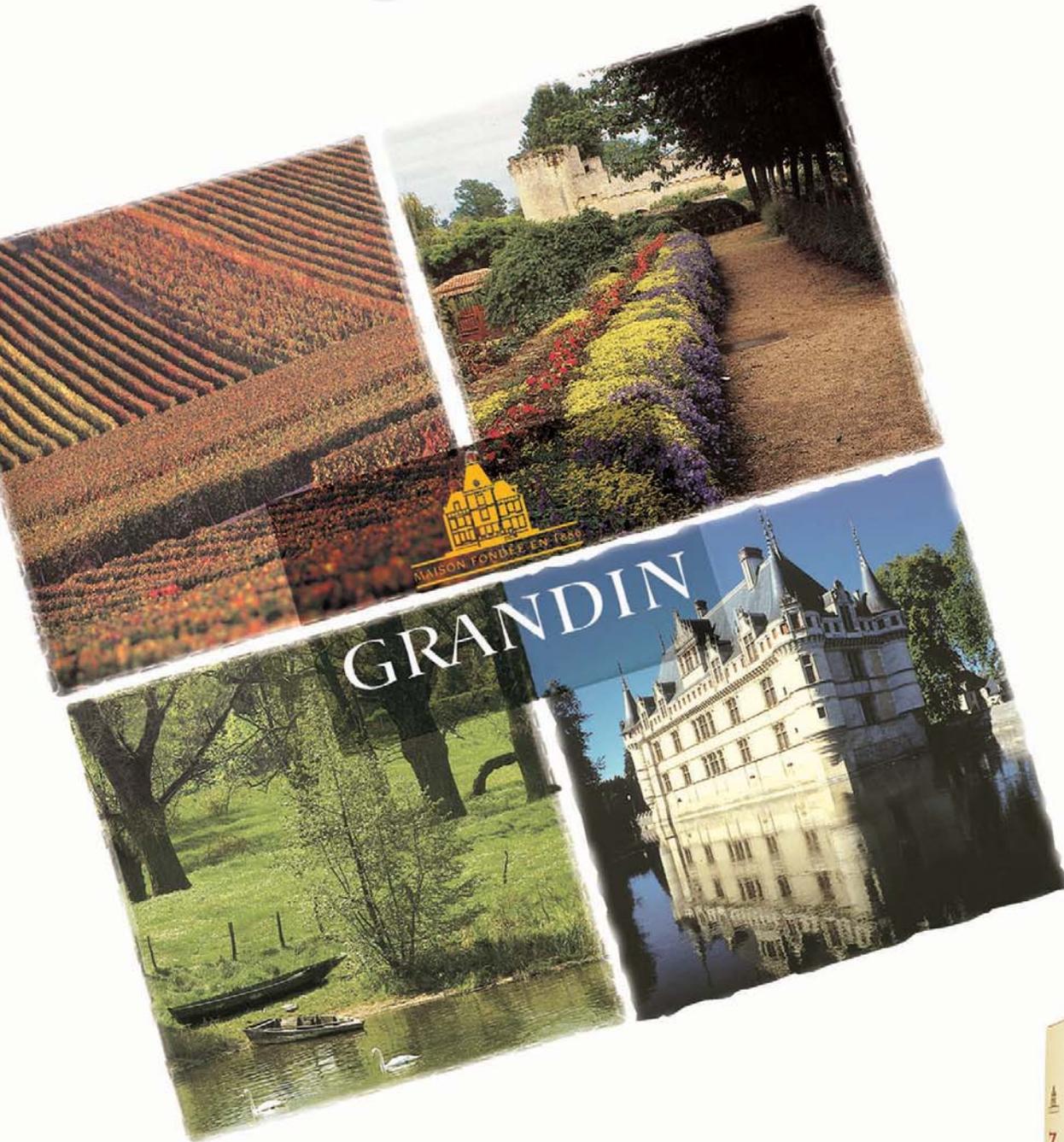


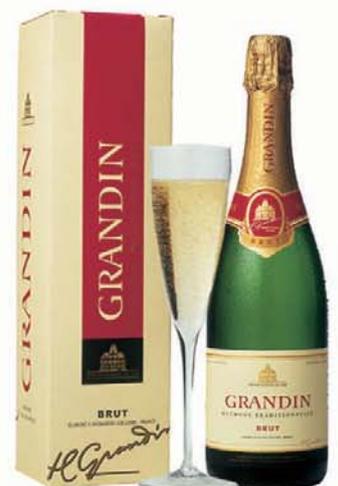


# Raised in Le Jardin de la France



*Elegant and harmonious...  
Reflecting the Garden of France.*

Le Jardin de la France, the central Loire Valley, with its soft vistas and magnificent castles, has been home to Grandin since 1886.





