



PRESTAT | AGRIMONTANA | DAMMANN FRÈRES | TAITTINGER

**Collezione autunno/inverno**

F/W Collection

2019

Collezione Autunno/Inverno 2019





# L'ECCELLENZA

*DOMORI*

*PRESTAT*

*AGRIMONTANA*

*DAMMANN FRÈRES*

*TAITTINGER*

Una tavola rotonda di eccellenze, quattro aziende, che si prendono cura dei tesori che regala la natura, si ritrovano a crescere insieme.

Hanno in comune la passione, il gusto straordinario, la cultura dei sapori e l'indimenticabile qualità di ciò che producono. Tutti e cinque i sensi sono appagati, la magia è compiuta.



CACAO CULTURE

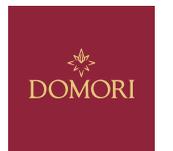


FRANCESCO ILLY costituì l'industria  
"Caffè e Cioccolato illy e Hausbrandt"

1933

Costituzione della  
HOLDING GRUPPO ILLY per  
perseguire l'obiettivo  
strategico di ERNESTO ILLY:  
offrire ai clienti una gamma  
sempre più ampia di prodotti  
conosciuti per la stessa qualità  
per cui è apprezzata illycaffè

2004



CACAO CULTURE

Acquisizione  
di DOMORI

2006

MASTROJANNI



Acquisizione  
di MASTROJANNI

2008



Acquisizione di PRESTAT,  
fornitore ufficiale di cioccolato  
della regina d'Inghilterra.

2019

ANNI '50

ERNESTO ILLY  
aggiunge il tè ai prodotti  
del portafoglio illycaffè

2005

AGRIMONTANA diventa  
partecipata da Gruppo Illy



2007

Gruppo illy diventa  
l'azionista maggioritario  
di DAMMANN FRÈRES



2017

DOMORI diventa  
il distributore per l'Italia  
di CHAMPAGNE TAITTINGER



*"Vi sono diversi modi per accontentare i propri clienti: si possono soddisfare le loro necessità, ad un livello superiore i loro desideri e, ancora più su, le loro esigenze di identità. Coerentemente con una filosofia di vita volta a valorizzare e apprezzare con tutti i sensi i contenuti estetici dei beni fruiti. Le imprese del Gruppo illy hanno in comune la volontà di sorprendere i propri clienti sia attraverso il contenuto estetico di tutta la molteplicità dei propri prodotti, sia lasciandoli immergere e avvolgere dall'indimenticabile qualità e dal talento che li contraddistinguono."*

(Riccardo Illy) - Presidente Gruppo illy





# I NOSTRI CLIENTI

Esistono clienti esigenti che ricercano e accettano solamente la qualità superiore, lavorazioni d'eccellenza, prodotti fuori dall'ordinario e pregiati, fragranze, aromi e sapori autentici.

Questi sono i clienti di riferimento del Gruppo illy.

Animati dalla convinzione che per crescere è fondamentale condividere con le persone la cultura del prodotto, ci impegniamo a trasmettere alle attuali e alle future generazioni l'importanza di ambire al meglio, di volerlo ricercare, di saperlo individuare e di poterlo scegliere. Per questo con il Gruppo illy abbiamo voluto costruire un 'polo del gusto', aprendoci a quelle aziende che, come missione e metodo, praticano quotidianamente la strada dell'eccellenza, spinte a ciò da imprenditori appassionati del loro lavoro, dei prodotti che trattano e della qualità. Una strada impegnativa, e ricca di soddisfazioni.

Tra queste c'è la consapevolezza che in ogni istante della giornata i prodotti del Gruppo illy offrono piacere e qualità: un gusto profondo, cultura dei sapori, valorizzazione della tradizione e del saper fare.

FRANCESCO ILLY costituì l'industria  
"Caffè e Cioccolato Illy e Hausbrandt"

1933

Costituzione della  
HOLDING GRUPPO ILLY per  
perseguire l'obiettivo  
strategico di ERNESTO ILLY:  
offrire ai clienti una gamma  
sempre più ampia di prodotti  
conosciuti per la stessa qualità  
per cui è apprezzata illycaffè

2004



Acquisizione  
di DOMORI

2006



Acquisizione  
di MASTROJANNI

2008



Acquisizione di PRESTAT,  
fornitore ufficiale di cioccolato  
della Regina d'Inghilterra.

2019

ANNI '50

ERNESTO ILLY  
aggiunge il tè ai prodotti  
del portafoglio illycaffè

2005

AGRIMONTANA diventa  
partecipata da Gruppo Illy



2007

Gruppo Illy diventa  
l'azionista maggioritario  
di DAMMANN FRÈRES



2017

DOMORI diventa  
il distributore per l'Italia  
di CHAMPAGNE TAITTINGER





CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*

*TAITTINGER,*  
L'IMPEGNO  
DI UN NOME.

