

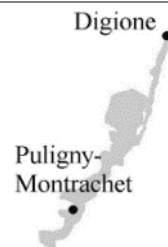


Marc et Alexandre Bachelet



Esclusiva Italia

- 20.000
- 8 ha: Pinot Noir
- 6 ha: Chardonnay



2022	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	giugno 2024
2022	Maranges 1er Cru « La Fussieres »	Bianco	Secco	giugno 2024; no scheda vino
2022	Puligny-Montrachet	Bianco	Secco	giugno 2024; quantità limitata
2022	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières »	Bianco	Secco	giugno 2024; quantità limitata
2022	Bâtard-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	giugno 2024; quantità limitata
2022	Maranges 1er Cru « La Fussieres »	Rosso	Secco	giugno 2024

## VINI DI STOFFA DALLA CERTOSINA APPLICAZIONE DI DUE VOLONTÀ

“esiti particolarmente felici nei bianchi, più freschi e tesi che non intensi e carnosì.” - Camillo Favaro e Giampaolo Gravina, *Vini e terre di Borgogna*

“Il firmamento dei vini di Puligny si arricchisce inopinatamente di una nuova stella. I fratelli Marc e Alexandre ce l’hanno fatta in meno di dieci anni, con la loro gamma di vini magnificamente precisi che incensano i grandi terroir dei vini bianchi della côte de Beaune.” - Bettane e Dessauve 2017

“Dal loro primo millesimo, siamo stati sedotti dalla precisione dei loro vini. Questo si conferma con dei 2008 che andranno lontano e che possiedono un timbro ammirevole. Non mancate le loro superbe cuvées di Puligny-Montrachet.” - La Revue du Vin de France, giugno 2009



### Bourgogne Blanc

- 🍷 Chardonnay 100%
- 🌳 da 20 a 55 anni
- 🕒 Fermentazione in legno di 12 mesi di cui il 30% in botti nuove.
- 🍷 4.500 circa
- 🍷 3-5 anni
- 🍷 Pesce grigliato, prosciutto gelatinato. Servire tra 11 e 12°C.
- 🍷 Scorza d’arancia, freschezza, buona struttura, sapido.
- ♥ La facilità di beva.



### Puligny-Montrachet

- 🍷 Chardonnay 100%
- 🌳 da 20 a 50 anni
- 🕒 Fermentazione in legno di 12 mesi di cui il 30% in botti nuove.
- 🍷 4.500
- 🍷 5-8 anni
- 🍷 Pesce e carne con salse, astice, foie gras, formaggi affinati. Servire tra 11 e 12°C.
- 🍷 Vino ampio, fine e rotondo, si caratterizza per le sue note di frutti esotici, fiori bianchi e felce. Sensuale.
- ♥ La ricchezza.



### Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières »

- 🍷 Chardonnay 100%
- 🌳 40 anni
- 🕒 Circa 12 mesi in barrique (30% nuove) e 7 mesi in cuvée.
- 🍷 2.100
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Fantastico come aperitivo, ottimo con pesci cucinati in levità. Servire tra 11 e 12°C.
- 🍷 Squisita mineralità, fiori, luminoso, anche potente, seducente, lungo.
- ♥ L’eleganza.



### Bâtard-Montrachet Grand Cru

- 🍷 Chardonnay 100%
- 🌳 50 anni
- 🕒 Fermentazione in legno tra i 12 e i 18 mesi, 100% fusti nuovi.
- 🍷 600
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Aragoste e astici, foie gras tartufato, formaggi affinati. Servire tra 11 e 12°C.
- 🍷 Un vero Bâtard: nocciola fresca, fiore di vigna, cremoso, equilibrato, lungo, salino, complesso.
- ♥ La complessità.



### Maranges 1er Cru « La Fussieres »

- 🍷 Pinot Noir 100%
- 🌳 60 anni
- 🕒 Circa 12 mesi in barrique (35% nuove) e affinamento in inox.
- 🍷 600 circa
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Filet mignon ai funghi, costine di maiale grigliate con salsa, zuppa di salsiccia e legumi.
- 🍷 Rubino intenso, frutta a bacche rosse e nere, ampio, tannini serici.
- ♥ La frutta a bacca piccola.