradizione viticola secolare. A Rilly-la-Montagne, piccolo villaggio della Montagne de Reims, la famiglia Chauvet coltiva la vigna da generazioni. Una curiosa iscrizione del 1529, ritrovata nella chiesa del paese, testimonia già la presenza di un antenato vigneron: Nicolas Chauvet, figura storica che segna simbolicamente l'inizio di una lunga eredità.

Oggi, la conduzione del domaine è affidata ai fratelli Clotilde e Nicolas Chauvet, che proseguono con passione il lavoro intrapreso dai genitori Claudette e Marc Chauvet, mantenendo viva la tradizione sotto l'insegna di Champagne Marc Chauvet.

L'approccio della Maison unisce il rispetto delle pratiche artigianali alla volontà di produrre Champagne identitari, autentici, espressione del terroir della Montagne de Reims, valorizzando l'equilibrio tra finezza, struttura e complessità aromatica.



MARC CHAUVET

Millesime 2016

VITIGNO	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Meunier
ANNATA	2016
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 84 mesi sui lieviti

Naso fruttato con note di mela, pesca e meringa, bocca ricca e cremosa.



MARC CHAUVET

Cuvee Initiales 2014

VITIGNO	45% Pinot Noir, 55% Chardonnay
ANNATA	2014
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 96 mesi sui lieviti

Elegante, note di limone, acacia, bergamotto e brioche, freschezza e acidità integrate.



CHAMPAGNE · 1 VINO

Blanc Garitan

Situata ad Ambonnay, nel cuore della Montagne de Reims, la

Maison Champagne Blanc Garitan custodisce una lunga tradizione familiare dedicata all'arte dello champagne. Il vigneto si estende su un terroir d'eccellenza, caratterizzato da suoli calcarei, pendii collinari e un clima dalla doppia influenza oceanica e continentale, che dona freschezza, finezza e equilibrio ai vini.

La famiglia coltiva i tre vitigni classici della Champagne:

Chardonnay, che conferisce eleganza e delicatezza; Pinot Noir, che apporta struttura e intensità aromatica; e Pinot Meunier, che tuttavia non viene vinificato nelle cuvée della Maison.

Il lavoro in vigna è interamente manuale: dalla potatura all'ébourgeonnage, dal liage al palissage, ogni fase è eseguita con cura artigianale da Corinne e Sébastien Blanc, affiancati dagli studenti della scuola di viticoltura di Gionges e da una squadra

SIMONE TOVAGLIARI WINE SELECTION
dedicata durante la vendemmia.



BLANC GARITAN

Brut

VITIGNO 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

ANNATA 2021

RACCOLTA Vendemmia manuale

AFFINAMENTO Minimo 46 mesi sui lieviti

Note eleganti di fiori bianchi e agrumi, sentori di frutta secca e pasticceria.



CHAMPAGNE · 4 VINI

Jacquinot & Fils

Una storia di famiglia che affonda le sue radici nel XVII secolo,

quando la famiglia Jacquinot inizia la coltivazione della vite nella

regione di Épernay. È però nel 1918 che Pierre Jacquinot,

parallelamente alla sua attività di courtier en raisin e commerciante

di vini, dà nuovo impulso al vigneto familiare.

Nel 1929 installa il primo torchio di proprietà e inizia la vinificazione

in proprio. Nel 1947, insieme ai figli Jacques e Jean-Guy, fonda

ufficialmente Champagne Jacquinot & Fils, con sede nelle storiche

cave di Épernay. Jacques si dedica allo sviluppo commerciale,

mentre Jean-Guy si concentra sull'ampliamento del vigneto e sulla

qualità enologica.

Oggi l'azienda è guidata da Jean-Manuel Jacquinot, enologo e

figlio di Jean-Guy, affiancato da François Nicolet, genero di

Jacques. Il domaine conta 17 ettari di vigneti condotti secondo i

SIMONE TOVAGLIARI WINE SELECTION

principi della viticoltura ragionata, per garantire uve sane e di alta

qualità



JACQUINOT & FILS

Private Cuvée Brut

VITIGNO 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

ANNATA 2021

RACCOLTA Vendemmia manuale

AFFINAMENTO Minimo 36 mesi sui lieviti

Bouquet delicato con note floreali, fruttato e fresco, perfetto come aperitivo.



