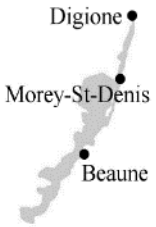
Chantal Rémy

Esclusiva Italia

12.000
3 ha: Pinot Noir



2022	Morey-St-Denis MONOPOLE «Clos des Rosiers »	Rosso	Secco	autunno 2024; quantità limitata
2019/20	Latricières-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	
2017	Latricières-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	
2020	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	
2019	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	
2018	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	
2017	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	in esaurimento
2020	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; quantità limitata
2017	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; quantità limitata
2017/18	Morey-St-Denis MONOPOLE «Clos des Rosiers » Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata
2009	Latricières-Chambertin Grand Cru Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassa di legno

LA CESELLATURA DEI CRUS PIÙ PRESTIGIOSI

"Chantal Remy (accompagnata dal 2014 da suo figlio Florian) produce **vini molto classici, pieni di grazia, sensuali, che invecchiano meravigliosamente bene**." - Le guide des meilleurs vins de France 2021
"Lo stile dei vini resta comunque ispirato alla grazia di una **Borgogna d'antan**, senza nessuna preoccupazione relativa alle tecniche enologiche né alle strategie del mercato, ma **fedele a una classicità rispettosa del terroir**. - Vini e Terre di Borgogna
"Seguace di uno stile molto classico, Chantal Remy produce, a partire da vendemmia a grappolo intero, dei vini poco colorati di una notevole finezza e molto scorrevoli. **Con l'età sviluppano una complessità affascinante**." - La Revue du vin de France, dic 2012 / gen 2013
"Con l'aiuto di suo figlio Florian, Chantal Rémy resta fedele allo **stile classico e fuori dalle mode che ha fatto il suo successo**." - Bettane & Desseauve 2022

Morey-St-Denis MONOPOLE « Clos des Rosiers »

Pinot Noir 100%
16 anni
Parte delle uve non diraspate; in barriques (33% nuove) 22 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato
1.500
5-10 anni
Antipasti, anatra, beccaccia, vitello.
Naso variegato di un'eleganza assoluta, tannino levigato, un magnifico territorio da scoprire!
La femminilità.

Latricières-Chambertin Grand Cru

Pinot Noir 100%
n.d.
Parte delle uve non diraspate; in barriques (33% nuove) 22 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
2.000
20-30 anni
Carni rosse, cacciagione, funghi e se invecchiato è perfetto col cotechino in umido.
Frutto purissimo, tessitura vellutata, sensuale, lungo e persistente, un grande classico.
Lo stile classico.

Clos de la Roche Grand Cru

Pinot Noir 100%
40 anni
Parte delle uve non diraspate; in barriques (33% nuove) 22 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
2.000
20-30 anni
Carni rosse, cacciagione, formaggi a pasta dura.
Ricco, profondo, energico, selvatico, ma sempre nobile ed elegante. Al servizio del territorio.
L'eleganza.