

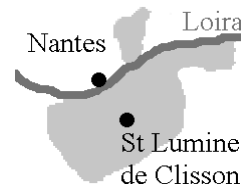


Bruno Cormerais



Esclusiva Italia

- 80.000
- 26 ha: Melon de Bourgogne, Folle Blanche
- 6 ha: Cabernet, Merlot, Gamay



| | | | |
|------|---|--------|-------|
| 2021 | « Chambaudière » Muscadet Sèvre et Maine sur lie | Bianco | Secco |
| 2020 | « Vieilles Vignes » Muscadet Sèvre et Maine sur lie | Bianco | Secco |
| 2017 | « Clisson » Muscadet Sèvre et Maine | Bianco | Secco |

NON SOLO OSTRICHE

“Nel settore di Clisson, beneficia di un patrimonio interessante di vecchie vigne che vanno da 30 a 70 anni, cosa che gli permette di vinificare dei **muscadet classici**, che portano verso la fine austerità del granito.” - [Le guide des meilleurs vins de France 2022](#)

“Gran parte delle vigne **ha tra 30 e 70 anni**. Con quattro cuvée differenti di Muscadet sur lie, tutti i territori della proprietà sono rispettati. Certe cuvée riposano sui loro lieviti per più di due anni, cosa che gli dona grasso, ampiezza e ricchezza.” - [Gault Millau Vins 2010](#)

“Un’istituzione nel Muscadet. Vignaiolo da generazioni, appassionato e travolgente, Bruno è un punto fermo per tutti” - [Giovanni Ascione, Bibenda 48, marzo 2014](#)

“I vini evolvono molto bene in bottiglia, bisogna dunque saperli attendere.” - [Bettane & Desseauve 2017](#)

“Bruno Cormerais **ha la reputazione di vendemmiare tardivamente** per ottenere una maturità ottimale dei suoi vini.” - [Guide Hachette des Vins 2009](#)



« Chambaudière » Muscadet Sèvre et Maine sur lie

- Melon de Bourgogne 100%
- 15 anni
- Passa in acciaio da 7 a 9 mesi sulle proprie fecce se cuvée di primavera; da 14 a 16 se cuvée d’autunno; lieviti indigeni.
- 20.000
- 3 anni
- Aperitivo, mousse di tonno, gamberetti alle spezie, sardine alle erbe, e naturalmente frutti di mare.
- Denso, pulito, agrumato, vivace, teso e molto salino.
- La facile beva.



« Vieilles Vignes » Muscadet Sèvre et Maine sur lie

- Melon de Bourgogne 100%
- 40 anni
- Passa in acciaio 14 mesi sulle proprie fecce; lieviti indigeni.
- 7.000
- 3-6 anni
- Aperitivo, cucina speziata e con salse, salmone con curcuma, sfoglia di legumi alla crema di aringa, frutti di mare saporiti, piccoli crostacei.
- Minerale con note speziate, agrumato, entra in bocca con decisione, ben equilibrato, grasso, maturo. Bella e piacevole persistenza. E salino!
- L’equilibrio.



« Clisson » Muscadet Sèvre et Maine

- Melon de Bourgogne 100%
- Tra 40 e 50 anni
- 72 o più mesi sulle proprie fecce; lieviti indigeni.
- 4.000
- 10 anni
- Pollo al ginger e cardamomo, ostriche.
- Iodato, teso, ricco e potente. Frutto maestoso.
- La freschezza.



« Bruno » Muscadet Sèvre et Maine

- Melon de Bourgogne 100%
- Tra 40 e 50 anni
- 51 o più mesi sulle proprie fecce; lieviti indigeni.
- 4.000
- 10 anni
- Olive all’ascolana, pollo all’ananas, vitello tonnato, ragù di coniglio, pesce spada con salsa verde alla senape.
- Vino complesso, rotondo con note minerali.
- La potenza.