# BOISSET

La Famille des Grands Vins

Loire



**GRANDIN**

Chablis

DEPUIS 1848  
**ROPITEAU**  
*de Beau*

Jura



**SORBIEF**

Bourgogne

DEPUIS 1848  
**ROPITEAU**  
*de Beau*

Beaujolais

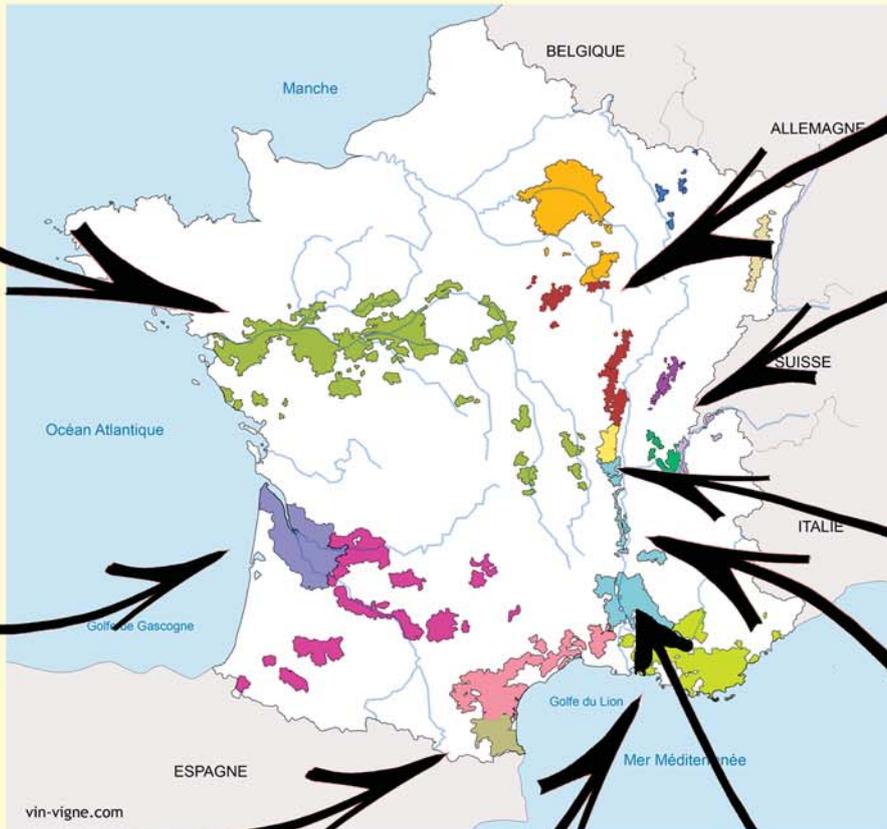


**MOMMESSIN**  
FONDÉ EN 1845

Bordeaux

Château  
**LAMOTHE**

Château  
**DU PUY BONNET**



Languedoc

*Fortant*  
DE FRANCE

Provence

*Fortant*  
DE FRANCE

Cotes du Rhone



vin-vigne.com



Vintage Crémant de Loire Henri Grandin  
Blanc Brut



GRANDIN Brut Rosé  
Pinot Noir / Garnacha



GRANDIN Brut  
Blanc de Blancs  
Chardonnay / Chenin / Ugni



GRANDIN Brut



Cuvée Réserve GRANDIN Brut  
Selection of the best "cuvées".



Grande Réserve GRANDIN  
Blanc de Noirs Brut  
Pinot Noir / Gamay Noir

**Nuestra gama**





# GRANDIN

## GRANDIN Méthode Traditionnelle BRUT

### Variedad de Uvas

Seleccionadas de las zonas del Loira,  
Charentes y sudoeste de Francia  
Chardonnay (Aporta estructura)  
Chenin Blanc (Aporta la fruta)



### Método

Fermentación natural: la segunda fermentación en la botella se obtiene mediante el proceso de "Método tradicional". Permanece en botella por un período mínimo de 12 meses

### Cata

Color: amarillo brillante con reflejos pajizos  
Descripción: delicado perfume de almendras con matices de avellana y un sutil toque de limón. Suave y típico estilo de la familia francesa GRANDIN

### Análisis

Dulzura: Brut  
Alcohol: 11,5 %  
Azúcar: 13 g / l  
Acidez total (T.A): 4,5 g / l  
P.H : 3,2  
Fermentación malo láctica: Parcial  
Sodio: 23 mg / 6  
Presión: 5 bars a 20° C

### Temperatura de Servicio

Servir en frío a 6° C en copa alta. Guardar como máximo 1 año para mantener toda la complejidad y la seducción del vino



# GRANDIN



## Variedad de Uvas

Seleccionadas de las zonas del Loira, Charentes y sudoeste de Francia

Garnacha , Pinot Noir y Gamay noir

## Método

Fermentación natural: la segunda fermentación en la botella se obtiene mediante el proceso de “Método tradicional”. Permanece en botella por un período mínimo de 12 meses

## Cata

Color rosa nacarado.

Descripción: bouquet fresco, acabado ligero y delicado en estilo seco, típico del estilo francés

## Análisis

Dulzura: Brut

Alcohol: 12 %

Azúcar: 10 g / l

Acidez total (T.A): 4,2 g / l

P.H : 3,2

Fermentación malo láctica: Parcial

Sodio: 23 mg / 6

Presión: 5 bars a 20° C

## Temperatura de Servicio

Servir en frío a 6° C en copa alta. Guardar como máximo 1 año para mantener toda la complejidad y la seducción del vino



# GRANDIN

## Grandin Cuvée de Réserve Brut Méthode Traditionnelle

### Variedad de Uvas

Seleccionadas de las zonas del Loira, Charentes y sudoeste de Francia

Chardonnay (Aporta estructura)

Chenin Blanc (Aporta la fruta)

### Método

Fermentación natural: la segunda fermentación en la botella se obtiene mediante el proceso de "Método tradicional". Permanece en botella por un período mínimo de 12 meses

### Cata

Color: amarillo brillante con reflejos pajizos

Descripción: delicado perfume de almendras con matices de avellana y un sutil toque de limón. Suave y típico estilo de la familia francesa GRANDIN

### Análisis

Dulzura: Brut

Alcohol: 11,5 %

Azúcar: 13 g / l

Acidez total (T.A): 4,5 g / l

P.H : 3,2

Fermentación malo láctica: Parcial

Sodio: 23 mg / 6

Presión: 5 bars a 20° C

### Temperatura de Servicio

Servir en frío a 6° C en copa alta. Guardar como máximo 1 año para mantener toda la complejidad y la seducción del vino





**GRANDIN**

**Grande Réserve**  
**Blanc de Noirs**



**Variedad de Uvas**

Seleccionadas de las zonas del Loira, Charentes y sudoeste de Francia  
100% Blanc de Noirs: Pinot Noir, Gamay, Grenache, Cinsault, Carignan

**Método**

Fermentación natural: la segunda fermentación en la botella se obtiene mediante el proceso de “Método tradicional”. Permanece en botella por un período mínimo de 12 meses

**Cata**

Visual: cristalino y de color blanco, nacarado con una multitud de burbujas que suben de manera uniforme en el vidrio.

Nariz: aromático y sutil, fino y distinguido, con el apoyo de un toque de mantequilla y reveladores aromas discretos y suaves de frutas rojas.

Boca: redondo, cremoso. Este vino posee estructura y vinosidad, respaldados por un toque de frutos secos.

**Análisis**

Dulzura: Brut

Alcohol: 12 %

Azúcar: 10 g / l

**Temperatura de Servicio**

Servir en frío a 6° C en copa alta. Guardar como máximo 1 año para mantener toda la complejidad y la seducción del vino



# GRANDIN



## Crémant de Loire Henri GRANDIN

Grape Varieties *Blending of Chenin, Cabernet Franc, Chardonnay, Cabernet, Sauvignon.*

Origin *Loire area*

Fermentation *Natural into the bottle under the process "Méthode Traditionnelle" during more than 12 months.*

Disgorging *traditional, made upon receipt of each order.*

Alcoholic strength *11,5 % Alc. per volume.*

Sugar content *13 gr/l.*

Bouquet *very fruity, Chenin dominating, with nuances from the other grape varieties*

Colour *Clean, lightly pale, green tendency*

Bubbles *Fine, constant, delicate.*

Palate *Fruity, nervous, well balanced*

Our opinion *the Controlled Appellation guarantees its origin. The attention care brought during its preparation, made the CREMANT DE LOIRE the master sparkling wine from Loire valley. Aged more than one year in our Cellars, the CREMANT DE LOIRE GRANDIN provides you its fineness and its lightness for your pleasure.*

Consumption *to be served fresh, between 6 and 8° celsius, but no frozen*





# BOISSET

La Famille des Grands Vins

## *Borgogne*



Chardonnay VDF ROPITEAU  
 Sauvignon VDF ROPITEAU  
 Merlot VDF ROPITEAU  
 Pinot Noir VDF ROPITEAU  
 Chardonnay Borgogne ROPITEAU  
 Pinot Noir Borgogne ROPITEAU  
 Chablis ROPITEAU  
 Chablis 1 CRU ROPITEAU