JACQUINOT & FILS

Blanc de Blancs Brut

VITIGNO 100% Chardonnay

ANNATA 2021

RACCOLTA Vendemmia manuale

AFFINAMENTO Minimo 36 mesi sui lieviti

Fresco e vivace, con note di acacia, miele e agrumi.



JACQUINOT & FILS

Blanc de Meuniers Brut

VITIGNO	100% Pinot Meunier
ANNATA	2015
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 84 mesi sui lieviti

Note di bergamotto, pesca e pera, aromi freschi e setosi.



JACQUINOT & FILS

Harmonie 2011 Brut

VITIGNO	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
ANNATA	2011
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 120 mesi sui lieviti

Note di frutta bianca, agrumi, miele, frutta secca e brioche, con finale lungo e complesso.



CHAMPAGNE · 2 VINI

Gilles Mandard

Quella della famiglia Mansard è una storia di passione e tradizione

che prende vita nel 1901 a Cerseuil, quando Benoni Mansard crea le sue prime cuvée. Da allora, generazione dopo generazione, il savoir-faire è stato custodito e tramandato.

Nel 1986, è Gilles Mansard a raccogliere l'eredità del Domaine, portando avanti la visione di famiglia con impegno e determinazione. Oggi, insieme ai figli Maxime e Vincent, guida l'azienda tra i vigneti e le cantine storiche del XVIII secolo a Épernay, cuore pulsante della Champagne.

La filosofia della Maison è chiara e profonda: privilegiare la qualità, valorizzare l'identità del terroir e creare grandi champagne capaci di raccontare un territorio con eleganza e autenticità.



GILLES MANDARD

Blanc de Blancs

VITIGNO	100% Chardonnay, con il 20-25% di vini di
ANNATA	Sans Année
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	N/A

Bouquet elegante e floreale, frutta bianca e secca, freschezza e mineralità.



GILLES MANDARD

Clos de Cerseuil

VITIGNO	100% Pinot Meunier
ANNATA	2015
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	N/A

Note evolute di agrumi, miele e fiori bianchi, bocca ampia e bilanciata.

2 CANTINE

Borgogna



BORGOGNA • 2 VINI

Anne Gros e Jean-Paul Tollot

Il Minervois è una delle più estese aree vinicole del Languedoc-Roussillon, con circa 15000 ettari di vigneti, di cui 5000 destinati alla produzione di vini AOC. La regione comprende tre principali denominazioni: Minervois, Minervois-La Livinière e Muscat de Saint-Jean de Minervois.

Il territorio è suddiviso in cinque zone principali: i Balcons de l'Aude, la Causse, i Mourels, la Petit Causse e le Terrasses, ognuna con caratteristiche geologiche e climatiche distintive che conferiscono ai vini identità e personalità uniche.

Nel 1988, Anne Gros, figlia di François Gros, ha raccolto l'eredità del Domaine di famiglia in Borgogna, affermandosi nel panorama vitivinicolo francese grazie alla sua visione, competenza e passione.

Insieme a Jean-Paul Tollot, anch'egli viticoltore in Borgogna, ha dato vita a un nuovo progetto nel cuore del Minervois, nella località di Cazelles. Qui, unendo il savoir-faire borgognone al potenziale del terroir mediterraneo, hanno creato una realtà vinicola d'eccellenza, ospitata in una cantina moderna, progettata con cura, armonia e grande attenzione ai dettagli.

La loro collaborazione rappresenta l'incontro perfetto tra tradizione, innovazione e rispetto per il territorio, e si traduce in vini eleganti, intensi e di grande espressività.



ANNE GROS E JEAN-PAUL TOLLOT

Les Fontanilles

VITIGNO	Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault
ANNATA	2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	50% in botti di rovere, 50% in vasche inox

Vino vibrante, fresco, equilibrato tra rotondità, struttura e aromaticità.



