Beaujolais

Marchampt è un comune francese di 457 abitanti, appartato tra le colline boscose del Beaujolais occidentale. Nicolas è l'unico maschio della sua generazione (la quarta) a rimanere nel suo villaggio e a coltivare la proprietà di famiglia, un fatto che gli è valso il soprannome di "Petit Grobis", un termine affettuoso che ha a che fare con le piccole cavità che i gufi scavano negli alberi.

Vigne ad alberello, pendenze importanti, zero chimica in cantina e tanto terroir.

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Italia

Morgon "Les Charmes"

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Gamay
- Indigeni • NO
- Sabbia, Granito
- Alberello
- 10 mesi Tonneaux
- Cacciagione,Costolette di capriolo
- Un gioiello che si fa ricordare.

Regnie "Le Haute Ronze"

Biodinamico, Narbit • Vino Rosso

- 100% Gamay
- Indigeni • 15 mg
- Argilla, Granito, Ciottolo
- Alberello
- 6 Mesi Cemento
- Pizza,Grigliata di carne
- Bocca elegante e lunga chiusura.

VDF "Je t'ai dans le peau"

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Chardonnay
- indigeni • 15
- Sabbia, Granito
- Alberello
- macerazione di 7 giorni per lo Chardonnay Acciaio + 24 mesi Barrique
- Formaggi Stagionati,Pollo al Curry
- Il macerato di Nicolas.

VDF On the Rock Again

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Gamay
- Indigeni • NO
- Granito
- Alberello
- 6 mesi Cemento
- Formaggi Stagionati,Primi di carne
- Grande beva, bella complessità!

Brouilly "Saburin"

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Gamay
- Indigeni • 12 mg/l
- Granito
- Alberello
- 6 mesi Su fecce fini
- Pizza,Sushi,Rigatoni all'amatriciana
- Unconventional Gamay.