## *Bordeaux*



**Chateau Lamothe**

(Merlot - Cabernet-P. Verdot)

**Chateau Du Puy Bonnet**

(Merlot - Cabernet )

## *Languedoc*



**Cabernet Sauvignon  
FORTANT**

## *Provenze*



**Lux Royal Rosé  
FORTANT**

(Grenache)

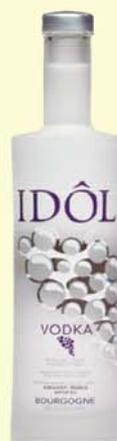
## *Côtes-du-Rhône*

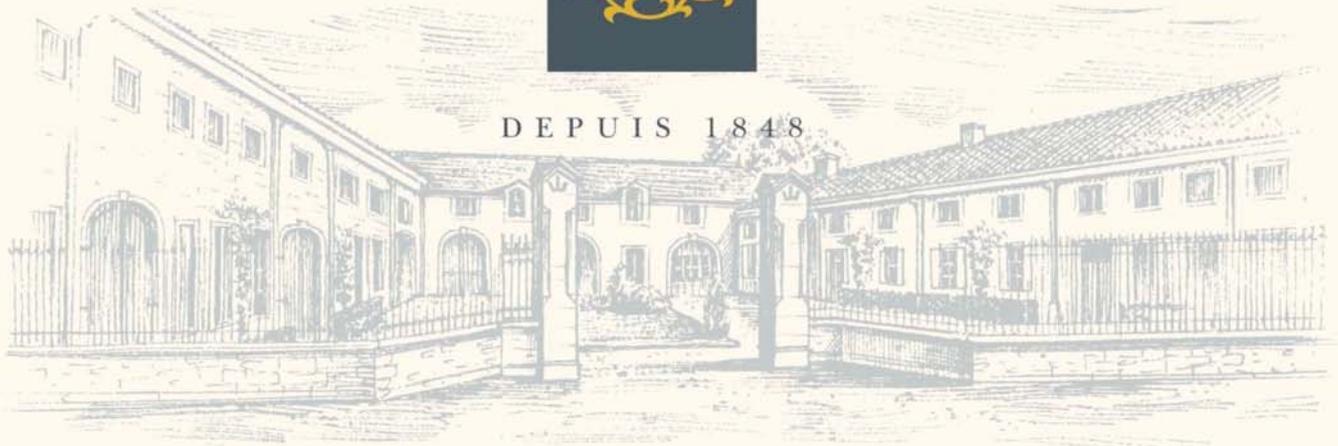


**Pavillon SAINT  
PIERRE**

(Grenache - Shyra)

**Vodka IDOL (100%  
Pinot Noir)**





DEPUIS 1848

## LES PLANTS NOBLES

### Chardonnay Vin de France

#### UVA

100% Chardonnay

#### ZONA DE PRODUCCIÓN

La vendimia se realiza en el sur de Francia (Pays d'Oc) en suelos arcillo-calizos bajo la influencia del clima mediterráneo.

#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Despallado, maceración corta, prensado, fermentación a baja temperatura. La fermentación maloláctica se interrumpió parcialmente para mantener la frescura. El montaje de tanques vinificado por diferentes tuberías ha producido una mayor finura y complejidad aromática. Un tercio del vino tiene una maceración con diferentes calentadores, que trae la complejidad aromática y dulzura en la boca.

#### CATA

COLOR: Color oro pálido hermosa con tonalidades verdes, brillantes y claras.

NARIZ: Complejidad de aromas donde las notas de cítricos y frutas exóticas se mezclan con nueces tostadas.

BOCA: Vino audaz, fresco, con dulzura, fruto persistente. Gran finura en el paladar.

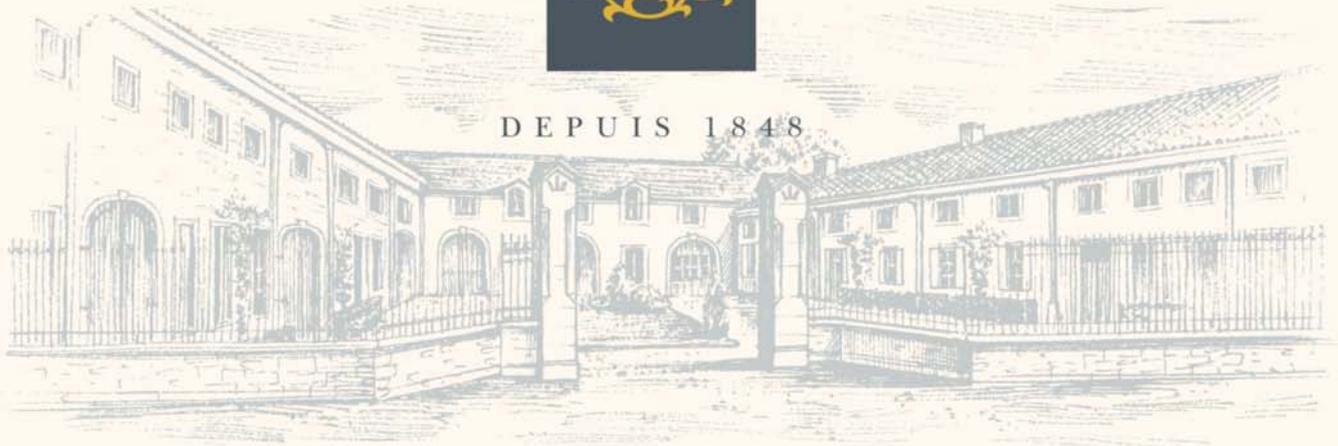
#### SERVICIO DE TEMPERATURA

Servir frío a 9 ° C a 11 ° - como aperitivo, con ensaladas o con pescado.



ROPITEAU  
*Ropiteau*

MEURSAULT - FRANCE



DEPUIS 1848

# LES PLANTS NOBLES SAUVIGNON

*VIN DE FRANCE*



## ***VARIEDAD***

100% Sauvignon Blanc.

Esta variedad se busca por su potencial floral e aromático muy alto.

## ***ÁREA DE PRODUCCIÓN***

Nuestro Sauvignon Blanc procede de viñedos seleccionados en la parte alta del Languedoc, en el departamento del Hérault.

Los terruños típicos de arcilla en esta región le traen mineralidad a las uvas y le amplían su potencial aromático.

## ***ELABORACIÓN Y CRIANZA***

Las uvas se cosechan con máquinas a su óptima madurez, lo que permite crear una maceración prefermentaria propia a desarrollar los componentes aromáticos.

