bruno Cormerais

Bruno Cormerais

Esclusiva Italia

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

2021/22	« Chambaudière » Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21	« Vieilles Vignes » Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020
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.