



LES ASTRELLES



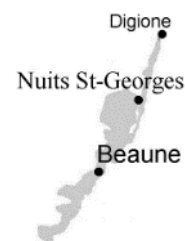
La squadra di Les Astrelles



Esclusiva Italia

45.000

13 ha: Pinot Noir



2021	Bourgogne Aligoté « La Mouille »	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Bourgogne Aligoté « La Riotte »	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Bourgogne H. Côtes de Nuits Rouge « Les Astrelles »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Bourgogne Rouge « Les Athlets »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Bourgogne Rouge « Les Combes »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Bourgogne Rouge « Les Maladières »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2021	Fixin Rouge « Olivier »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2021	Fixin Rouge « Les Herbues »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2021	Fixin 1er Cru « Les Hervelets »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Marsannay Rouge « Sampagny »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Gevrey-Chambertin	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Gevrey-Chambertin « Aux Corvées »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2021	Gevrey-Chambertin « En Pallud »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Gevrey-Chambertin « En Vosne »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2021	Gevrey-Chambertin « Les Crais »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Gevrey-Chambertin « Les Marchais »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux St Jacques »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Mazis-Chambertin Grand Cru « Les Mazys Hauts »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino

ALLA RICERCA DELLA LUMINOSITA'

Les Astrelles è la scommessa che Jean Marie e Isabelle Chapier, entrambi del mondo medico, hanno fatto nel 2019 per dare forma concreta alla loro passione per il mondo del vino.

Hanno scelto il talento cristallino di Julien Millet e della sua squadra per inseguire vini luminosi e di straordinaria purezza aromatica.

Fin dagli esordi del nuovo marchio si può notare l'esemplare definizione dei territori, tratteggiata senza incertezze per tutti i lieu-dit, dai più celebri a quelli che stazionano fuori dai riflettori.



Bourgogne Aligoté « La Mouille »

Aligoté 100%

15 anni.

Raccolta manuale, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni, affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti per 15 mesi.

3.500

3 - 5 anni.

Pesce alla griglia, formaggi di capra, insalate, tabouleh o verdure al vapore.

Vino minerale con note di pera e limone. Gusto dinamico con un'ottima persistenza che termina su note di agrumi.

Lo sprint.



Bourgogne Aligoté « La Riotte »

Aligoté 100%

20 anni

Raccolta manuale, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni, affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti per 15 mesi.

6.000

3 - 5 anni.

Piatti leggeri, insalate e carni bianche.

Vino affascinante ed esuberante, che unisce freschezza e sensualità. Aromi di pera ma anche di spezie, cera d'api con note floreali.

Come quando dormi in un prato.



Bourgogne H. Côtes de Nuits Rouge « Les Astrelles »

Pinot Nero 100%

25 anni.

Raccolta manuale, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni, affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti per 15 mesi.

18.000

3 - 5 anni

Coniglio in teglia, piatti leggermente speziati.

Vino molto fresco con note di frutti rossi e spezie. I tannini sono fini, il vino è complesso, minerale con una certa dolcezza. Combina mineralità e finezza.

L'aria fresca.



Bourgogne Rouge « Les Athlets »

Pinot Nero 100%

40 anni

Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

3.000

3 - 5 anni.

Carni alla griglia, primi piatti con sughi aromatici.

Vino carnoso e piacevole, aromi di ciliegia e spezie. Più strutturato rispetto al suo vicino les maladières. Ottima persistenza pur rimanendo sulla finezza.

Addentare i duroni.



Bourgogne Rouge « Les Combes »

🍷 Pinot Nero 100%

👉 35 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 2.000

👉 5- 10 anni

🍷 Pollo ruspante e funghi, lasagna leggera.

👉 Un naso denso di frutti rossi e violetta. Carnoso al palato con tannini morbidi e levigati, aromi di ribes nero e liquirizia.

♥ Il futuro screziato.



Fixin 1er Cru « Les Hervelets »

🍷 Pinot Nero 100%

👉 50 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 1.000

👉 5 - 8 anni.

🍷 Brasato di maiale, costata di manzo, stufati di pollame.

👉 Vino con un'espressione molto fruttata tutta in rotondità e freschezza. In bocca troviamo aromi di frutti rossi di buona persistenza e una trama di tannini setosi. Finale di note speziate come la liquirizia.

♥ La bestia ammansata.



Marsannay Rouge « Sampagny »

🍷 Pinot Nero 100%

👉 20 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 2.700

👉 5 - 7 anni.

🍷 Carni bianche in umido.

👉 Vino gourmet, con una bella energia fruttata.

Un lato esuberante emerge al naso con note di ciliegia e rosa. Equilibrato che unisce freschezza e dolcezza del frutto.

♥ Il brillante giocoliere.



Gevrey-Chambertin

🍷 Pinot Nero 100%

👉 60 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Affinamento in botti di rovere per 12 mesi, 20% barriques nuove. Senza filtrazione o chiarifica.

🍷 1.500

👉 10 - 15 anni

🍷 Pasta e fagioli, manzo al vino.

👉 Naso di terra e more, solido e composto; bocca verace, piena, di ottimo carattere.

♥ Il timbro denso del terroir.



Gevrey-Chambertin « En Pallud »

🍷 Pinot Nero 100%

👉 40 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 1.650

👉 5 - 8 anni.

🍷 Brasato e selvaggina.

👉 Vino pieno, goloso con un attacco franco. Struttura decisa e una bella purezza di frutta. La sua struttura è untuosa, sdolcinata.

♥ La pienezza.



Gevrey-Chambertin « Les Crais »

🍷 Pinot Nero 100%

👉 45 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 1.000

👉 5-8 anni

🍷 Selvaggina, anatra o fagiano.

👉 Vino dal carattere seducente, schietto e fruttato che ricorda le fragoline di bosco mature. Al palato è elegante, molto aromatico con dolcezza.

♥ La sensualità sottile.



Gevrey-Chambertin « Les Marchais »

🍷 Pinot Nero 100%

👉 50 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 1.000

👉 5 - 8 anni

🍷 Risotti con salsiccia e funghi, spezzatino.

👉 Vino di grande finezza. Un naso fruttato (frutti rossi) con alcune note agrumate che portano freschezza in bocca. Ha una bella energia di frutta e mineralità.

♥ Il divertimento delle sfumature.



Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux St Jacques »

🍷 Pinot Noir 100%

👉 50 anni

🕒 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 400

👉 10 - 15 anni

🍷 Piatti dal quinto quarto, cervo con caviale.

👉 Vino di grande complessità. Un carattere deciso senza mancare di finezza. Al palato, il vino sviluppa una bella concentrazione e potenza aromatica. Aromi di frutti di bosco, bacche rosse e sentori di viola

♥ Come in montagna i temporali.