Para esta variedad en particular, buscamos las mejores concentraciones en las moléculas responsables de su sabor típico (tioles varietales). Después de la prensadura, se añade poquito de enzimas para aclarar el mosto y garantizar unos aromas los más puros. La fermentación se hace en temperatura baja (14°C) para conservar el frescor de la variedad.

## ***NOTAS DE CATA***

***COLOR:*** Oro pálido con toques de plata

***AROMAS:*** Muy expresivo, que hace recordar a brotes de grosella negra y cítricos, con notas de frutas exóticas (mango, piña)

***SABOR:*** Fresco y redondo, con sabores típicos de flores y limón. Su viveza es muy interesante.

## ***TEMPERATURA DE SERVICIO***

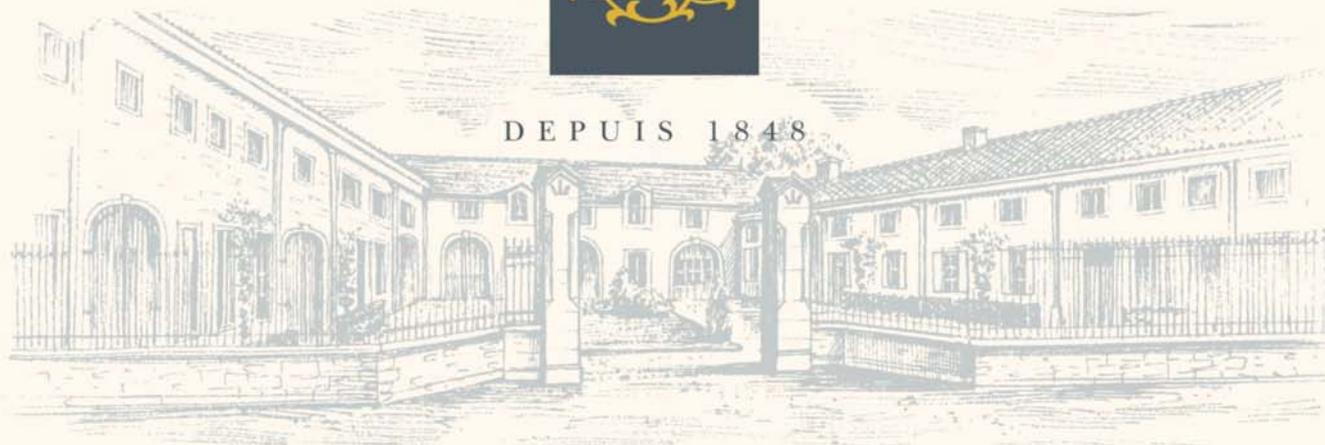
Idealmente, servir fresco (9-11°C).

**ROPITEAU**  
*Ropiteau*

MEURSAULT - FRANCE

## ***MARIDAJE***

Este vino se maridará perfectamente con pescados, ensaladas y espárragos. También pondrá de relieve todo tipo de cocina exótica/especiada.



DEPUIS 1848

# LES PLANTS NOBLES PINOT NOIR

*VIN DE FRANCE*



#### *VARIEDAD*

100% Pinot Noir

#### *ÁREA DE PRODUCCIÓN*

Las uvas fueron cultivadas en el sur de Francia, en terruños arcillo-calcáreos, margosos y arcillo-arenosos con numerosos guijarros.

Más precisamente, las uvas proceden de la valle del Aude, donde los viñedos tienen la influencia del océano Atlántico, y del Minervois, donde el clima Mediterráneo prevale. Los viñedos se ubican a una altura media de 200-400 metros; allá, los días son calientes y secos, y las noches frescas, lo que resulta en vinos de carácter especiado con mucho cuerpo y complejidad.

#### *ELABORACIÓN Y CRIANZA*

Le hacemos experimentar a las uvas una fase de maceración prefermentaria en frío para mejor extraer los componentes aromáticos y colorantes en el mosto. Esta fase es crucial para que el vino tenga buena complejidad e intensidad aromática sin que los taninos estén demasiado presentes.

Después, el mosto se queda por macerarse en diferentes toneles de roble que le van a proporcionar dulzor, duración y tostado. Al final, un tercio de la cosecha se cría en toneles.

#### *NOTAS DE CATA*

**COLOR:** Rojo profundo con toques rubí

**AROMAS:** Olor caliente, con notas de frutas rojas y melocotón en un fondo de vainilla y coco

**SABOR:** Tiene mucho cuerpo con sabores predominantes de cerezas, grosellas negras y orozuz.

#### *TEMPERATURA DE SERVICIO*

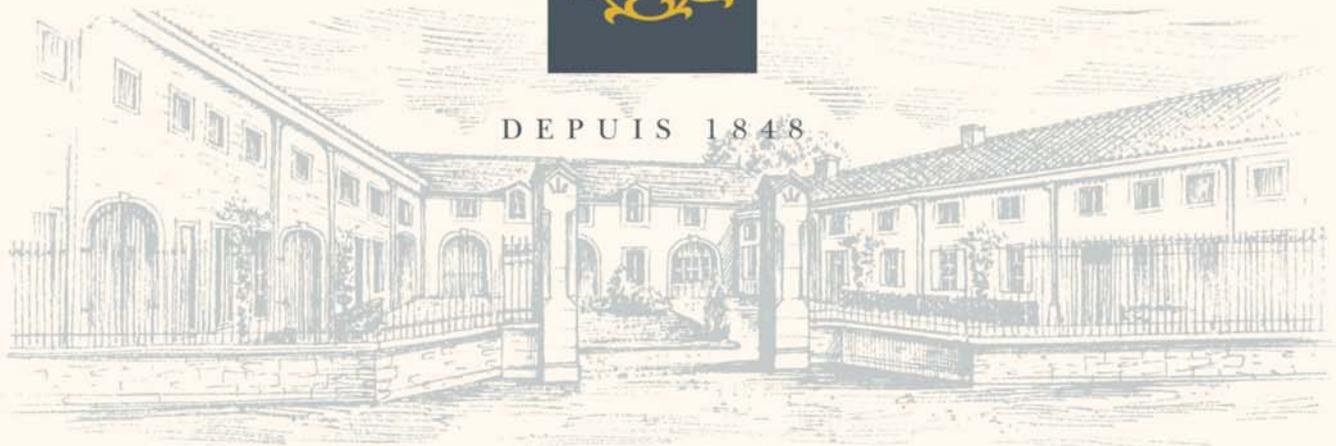
Servir un poquito frío (16° - 17° C).

#### *MARIDAJE*

Este vino acompañará perfectamente carnes o pescados asados, barbacoas o quesos de cabra.

**ROPITEAU**  
*Ropiteau*

MEURSAULT - FRANCE



DEPUIS 1848

# LES PLANTS NOBLES MERLOT

*VIN DE FRANCE*

## *VARIEDAD*

100% Merlot.

El Merlot es uno de los dos varietales usados en la producción de los vinos en Burdeos.

