



Philippe Colin



Esclusiva Italia

50.000

2 ha: Pinot Noir
7 ha: Chardonnay, Aligoté



2022	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	aprile 2024; no scheda vino
2022	Chassagne-Montrachet	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Saint-Aubin 1er Cru « Les Combes »	Bianco	Secco	aprile 2024; no scheda vino
2022	Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes »	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Demoiselles »	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Chevalier-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	aprile 2024

UNA QUESTIONE DI EQUILIBRIO

“una serie di vini schietti, precisi e puliti che esprimono bene il loro territorio. Da seguire bene.” - [La Revue du Vin de France](#), giugno 2009

“Philippe si iscrive in una tendenza ben constatata in Borgogna: i vini guadagnano in intensità e in precisione aromatica.” - [Bourgogne Aujourd'hui](#) n.88

“intanto ci gustiamo i suoi bianchi, definiti e stilizzati, ma sempre prioritariamente sensibili alle esigenze della bevibilità rispetto a una ricercatezza stilistica fine a sé stessa.” - [Camillo Favaro e Giampaolo Gravina](#), [Vini e terre di Borgogna](#)

“I vini sono raffinati, puri e precisi, migliorano in individualità di carattere.” - [Bettane & Desseauve](#) 2013

“Ormai uno dei valori sicuri in questa denominazione” - [Bettane & Desseauve](#) 2016



Chassagne-Montrachet

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 30 anni
- 🕒 Raccolta manuale; 11 mesi circa in barriques di cui circa 20% nuove; leggero filtraggio.
- 🍷 12.000
- 🕒 5-6 anni
- 🍷 Tagliatelle al tartufo d'Alba, frittata al tartufo nero di Borgogna.
- 🍷 Ricchi aromi floreali, espressivi. Puro, fresco e agrumato. Dolce acidità. Elegante. Servire tra 10° e 12°.
- ♥ La purezza.



Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes »

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 55 anni
- 🕒 Raccolta manuale; 11 mesi circa in barriques di cui circa 25% nuove; leggero filtraggio.
- 🍷 6.000
- 🕒 6-8 anni
- 🍷 Volatili in salsa, filetto di trota alle spezie.
- 🍷 Vinoso, puro, opulento ma equilibrato, lungo finale.
- ♥ La ricchezza.



Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Demoiselles »

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 45 anni
- 🕒 Raccolta manuale; 13 mesi circa in barriques di cui circa 50% nuove; leggero filtraggio.
- 🍷 600
- 🕒 10 anni
- 🍷 Piatti con foie gras, risotto ai funghi di stagione.
- 🍷 Le vigne, all'interno della parte più nobile del « Le Cailleret », sono il prolungamento naturale del Montrachet e dello Chevalier-Montrachet. Ampio, variegato, puro, incisivo, Grandissima eleganza.
- ♥ La classe!



Chevalier-Montrachet Grand Cru

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 35 anni
- 🕒 Raccolta manuale; 13 mesi circa in barriques di cui circa 60% nuove; leggero filtraggio.
- 🍷 1.300
- 🕒 10-15 anni
- 🍷 Crema di porcini sul foie gras, supreme di fagiano.
- 🍷 Tessitura serica, raffinata. Grande complessità, precisione, lunghezza. Mineralità fredda, densa. Quello che ci si deve attendere da un grande vigneto.
- ♥ Il prestigio del vigneto.