



Régis ed Edwige Nicaise, Clément Préaux e Laure Nicaise Préaux



Esclusiva Italia

80.000  
6,70 ha: Pinot Noir, Meunier  
3,4 ha: Chardonnay,



	Brut Réserve 1er Cru	Bianco	Brut	
2018	Brut Millésimé 1er Cru	Bianco	Brut	
2017	Brut Millésimé 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	
2016	Extra-Brut Millésimé 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2016/17	« Cuvée Louis par Laure » 1er Cru	Bianco	Brut	2017 ad esaurimento 2016
	« Noir » 1er Cru	Bianco	Brut	
2016/17	« Meuniers de Moines » 1er Cru	Bianco	X-Brut	2017 ad esaurimento 2016
	Brut Rosé 1er Cru	Bianco	Brut	no scheda vino

## ELETTRIZZARE LA NATURALE SCORREVOLEZZA

Fondata nei primi anni '20 da Lucien Nicaise. Dopo Louis e Régis, è ora la quarta generazione, Laure e suo marito Clément, a prendersi cura del vigneto di 10 ettari, esclusivamente nel terroir di Hautvillers, classificato Premier Cru ed elencato come patrimonio mondiale dell'UNESCO. La nostra filosofia è radicata nella vite, dove crediamo che la cosa più importante per produrre buoni Champagne rimanga il terroir e le uve, e dove rendiamo un punto d'onore raccogliere uve sane, a piena maturità, rivelando il potenziale dei nostri diversi terroir; alla sala tini dove lasciamo che i nostri vini si esprimano il più possibile per rivelare tutto il loro potenziale.

"Le vignes sono lavorate per parcelle e i metodi di vinificazione sono d'ispirazione biologica." - Guide Gault et Millau des champagnes 2022



### « Brut Réserve » 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 40%
- 👉 30 anni
- 🕒 Vinificato su fecce fini in piccoli tini, 55% dell'annata 2020, 45% di riserva perpetua; 85% in inox, 25% in botte; 20% senza fermentazione malolattica.
- 🍷 6,5 gr. litro
- 🏠 40.000
- 🕒 10 anni
- 👉 Ottimo per aperitivi.
- 👉 Pere, uva fresca, frutti esotici e miele. Palato morbido, una bollicina fine.
- ❤️ Sedersi dopo le proprie fatiche.



### « Brut Millésimé » 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 15%, Chardonnay 55%
- 👉 35 anni
- 🕒 Decantazione naturale, vinificato su fecce fini in piccoli tini, 30% senza fermentazione malolattica, no refrigerazione.
- 🍷 5 gr. litro
- 🏠 10.000
- 🕒 15 anni
- 👉 Ottimo per aperitivo.
- 👉 Agrumi e frutta candita e un tocco vanigliato. In bocca un bell' equilibrio tra tensione e acidità. Note di frutta matura. Il finale, teso e persistente, è leggermente iodato.
- ❤️ Il godimento metodico.



### « Extra Brut Millésimé » 1er Cru

- 🍇 Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
- 👉 40 anni
- 🕒 Decantazione naturale, fermentazione alcolica spontanea, 30% senza malolattica, 100% in inox a temperatura controllata.
- 🍷 3,5 gr. litro
- 🏠 4.000
- 🕒 15 anni
- 👉 Aperitivo, frutti di mare e crostacei, pesce crudo.
- 👉 Agrumi canditi e frutti gialli. In bocca è vivace, schietto, con una bella tensione. Al palato agrumi. Il finale è delicatamente iodato.
- ❤️ La spina dietro la rosa.



### « Cuvée Louis par Laure » 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 20%, Chardonnay 80%
- 👉 5 parcelle, 40 anni
- 🕒 Decantazione naturale, fermentazione alcolica spontanea, 70% no malolattica, 100% in inox a temperatura controllata.
- 🍷 6 gr. litro
- 🏠 6.000
- 🕒 20 anni
- 👉 Aperitivo, pesce in salsa, pollame con funghi.
- 👉 Naso concentrato di scorza di limone e lime e note di brioche, bocca concentrata e vinoso con ricordi di frutti bianchi, finale tonico molto gradevole.
- ❤️ Abbracciarsi a Montmartre.



### « Noir » 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 👉 20 anni
- 🕒 Decantazione naturale, 80% senza malolattica, 75% in botte, il resto in inox, no refrigerazione, 85% vendemmia 2018 e 15% di diverse annate.
- 🍷 6 gr. litro
- 🏠 2.500
- 🕒 20 anni
- 👉 Aperitivo e tutto pasto, formaggi compresi, carne affumicata o secca.
- 👉 Aromi di ciliegie, pere e note legnose. Fresco e opulento al palato. Perlage fine e preciso.
- ❤️ "La calma che hanno a notte fonda i viali..."



### « Méuniers des Moines » 1er Cru

- 🍇 Pinot Meunier 100%
- 👉 3 parcelle, 40 anni
- 🕒 Decantazione naturale, lieviti indigeni, 55% no malolattica, 55% in botti, resto in inox, nessun raffreddamento, bottiglia travasata su sughero.
- 🍷 3,5 gr. litro
- 🏠 1.500
- 🕒 15 anni
- 👉 Aperitivo e tutto pasto, formaggi inclusi.
- 👉 Profumi di mela, brioche, frutta secca e iodio.
- ❤️ Il crocchiare delle foglie in autunno.