## *ÁREA DE PRODUCCIÓN*

Sin embargo, está cultivado principalmente en el Pays d'Oc donde encuentra un terroir perfecto hecho de cal y barro. Este terruño combinado con la influencia del clima Mediterráneo permite al Merlot que devuelva su mejor expresión y revele poderosos aromas al mismo que taninos sedosos. Para obtener nuestro Merlot, ensamblamos las mejores cosechas procedentes de las regiones de Carcassonne (departamento del Aude) y de la parte alta del Languedoc (departamento del Hérault)

## *ELABORACIÓN Y CRIANZA*

Una parte de las uvas experimentaron una maceración carbónica porque empezar la fermentación dentro de las uvas permite dar al vino una personalidad más suave y destacar aromas de frutas frescas.

El resto de la vendimia se vinificó de manera tradicional en barricas de acero inoxidable para poner de relieve el potencial aromático del Merlot.

## *NOTAS DE CATA*

**COLOR:** Rojo morado muy profundo

**AROMAS:** Un toque de frutas confitadas se mezcla con sotobosque sobre una base discreta de especias.

**SABOR:** Muy elegante con taninos sedosos que permanecen en el paladar. Tiene buen equilibrio y está largo de persistencia.

## *TEMPERATURA DE SERVICIO*

Lo disfrutará mejor servido entre 16° y 17°C.

**ROPITEAU**  
*Ropiteau*

MEURSAULT - FRANCE

## *MARIDAJE*

Este Merlot será perfecto combinado con carnes asadas, o carnes de caza y carnes rojas. También podrá acompañar platos de pastas cremosas como Carbonara o Alfredo.





DEPUIS 1848

## Bourgogne Chardonnay

### UVA

100% Chardonnay.

### ZONA DE PRODUCCIÓN

Denominación regional cosechado en todo el país del vino de Borgoña. Con la denominación AOC Bourgogne Chardonnay se trata de mas o menos 1000 hectáreas.

El suelo de Borgoña es arcillo-calcáreos, pero su naturaleza varía mucho de un pueblo a otro. entonces la selección de nuestro enólogo es muy importante para tener cada año el estilo de la bodega Ropiteau. Esto es particularmente cierto en el caso de la uva de Chardonnay, que está fuertemente influenciada por el "sabor" de la tierra.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificación en depósitos de acero inoxidable, seguido de envejecimiento en barricas de roble frances durante 6 meses.

### CATA

COLOR: amarillo con reflejos verdosos, brillante y clara.

Aroma fruta fresca maravillosa nariz y flores blancas.

BOCA: Un vino seco excelente, con un buen equilibrio entre la frescura y suavidad.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12 ° C. La Borgoña blanco es una opción perfecta para aperitivos, perfecto con embutidos ibéricos, queso de oveja

### CONSERVACION

Entre 5 y 10 años.



ROPITEAU  
*Meursault*

MEURSAULT - FRANCE



DEPUIS 1848

## AOC Bourgogne Pinot Noir

### UVA

100% Pinot Noir

### ZONA DE PRODUCCIÓN

Denominación regional cosechado en todo los 3 "Côte" del viñedo de Borgoña, Côte de Nuit, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.

La denominación AOC Bourgogne Pinot Noir cubrirá aproximadamente 2,000 hectáreas.

El suelo arcillo-calcáreos,

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificación en depósitos de acero inoxidable, seguido de envejecimiento en barricas de roble durante 6 meses.

### CATA

COLOR: Rojo cereza brillante.

NARIZ: Aromas de fruta principalmente (cereza y fruta en alcohol), que también distingue a una nota de limón y menta. la complejidad típica de Pinot Noir

BOCA: Un vino redondo, con mucha fruta en un delicado leñosa. De buen largo, suave y armonioso.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

15 ° C. Sirva con la carne roja, caza, quesos ...

### CONSERVACION

Entre 5 y 10 años

**ROPITEAU**  
*Jean Ropiteau*

MEURSAULT - FRANCE





DEPUIS 1848

## AOC Chablis



### UVA

100% Chardonnay.

### ZONA DE PRODUCCIÓN

Denominación cosechado en una zona de producción, específicas en 17 pueblos, incluyendo el pueblo de Chablis.

Esta denominación abarca 3.425 hectáreas, por lo que es el AOC Borgoña la más amplia.

El viñedo de Chablis está totalmente separado del resto de Borgoña. Estas características son muy distintivo de la denominación AOC Chablis - un suelo blanco a tonos de color gris claro, esta color proviene de margas y calizas margas del Jurásico Superior.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificación en depósitos de acero inoxidable termo-regulada.

### CATA

COLOR: De color dorado pálido, hermoso brillo y alta claridad.

NARIZ: En finura. fruta dominante (manzana, poro, mora). Pequeña nota de roble.

BOCA: Equilibrado, lo que confirma la manzana reineta y miel.

### TEMPERATURA DE SERVICIO y CONSERVACION

Entre 10 ° y 12 ° C con carnes blancas, pollo a la crema, mariscos y langosta. En general preferimos beber los vinos de Chablis joven, para apreciar mejor su frescura tan distintivo, pero podemos mantenerlo también unos cinco años.

ROPITEAU  
*Ropiteau*

MEURSAULT - FRANCE



DEPUIS 1848

## Chablis Premier Cru Vaillons

### Uva :

100% Chardonnay.

### ZONA DE PRODUCCIÓN

En el viñedo de Chablis 750 hectáreas están clasificadas como Premier Cru con mención de 17 "climats" - "Les Vaillons" cubre aproximadamente 200 hectáreas y está situado al sur de la localidad de Chablis. La mención "Premier Cru" es una distinción concedida a ciertos climas cuyos vinos que tradicionalmente, están de calidad superior.

Sólo el 11% de los vinos cosechados en Borgoña puede reclamar este privilegio.

El suelo de Borgoña es arcillo-calcáreos, pero su naturaleza varía mucho de un pueblo a otro. Entonces, esto hace que sea más importante que nunca, la selección de las uvas de nuestro enólogo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificación en depósitos de acero inoxidable termo-regulada.

### CATA

**COLOR:** Manera de oro, muy claro.

**NARIZ:** exuberante, vainilla, moca, con notas exóticas.

**BOCA :** Afrutado y muy agradable, con notas distintas de fruta amarilla (pera, albaricoque). Hermosa notable amplitud y longitud Fuerte y carnoso, con un gran potencial de envejecimiento.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre los 12 ° y 14 ° C con pescado con crema o el lucio marinada, langosta, cangrejo de río.

### Conservación

De 5 a 10 años

**ROPITEAU**  
*J. & P. Beau*

MEURSAULT - FRANCE





## Château L A M O T H E B O R D E A U X

### PROPIETARIO:

4 generaciones de la familia de Vincent.

### FECHAS CLAVE:

1873: el bisabuelo por parte de la madre compra las parcelas históricas de la madre de Château Lamothe.

