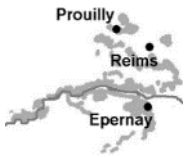
CHAMPAGNE
Alain Couvreur

David Couvreur

Remi Couvreur

Esclusiva Italia

60.000
4,5 ha: Pinot Noir, Pinot Meunier
1,5 ha: Chardonnay



	Blanc de Noirs	Bianco	Brut
	Blanc de Noirs Magnum	Bianco	Brut
	Blanc de Blancs	Bianco	Brut
	Blanc de Blancs Magnum	Bianco	Brut
	« Ambre d'Opale » Tradition	Bianco	Brut
	Rosé	Rosato	Brut
	REMI COUVREUR Brut	Bianco	Brut
2016	REMI COUVREUR Blanc de Noirs	Bianco	Brut
	DAVID COUVREUR Extra Brut de Meuniers	Bianco	X-Brut
2015	DAVID COUVREUR Blanc de Blancs	Bianco	Brut
	Confezione per bottiglia di Champagne		
	Confezione generica per bottiglia di Champagne Magnum		

LA SOLIDITÀ DELLA TRADIZIONE

"gli champagne Couvreur deludono assai di rado, e riflettono una gestione calibrata di una materia prima ben accompagnata in vinificazione [...] Difficile trovarli noiosi; non temete di lasciarli invecchiare in cantina." - Samuel Cogliati, Champagne, Vignaioli e Vini

"David e Rémi Couvreur rappresentano la settima generazione della Maison che si espande per 6,5 ettari nei territori di Prouilly, Branscourt e Unchair, ognuno dei quali particolarmente votato a un singolo vitigno: il terreno argilloso calcareo di Unchair è ideale per lo chardonnay, il calcareo limoso di Branscourt favorisce il pinot noir, mentre il pinot meunier trova il suo equilibrio nel suolo sabbioso di Prouilly. La fermentazione e la vinificazione si svolgono in acciaio, i vini fanno la malolattica e affinano in bottiglia dai 2 ai 5 anni." - Le 99 migliori maison di Champagne 2012-2013

Blanc de Noirs Brut

Pinot Noir 85%, Pinot Meunier 15%
30 anni
100% acciaio inox; malolattica effettuata; assemblaggio 60% vini ultima annata e 40% vini di riserva risalenti fino a oltre 10 anni.
4 gr. litro
12.000 (oltre a 300 magnum)
5 anni
Aperitivo, salumi, volatili, formaggi. Un jolly.
"Fruttato" e "potente" sono gli aggettivi che vengono in mente; sorprendente nella lunghezza in bocca.
La franchezza.

Blanc de Blancs Brut

Chardonnay 100%
30 anni
70% acciaio inox, 30% barrique; 50% vini di riserva; malolattica effettuata; assemblaggio 60% vini ultima annata, 30% penultima annata e 10% vini di riserva.
7 gr. litro
8.000
5 anni
Aperitivo, frutti di mare, pesce, pasticci.
Champagne fine, sottile e raffinato, con note fruttate. Meno lungo del Blanc de Noirs, ma di una freschezza incomparabile; non teme piatti impegnativi.
La freschezza.

« Ambre d'Opale » Tradition

Pinot Noir 45%, Chardonnay 55%
30 anni
Utilizzo della pressa Coquard.
Lievito selezionato, vasche termoregolate. Tartrique di affinamento e stabilizzazione. Vasche e botti di invecchiamento.
Svolge la malolattica.
5 gr. litro
4.000
10 anni
Fois gras, carni bianche.
Frutta secca e brandy.
I sapori di una volta.

Rosé Brut

Pinot Noir 35%, Chardonnay 30, Pinot Meunier 35%
30 anni
Parte acciaio inox, parte barrique; fermentazione malolattica; assemblaggio 80% vini ultima annata e 20% vini di riserva; metodo macerazione breve per le uve rosse.
8 gr. litro
4.500
2-5 anni
Pesci importanti anche salmistrati, carni rosate, finocchiona e altri affettati intriganti.
Metodo saignée per le uve rosse. Frutta rossa e nera. Bell'acidità. Sapidità. A tutto pasto.
La maturità.

REMI COUVREUR Brut

Pinot noir 50%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 20%
25 anni
Utilizzo della pressa Coquard.
Affinamento in vasca in acciaio inox per più di otto mesi. Svolge la malolattica.
10 gr. litro
10000
2-4
Salumi, carni bianche, foie gras.
Champagne perfetto da aperitivo tra amici. Brioso, piacevole, ma anche concreto.
La spensieratezza.

REMI COUVREUR Blanc de Noirs millesimato

Pinot Noir 87%, Pinot Meunier 13%
25 anni
100% acciaio inox per 8 mesi; malolattica svolta.
10 gr. litro
5.000
5 anni
Salumi, volatili, vitello.
Ricco di frutta, equilibrato, solida struttura. Buona lunghezza.
La solidità

DAVID COUVREUR Extra Brut de Meuniers

Pinot Meunier 100%
30 anni
Utilizzo della pressa Coquard; lievito selezionato, vasche termoregolate; chiarificazione e stabilizzazione tartarica, affinamento in tini e barile (15%) da 228 litri; svolge la malolattica.
3,5 gr. litro
1.700
2 anni
Bruschetta funghi e bacon, uovo, salsiccia e patate.
Elegante ma dalla struttura poderosa, fruttato, persistente.
No retreat, baby, no surrender.

DAVID COUVREUR Blanc de Blancs millesimato

Chardonnay 100%
28 anni
100% acciaio inox per 8 mesi; malolattica svolta.
7 gr. litro
3.500
4-5 anni
Aperitivo, pesci, frutti di mare.
Complesso, strutturato, cremoso, minerale, ben equilibrato.
La struttura importante.