ANNE GROS E JEAN-PAUL TOLLOT

L'O de la Vie

VITIGNO	100% Pinot Noir
ANNATA	2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	100% in vasche inox

Aromi di frutticelli neri e rossi, note speziate; bocca equilibrata e ben strutturata, finale lungo.



BORGOGNA • 14 VINI

Armelle et Bernard Rion

La storia del Domaine Armelle et Bernard Rion ha inizio nel 1896, a Vosne-Romanée, nel cuore della Borgogna. Fin dalle origini, il savoir-faire vitivinicolo è stato tramandato di generazione in generazione.

Nel 2005, Alice Rion entra a far parte dell'azienda di famiglia, affiancando il padre Bernard e apprendendo da lui l'arte della viticoltura e della vinificazione. Oggi, insieme alle sorelle Nelly e Mélissa, e con il supporto dei loro mariti, la nuova generazione gestisce con passione e competenza 9,5 ettari di vigneti distribuiti tra la Côte de Nuits e la Côte de Beaune.

I vini del domaine nascono da terroir prestigiosi, situati nei rinomati villaggi di Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Pernand-Vergelesses, e altri ancora. Ogni etichetta esprime l'eleganza e la complessità tipica di questi luoghi iconici della Borgogna.



ARMELLE ET BERNARD RION

Bourgogne Aligoté

VITIGNO	100% Aligoté
ANNATA	2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	6 mesi sui lieviti in acciaio inox

Vino fresco e agrumato, ottimo con frutti di mare.



ARMELLE ET BERNARD RION

Bourgogne Blanc Chardonnay

VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	2021, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	15 mesi in botti di rovere (50% nuove)

Vino elegante e complesso, con aromi di fiori bianchi e note speziate.



ARMELLE ET BERNARD RION

Bourgogne Côte d'Or

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale, 100% diraspata
AFFINAMENTO	12 mesi in botti di rovere francese (10% nuove)

Vino morbido e delicato, ideale per carni grigliate.



ARMELLE ET BERNARD RION

La Croix Blanche

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2020, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale, 100% diraspata
AFFINAMENTO	12 mesi in botti di rovere usate

Vino elegante e profondo, note di terra e spezie.



ARMELLE ET BERNARD RION

Monthélie Rouge

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in barrique di rovere (30% nuove)

Note di liquirizia, caffè, ciliegia e ribes nero.



ARMELLE ET BERNARD RION

Marsannay En Sompagny

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)

Mora, ribes nero, elegante e fruttato.



ARMELLE ET BERNARD RION

Beaune Les Beaux Fougets

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2021, 2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	10-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)

Vino elegante e bilanciato, note di vaniglia, violetta e frutta nera.



ARMELLE ET BERNARD RION

Volnay

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)

Corposo e potente, con finale persistente.



ARMELLE ET BERNARD RION

Nuits-Saint-Georges Dame Marguerite

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)

Frutti rossi, sottobosco, funghi, cuoio, elegante e complesso.



ARMELLE ET BERNARD RION

Chambolle-Musigny Les Échezeaux

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)

Frutti rossi, spezie, elegante e femminile.



ARMELLE ET BERNARD RION

Vosne-Romanée Dame Juliette

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)

Frutti rossi, spezie, cuoio, elegante e strutturato.



ARMELLE ET BERNARD RION

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes"

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)

Vino pieno ed elegante, Tannini fini e ben integrati. Struttura carnosa e aromatica nella giovinezza



ARMELLE ET BERNARD RION

Clos de Vougeot – Grand Cru

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	In barrique di rovere nuove al 100% per circa 15 mesi

Vino armonioso, di razza ed elegante Colore rubino profondo Tannini maturi e struttura importante



ARMELLE ET BERNARD RION

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Gruenchers"

VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)

Vino fine, elegante e femminile Struttura delicata e armoniosa Note fruttate da giovane, sentori di sottobosco con l'invecchiamento

Simone Tovagliari

Wine Selection

CONTATTI

Simone Tovagliari

simone.tovagliari@farnesecaffe.it

+39 340 0035349

simonetovagliari.farnesecaffe.it

FARNESE CAFFÈ

Via Giolitti 8/A, 43126 Parma

info@farnesecaffe.it

+39 327 6393981

farnesecaffe.it