1920: las primeras parcelas fueron compradas por el lado del padre.

1969: con el matrimonio de los padres de los actuales propietarios, las dos familias de vitinificación combinan sus puntos fuertes y sus tierras.

1990: Christophe llegó a la finca y en 1999 su hermano Fabien. Las responsabilidades son compartidas por igual: Christophe atiende la viña, mientras que Fabien se centra en la elaboración del vino.

### UBICACIÓN:

A unos 10 km Sauveterre- de-Guyenne. Los viñedos se ubican en Côtes de Bordeaux

### PERFIL DEL SUELO:

Dos principales tipos de suelo: arcilla de hendidura (60%) y piedra caliza arcillosa (40%). Las arcillas más profundas se pueden encontrar en Castelviel.

### EL VIÑEDO:

100 hectáreas de vides, de los cuales 84,5 hectáreas son de de uva tinta

### DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

60% del viñedo plantado en 4,000-4,500 cepas / ha y el resto a 3.300 cepas / ha.

### VARIETADES DE UVA:

- 70% de Merlot,
- 25% Cabernet Sauvignon,
- 5% Petit Verdot.

### EDAD MEDIA DE LA VIÑA

22 años.

### COSECHA:

A máquina con equipos de última generación e integrado instalaciones de clasificación. Las uvas son clasificadas dos veces: por la máquina en la cosecha y a mano cuando el fruto entra en la bodega.

### ELABORACIÓN:

- Micro-oxigenación.
- La última generación de prensado neumático.
- El flujo por gravedad para reducir la oxidación.
- Extracción principalmente por destilado (cremallera y vuelta).
- Las temperaturas de fermentación ajustados a cada tanque y cada variedad de uva.

## Château L A M O T H E B O R D E A U X

### LA NUEVA GENERACIÓN VINOS DE BURDEOS

#### Una finca a la altura de su nombre

Quando la familia de Vincent llegó a elegir un nombre para el castillo, Lamothe fue la elección obvia, dado que "motte" es el término francés para una loma elevada artificialmente. Es cierto que el lugar real donde el castillo se encuentra también se llama Lamothe, pero es su ubicación, en uno de los puntos más altos entre-Deux-Mers, junto con la notable calidad de los vinos, que hoy justifica su nombre.



Estamos en la cuarta generación, una verdadera reactivación desde la adquisición de las primeras parcelas en 1873. Las cuatro generaciones han seguido los valores fundamentales que siguen siendo los mismos: la autenticidad y el progreso, y se centran por completo en lo que realmente importa que el fruto brille dentro de la botella. Desde los años 90, con la llegada de los dos hermanos, Fabien y Christophe, la finca ha sufrido un cambio monumental. Desde que tenía sólo 12 años de edad, Christophe ha alimentado una pasión por la vid, con el objetivo de lograr el equilibrio perfecto entre el suelo y la planta, para crear la fruta más saludable posible. En cuanto a Fabien, que estudió en la prestigiosa Escuela de Investigación, su sed insaciable para la experimentación le ha llevado a explorar nuevos campos en la elaboración del vino. Su fructífera asociación ha llevado a una evolución técnica importante para la cosecha 2000: una nueva bodega.

#### La innovación para optimizar el carácter de la fruta

Cada innovación es probada para revelar el carácter intrínseco de cada terroir y extraer compuestos aromáticos óptimos. Sería imposible enumerar todas las iniciativas, pero entre los más innovadores son los nuevos tanques en número suficiente y de tamaño variable para permitir una gestión más detallada de los paquetes premium, sistema de clasificación de la cosecha de alto rendimiento. El flujo por gravedad, pre-fermentación en frío y remojo para preservar la calidad de la fruta. Nada parece impedir a los dos hermanos en su búsqueda de la excelencia. Desde 2010, todas las nuevas plantaciones se han apoyado sistemáticamente en el análisis riguroso del suelo. La forma en que las vides se gestionan se puede adaptar a las parcelas individuales y hacer que sea más fácil para vinificar lotes separados. Château Lamothe es una verdadera joya de Burdeos, a un precio inmejorable.



«A FLATTERING FRUIT-DRIVEN AND HIGHLY CONCENTRATED BORDEAUX WINE.»

"Behind the garnet appearance, it's intense, almost jammy, red and dark fruit notes. The wine is crunched, rounded and full on the palate, backed by soft, refined tannins. A very well-structured Bordeaux wine, and absolutely delicious."

Thomas Drouineau  
winemaker, Maison Delor





Les Pépites  
DELOR

## Château DU PUY BONNET Montagne-Saint-Emilion



### Bordeando la denominación Saint-Emilion

Aparte de Saint-Emilion, otras propiedades son bien vale la pena en la visita, no menos importante nuestro Château Du PuyBonnet. Situado en la parte alta del barrio de Parsac, lindando con la denominación Saint-Emilion, Aquí los suelos son de la misma calidad que el terruño arcilloso-calcareo de su vecino , asegurando que las uvas pueden alcanzar la madurez óptima. Aquí, reina la Merlo, y juega un papel importante en la creación de vinos de redondez incomparable y finura.

### La idea original fue de un ex director de la Opera

Fue en 1920 que la familia Durand-Teysseier se hizo cargo de la finca. A través de su participación en la vida pública y la economía local, la familia ha demostrado en muchas ocasiones su adhesión a esta área particular de Burdeos. Sería difícil no quedar impresionado por el esplendor arquitectónico de esta residencia, que fue idea del ex director de la Casa de la Opera de Burdeos.

### La bodega toma ventaja desde el primer momento

La bodega fue construida a finales del siglo 19 y fue clave para su éxito gracias a reclutar a los mejores arquitectos y construir una bodega como si fuese un elemento artístico, con sistema de recepción de la uva por gravedad.

El sistema de recepción de la uva ha continuado evolucionando, optimizando el proceso de selección y mantenimiento de los racimos de uvas enteras. En el interior, todos los tanques de acero inoxidable y tanques de hormigón son de temperatura controlada, y los tanques de pequeña capacidad que garantizan los mejores paquetes se elaboran por separado, proporcionando una fuente excepcional de vinos para las mezclas finales. Mientras que la viña ha visto poca expansión desde 1920, el régimen vitivinícola ha cambiado drásticamente, incluyendo la adaptación de la espaldera de las vides para aumentar el área de superficie de la hoja, la adaptación de las técnicas de manejo de follaje a las necesidades específicas de cada parcela, y la introducción de la protección sostenible de plantas a través de la toda la viña. Sólo un tiro de piedra de la denominación Saint-Emilion, Château du Puy Bonnet cuenta con todo su carácter elegante y flexible. Es una propuesta tentadora para para descubrir un vino atractivo que combina la tradición familiar y las técnicas más modernas.



DELOR  
ESTABLISHED IN 1884



Les Pépites  
DELOR

## Château DU PUY BONNET Montagne-Saint-Emilion

### PROPIETARIO:

La familia Durand-Teysseier.

