



Rémi Georgeton, appena ventenne, nel 2006 prende la guida dell'azienda che i suoi genitori, figli di due noti produttori di champagne di Ludes e Verzy, conducevano dal 1990. Stanco di vendere le uve alle grandi maison, Rémi decide di puntare tutto sui propri mezzi ed esporsi in primo piano. Siamo a Ludes, nel cuore della montagne de Reims. Fermentazioni spontanee, affinamento pressoché in acciaio, esclusione fatta per lo Chardonnay, che affina in barrique. Remuage ancora svolto a mano, vista l'esigua produzione che in annate ottime supera appena le diecimila bottiglie. Champagne Nobili, bocca vibrante, tensione, dosaggi corretti e grandissimo avvenire per questa piccolissima maison.

Champagne

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
3.5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica









ZONE DI COMPETENZA
Italia

CONVERSIONE BIODINAMICA



Champagne Anecdote Premier Cru 2013









Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

-  Gennaio 2018
-  50% Chardonnay + 50% Pinot Noir
-  Selezionati • 30 mg/l
-  Argilla, Marna
-  Guyot
-  6 mesi Acciaio
-  Carni rosse, Frutti di mare, Pescato fresco, Primi di pesce
-  Estrema freschezza per una bolla importante.



Champagne Réserve Premier Cru 2017









Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

-  Novembre 2019
-  33% Chardonnay + 34% Pinot Meunier + 33% Pinot Noir
-  Selezionati • 30 mg/l
-  Argilla, Sabbia, Marna
-  Guyot
-  6 mesi Acciaio + 3 anni Sui lieviti
-  Frittura, Tartare di tonno, Pescato fresco, Mozzarella di bufala
-  Rotondo, ma con vibrante acidità.



Champagne Rosé de Saignée Premier Cru 2016









Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

-  Ottobre 2019
-  50% Pinot Meunier + 50% Pinot Noir
-  Selezionati • 35 mg/l
-  Sabbia, Marna
-  Guyot
-  8/12 ore Acciaio + 2 anni Sui lieviti
-  Sushi, Carni rosse, Vitello tonnato, Zuppa di pesce, Spaghettoni al pomodoro
-  Sensuale piacere per i sensi.



Champagne Blanc De Blancs Premier Cru 2015

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

-  Novembre 2019
-  100% Chardonnay
-  Selezionati • 30 mg/l
-  Argilla, Marna
-  Guyot
-  6 mesi Botte Rovere + 3 anni Sui lieviti
-  Pesce grigliato, Mozzarella di bufala, Primi di pesce, Formaggi freschi
-  Pane tostato, burro...e grande struttura!



Champagne L'Extra Premier Cru 2016

Narbit • 0,75l • 12,5° • Vino Bollicine

- 🍷 Dicembre 2019
- 🍇 34% Pinot Noir + 33% Chardonnay + 33% Pinot Meunier
- 🍷 Selezionati • 30 mg/l
- 🍷 Guyot
- 🍷 6 mesi Acciaio + 3 anni Sui lieviti
- 🍷 Carbonara, Lasagne alla bolognese, Zuppa di pesce, Spaghettoni al pomodoro
- 🍷 Grandissima complessità...decisamente da meditazione.



Champagne Signature Grand Cru 2014

Narbit • 0,75l • 12,5° • Vino Bollicine

- 🍷 100% Pinot Noir
- 🍷 Selezionati • 30 mg/l
- 🍷 Sabbia, Argilla limosa
- 🍷 Cordone speronato
- 🍷 6 mesi Acciaio
- 🍷 Frutti di mare, Grigliata di carne, Tartare di tonno, Mozzarella di bufala
- 🍷 Le uve di Verzy danno vita ad una cuvée di grande potenza.