



CHAMPAGNE ESTERLIN

EPERNAY FRANCE

Caldo soffocante. Il ricordo del raccolto precoce resterà nei ricordi.
I vendemmiatori andavano a fare il bagno nella Marna, al calar della sera...
Per noi, la grande annata del 1947 non evoca soltanto queste immagini bucoliche.
Fu infatti proprio in quel periodo che alcuni vignaioli della regione di Epernay decisero
di farsi artefici del proprio destino creando lo Champagne ESTERLIN.
Nel Febbraio del 1948, il progetto aveva preso forma.

Oggi, lo Champagne Esterlin è un'azienda solidamente radicata e qualitativa:

- 163 aderenti
- 120 ettari approvigionamento (più del 40% dei quali piantati a Chardonnay).
- 3 siti di premitura a Mancy, Sézanne e la Chapelle-Mouthodan (più di 1.600 kg di uva)
- 1 sito di raccolta ad Allemant.
- 1 sito centrale di vinificazione e di stoccaggio (3 milioni di bottiglie) a Mancy.

Ciò nondimeno siamo legati più che mai allo spirito e ai valori dei «pionieri» del 1947.
La promessa dello Champagne ESTERLIN dissipa ogni solennità eccessiva: rientra
nell'amore del savoir-faire,
...dell'arte di vivere e della convivialità...





Brut Selection



L'aspetto è cristallino, arricchito da tocchi lievemente ambrati: prova che il vino ha raggiunto equilibrio e maturità. Il Brut Selection è la piena espressione dell'arte dell'assemblaggio della champagne.

Forte della sua vivacità estroversa, lo Chardonnay si fa largo con i gomiti e vuole imporsi in modo assoluto. E' allora che si diffondono le note fruttate del Pinot Meunier e del Pinot Nero (ribes nero, ciliegia duracina, pera matura). Nell'insieme forma una cuvée fresca, complessa, dagli aromi persistenti.

Ideale per l'aperitivo, la sua struttura gli permette di accompagnare anche le carni bianche e il pesce.



CHAMPAGNE ESTERLIN

| COD. INT. | REFERENZA | BOTT. | EAN CODE | PALLETIZZAZIONE | | | | |
|-----------|--|--------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-----------|-------------|
| | | | | BOTT. X CRT. | CRT. X STRATO | STRATI X PLT. | CRT X PLT | BOTT. X PLT |
| 8221070 | Champagne Esterlin Brut Selection | 0,75 l | 3297110014639 | 6 | 10 | 8 | 80 | 480 |
| 8221072 | Champagne Esterlin Brut Selection (Astucciato) | 0,75 l | 3297110014134 | 6 | 6 | 6 | 36 | 216 |

40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
da 38 a 42 mesi sui lieviti



Blanc de Blancs



Questa cuvée si distingue per la limpidezza. placatasi l'effervescenza, si scorderanno sfumature d'ocra. al palato, parte col botto: l'attacco è vivace ma privo di aggressività. Gli agrumi (limone e pompelmo) e le note minerali (in particolare il silice) si danno alla pazzia gioia. Pian piano, il vino si ammansisce offrendo aromi rotondi: brioche, crema. Trattandosi di uno champagne ricco di carattere, vale la pena di chiedersi con chi gustarlo piuttosto che come... lo scenario ideale sarebbe di certo un giardino soleggiato per un aperitivo con gli amici. Il connubio con i crostacei (sono d'obbligo gli scampi) è una garanzia di successo



CHAMPAGNE ESTERLIN

| COD. INT. | REFERENZA | BOTT. | EAN CODE | PALLETIZZAZIONE | | | | |
|-----------|------------------------------------|--------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-----------|-------------|
| | | | | BOTT. X CRT. | CRT. X STRATO | STRATI X PLT. | CRT X PLT | BOTT. X PLT |
| 8221080 | Champagne Esterlin Blanc de Blancs | 0,75 l | 3297110015131 | 6 | 10 | 8 | 80 | 480 |

100% Chardonnay
60 mesi sui lieviti



Rosé



Rosé luminoso dai toni aranciati, albicocca. non si parla di una caramella alla frutta, ma delle note acidule che, senza tardare, lasciano spazio ad un cesto di frutti rossi: fragola, ribes, lampone... discrete sfumature di vinosità ne completano il finale. la tinta della cuvée è un vero e proprio invito e garantisce un arrivo trionfale per l'aperitivo, ma merita di essere associato a carni rosse (selvaggina compresa, per i più arditi). il non plus ultra si raggiungerà indubbiamente al momento del dessert, con fragole mature.

CHAMPAGNE ESTERLIN

| COD. INT. | REFERENZA | BOTT. | EAN CODE | PALLETIZZAZIONE | | | | |
|-----------|-------------------------|--------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-----------|-------------|
| | | | | BOTT. X CRT. | CRT. X STRATO | STRATI X PLT. | CRT X PLT | BOTT. X PLT |
| 8221085 | Champagne Esterlin Rosé | 0,75 l | 3297110016138 | 6 | 10 | 8 | 80 | 480 |

85% Chardonnay, 15% Pinot Noir & Meunier

30 mesi sui lieviti



Cléo

Ange-Cléophas Fransoret, col sostegno di alcuni amici di vecchia data, ha fondato l'azienda «Champagne Esterlin» nel febbraio del 1948. Ancora oggi condividiamo il loro entusiasmo e la loro ricerca permanente dell'eccellenza: la cuvée «Cléo» ne è la testimonianza. E' un esercizio di stile intransigente e appassionato sulle varie espressioni dello Chardonnay. Intreccio sottile di note vivaci (dominate dagli agrumi e dai fiori bianchi) e aromi incomparabili di un grande Chardonnay maturo (brioche appena sfornata, miele, crema...) che creano un fascino unico e inconfondibile.



| COD. INT. | REFERENZA | BOTT. | EAN CODE CRT | PALLETIZZAZIONE | | | | |
|-----------|--------------------------------------|--------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-----------|-------------|
| | | | | BOTT. X CRT. | CRT. X STRATO | STRATI X PLT. | CRT X PLT | BOTT. X PLT |
| 8221090 | Champagne Esterlin Cléo (Astucciato) | 0,75 l | 3297110020630 | 6 | 6 | 6 | 36 | 216 |

100% Chardonnay
da 100 a 110 mesi sui lieviti