### FECHAS CLAVE:

Siglo 15: las primeras vides fueron plantadas en una colina de piedra caliza y arcilla, al noreste de Saint-Emilion, en suelos muy similares.  
1861: el castillo fue construido por un ex director de la Casa de la Ópera de Burdeos.  
1870: el castillo consultó a los arquitectos más eminentes Burdeos para construir un estado de la artwimery, con sistema de receival de uva por gravedad.

1920: la familia Durand-Teysseier adquirió la finca.

1993-2000: las inversiones en gran escala la viña y la bodega, incluyendo la replantación de 12 hectáreas de viñas, la introducción de la protección sostenible de plantas, un sistema de cinta transportadora para la uva arriba, en la bodega, y una nueva prensa neumática.  
2013: nueva generación más reciente tabla de clasificación para la selección de la uva más draconianas.

### UBICACION:

Una pendiente en el distrito de Parsac, en la frontera de SAINT EMILION

### VARIETADES DE UVA:

• 85% de Merlot,

• 15% de Cabernet Franc.

### EDAD MEDIA DE LA VIÑA

35 años.

### COSECHA:

A máquina con la máquina de clasificación integrada.

### RÉGIMEN VINICOLA

Técnicas adaptadas al clima y el perfil de cada parcela individual:

- Arado de la tierra: la plantación de la cubierta natural en filas alternas.
- El manejo de follaje: eliminación de rodaje secundaria, adelgazamiento por la máquina en función de vigor del cultivo.
- La protección sostenible de las plantas a través de toda la viña.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican en dos ocasiones en la entrada a la bodega, utilizando una nueva generación de vibración de clasificación en mesa y luego con la mano. Las uvas son transportadas por la cinta transportadora para evitar dañar las uvas. Vinificación en depósitos de cemento y acero inoxidable con temperatura controlada.



«A DELICIOUS  
MONTAGNE-SAINT-EMILION  
WINE»

*"Deep garnet in appearance, Château du Puy Bonnet reveals extremely ripe red fruit aromas on the bouquet, and develops slightly spicy notes. Supple and pleasing on the palate, the wine is defined by its delicious fruit character, freshness and lingering finish."*

Thomas Drouineau,  
winemaker, Maison Delor



DELOR  
ESTABLISHED IN 1884

# PAVILLON SAINT-PIERRE

- QUARTIER SAINT-PIERRE DEPUIS 1898 -

*... haciendo un vínculo con la cultura francesa: seria, elegante y refinada*

## RESERVE – CÔTES DU RHÔNE

### GEOLOGÍA

3 tipos de zonas geo-climáticas en los departamentos de Ardèche, Gard, Vaucluse y Drôme en el sur de Francia con los suelos que se remonta a los Mesozoico y Paleozoico

- Zona vitícola fría: Altitud > 100 m con suelo compuesto de granito, piedra caliza de color rosa y limo
- Zona vitícola templada: Altitud 70 - 120 m con el suelo que contiene limo y piedras redondeadas
- Zona vitícola caliente: Altitud < 70 m con arcilla, limo y piedras redondeadas

### MEZCLAS DE 5 VARIETALES CULTIVADAS EN VIÑAS VIEJAS

**52% Garnacha presta majestad,**

aportando equilibrio con sabores de pimienta blanca y regaliz

**35% Syrah presta estructura,**

con un susurro de bayas rojas frescas y notas tostadas

**2% Monastrell añade un toque de cuero,**

llevando a cabo el color así como aromas complejos de madera y cuero fino

**5% Carignan presta densidad,**

cultivados en viñas viejas, esta es la estructura de las variedades que contribuye "grave" y frescura

**6% Marselán es el "puente",**

el enlace aromático que se deriva de la Garnacha y la Cabernet Sauvignon - el puente entre Burdeos y el valle del Ródano

### RENDIMIENTO

- 40 hl / hectareA

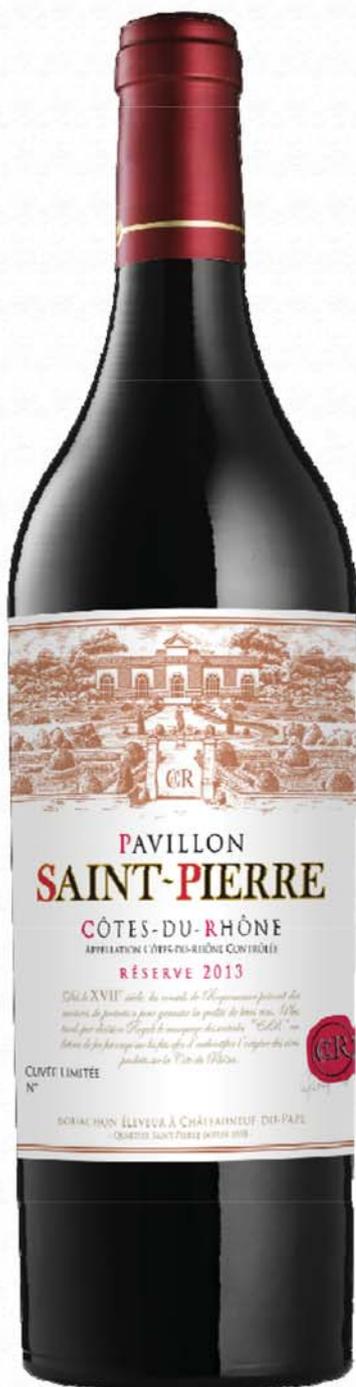
### CATA

- Visual: Color rojo rubí intenso con reflejos brillantes.
- Nariz: Aromas de fruta negra (negro cereza, grosella negra fresca) se mezclan con notas de tomillo y el romero.
- Boca: empieza suave y completa, revelando taninos finos cuya textura evoca la sensación de la celebración de una pieza de seda entre los dedos. La experiencia de degustación continúa con sabores de bayas negras regordetas combinados con notas de hierbas que recuerdan el paisaje de monte bajo. Fresco en el acabado.

### GASTRONOMÍA

Sutil y delicado a una temperatura de 15/16 ° C. Servir a temperatura ambiente con la comida. El acompañamiento ideal para estofado de ternera o pierna de cordero asada lentamente. Al final de la comida, este vino sería perfecto con quesos curados, tales como 18 meses de edad, Condado o Gruyère.

Bouachon Eleveur & Négociant à Châteauneuf-du-Pape  
- Quartier SAINT-PIERRE -



Appellation : COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

# LUX *Royal*

Debido a que el mayor tesoro del sur de Francia es la luz del sol, que es la fuente de la vida, nuestro vino LUX ROYAL es el reflejo brillante del estilo de vida mediterráneo. Este vino cuenta la historia de los barcos de vela que se guió de regreso a Bahía de los Ángeles de Niza por el resplandor luminoso de los faros.

## **Terroir**

El suelo está compuesto por arcilla calcárea y los viñedos en terrazas con una altitud media de 250 metros. El clima es fresco para la región, con considerables diferencias de temperatura diurnas y nocturnas, lo que permite a éstos vinos tener un equilibrio perfecto.

## **Vinificación**

La vendimia se realiza principalmente en la mañana. Las uvas Garnacha Cinsault se presionan directamente mientras las uvas Syrah se vinifica según el método saignée. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable y la fermentación tiene lugar a baja temperatura para otorgar frescura aromática de los vinos, después de lo cual los vinos son envejecidos durante 3 meses sobre sus lías finas y se agita suavemente.

## **Descripción organoléptica**

Color magnífico, brillante pálido rosado. Muy aromático, con delicadas notas de fruta roja, nariz una compleja de frambuesa, frutas de pulpa blanca, melocotón y flores blancas. El terroir brilla a través de la boca, dando una impresión de frescura y equilibrio. Precioso acabado a mineral salino con carácter. Mejor disfrutado con en el año.

## **Maridaje**

Ideal como aperitivo, o entremeses de mariscos, también acompañando verduras crudas o un paté de oliva. Coincide bien con platos locales como la verduras rellenas de estilo provenzal o pescado preparados con aceite de oliva. Sirviendo temperature 12°C.



FONDÉE EN 1920

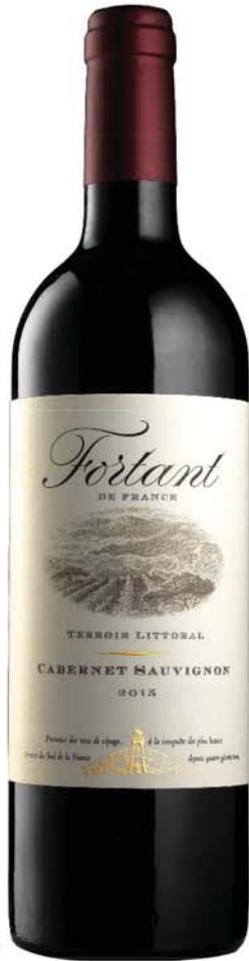


Maison  
**FORTANT**

# Fortant

DE FRANCE

Pionnier des vins de cépage... à la conquête des plus beaux terroirs du Sud de la France depuis quatre générations.



Varietal : 100% Cabernet Sauvignon



TERROIR LITTORAL

## FILOSOFIA

«Sobre la base de la experiencia de cuatro generaciones de viticultores, queremos reflejar la diversidad y la riqueza de oportunidades en la región de Languedoc, con un enfoque cualitativo completo que abarca todos los elementos clave de las vides de los vinos»

## ELABORACION

Cosechado por la noche para mantener la frescura, cada lote viñedo se fermenta por separado después de 4 días antes de la fermentación, se macera en frío que trae la fruta y color brillante y taninos sedosos. Algunos lotes seleccionados se fermentan con el roble francés para la riqueza y la longitud. Después de prensado suave y 3 meses de envejecimiento en lías finas para la maduración, cada componente se mezcla para crear el Fortant de France firma.

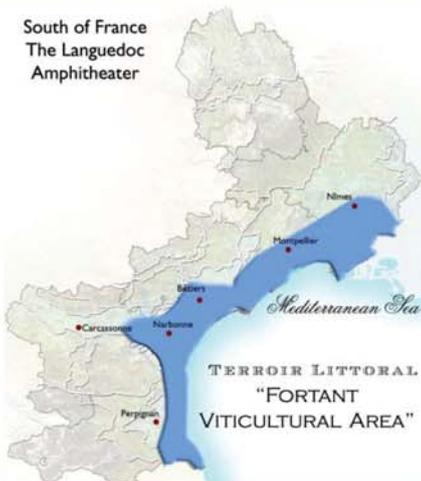
## LA REGIÓN "Terroir Littoral"

ENVEJECIMIENTO : 3 meses sobre lías

## NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino es de color rojo oscuro de color púrpura y cuenta con una nariz intensa con notas de arándanos y violeta. Redonda y deliciosa al paladar con sabores de frutas preciosas negro recién cortadas.

South of France  
The Languedoc  
Amphitheater



These wines are sourced from selected vineyards located in the coastal valleys around Sète.

The coastal terroir is sunny and bountiful, offering delectable, exuberant wines with flavours of citrus, red and tropical fruit. Boasting relatively young and rather fertile soils, this terroir, with the help of modern viticultural and winemaking techniques, is well-suited to bringing out all of the aromas and flavours of each grape variety as well as those produced during fermentation such as thiols, terpenes and esters.

### Subsoil

Alluvial sediments from the Quaternary era  
Limestone from the Cretaceous and Jurassic eras

### Winds

Cool "Marin"  
Wet and mild "Autan"

### Winkler index

1650 - 1750 hot

### Elevation

0- 50 m above sea level

### Rain

400/ 600mm

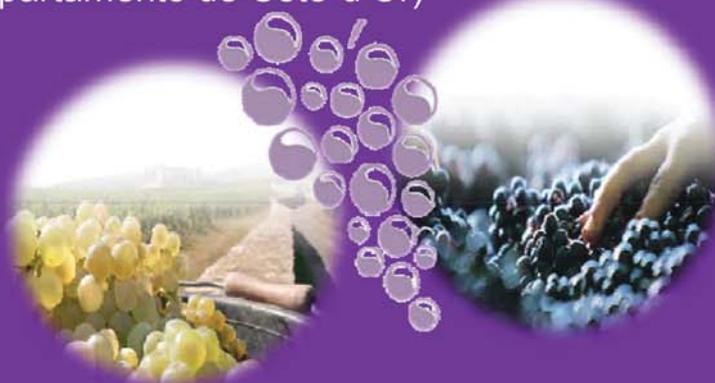
TERROIR LITTORAL

# IDÔL



## EL VODKA PARA LOS AMANTES DEL VINO

- **Proceso de destilación lento** usando un equipo de la mayor calidad.
- Se obtuvo el alcohol destilando la **uvas francesas más prestigiosas : Chardonnay y Pinot Noir**, procediendo de viñedos borgoñeses con rendimientos muy bajos.
- **7 destilaciones** (en comparación con 3-4 normalmente) and 5 filtrados. Removimos todas las impurezas medibles para asegurar la mejor calidad e integridad del líquido.
- Solo se usó **agua pura de Borgoña** para el ensamblaje. (más precisamente del departamento de Côte-d'Or)



**Un buqué suave:** gracias al proceso de destilación lento, no se perciben olores ásperos de alcohol.

En el vaso se ve como **agua cristalina;** un reflejo de la pureza del producto.

**Textura refinada** con una final suave y perdurable.

Un **sabor único** que se destaca por su elegancia.

Su alta pureza hace de este vodka un **elemento clave para cócteles.**