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER  
CLOVIS TAITTINGER & VITALIE TAITTINGER





La famiglia Taittinger, alla guida della Maison da quasi un secolo, è costantemente alla ricerca dell'eccellenza. "Avere il nostro cognome su una bottiglia impone una responsabilità e un obbligo in ogni momento. Questa firma implica in sé sia il know-how del passato sia l'impegno per il futuro", afferma Pierre-Emmanuel Taittinger. Un impegno che incarna da 40 anni e che ora condivide con suo figlio Clovis e sua figlia Vitalie all'interno del team di gestione della Maison.



UN GIARDINO  
DI 288  
*ETTARI*

I VIGNETI TAITTINGER





Di generazione in generazione, il vigneto Taittinger è cresciuto notevolmente e oggi si estende su 288 ettari, costituendo la terza più grande azienda agricola di Champagne. Il vigneto è così composto: 37% Chardonnay, 48% Pinot Nero e 15% Pinot Meunier, armoniosamente distribuiti in 37 cru tra i migliori della denominazione Champagne. Esso riflette perfettamente lo stile Taittinger e garantisce una piccola metà della propria fornitura, un vantaggio incomparabile per il controllo qualitativo degli assemblage. Nell'ambito di un approccio sostenibile alla viticoltura, è certificato ad Alto valore ambientale.





## SOLIDE *FONDAMENTA*

LE CAVITÀ CALCAREE GALLO-ROMANE  
DEL IV SECOLO



Per venerare le reliquie di Saint-Nicaise, nel XIII secolo i monaci benedettini fecero costruire una chiesa abbaziale sul luogo della sua sepoltura. Venne venduta come proprietà nazionale durante la Rivoluzione e servì come cava di pietra fino alla sua completa demolizione nel XIX secolo. Le sue cantine e i suoi sotterranei, antiche cavità calcaree dell'epoca gallo-romana, sono rimasti intatti. Ospitano oggi parte della produzione di Champagne Taittinger, tra cui la mitica cuvée dei Comtes de Champagne.

TAITTINGER  
COMTES  
DE CHAMPAGNE

---

LA PUREZZA SENZA TEMPO DI UN GRANDE VINO MILLESIMATO

# COMTES DE CHAMPAGNE

GRAND CRU  
BLANC DE BLANCS

2007



L'uscita di un nuovo millesimo dei Comtes de Champagne è sempre un momento atteso. Il 2007, con il suo clima sorprendente, potrebbe essere considerato come una sfida per uno *chef de cave*. Loïc Dupont si è distinto qui per un lavoro sulla finezza di altissima qualità. Lui che ha sempre amato produrre buoni millesimi nei cosiddetti anni impossibili, oggi può assaporare il frutto della propria perseveranza, un blanc de blancs equilibrato in termini di freschezza, tensione e complessità.

Dalla vite al bicchiere, l'annata viticola 2007 è un anno d'eccezione. Dopo un inverno mite, la vegetazione sboccia prematuramente sotto un calore insolito. Molti prevedono il raccolto già a metà agosto. Contro ogni aspettativa, il maltempo opprime il vigneto dello Champagne sin dal mese di maggio. Queste condizioni perturbano poco a poco la fioritura con conseguenti appezzamenti eterogenei e piena fioritura tra il 24 maggio e il 1 giugno. A causa di un'estate piuttosto uggiosa e fredda,

la maturazione delle uve è in qualche modo rallentata. Il ritorno del sole alla fine di agosto è sinonimo di ottimismo e permette una buona maturazione dei frutti. La vendemmia inizia il 30 agosto sotto un vento freddo e secco che consente una raccolta sana e di qualità.

Gli Chardonnay, franchi e fini, lasciano intravedere un potenziale d'eccezione tra agrumi e frutti bianchi.

Sinonimo di un momento straordinario, l'apertura di questo millesimo 2007 mantiene tutte le sue promesse. Il colore tipico dello Chardonnay è presente, la sua veste dorata e brillante è attraversata da una serie di bollicine fini e persistenti.

All'olfatto si presenta come una dolce miscela di fiori bianchi e mineralità con generosi aromi di pera d'Angiò e uva passa bianca. A questa percezione fruttata si aggiungono tocchi di anice e affumicato.

Al palato, l'impatto è vivace, con un'alleanza di sapori giallo limone e salinità. Una sensazione di freschezza complessa e soave, un perfetto equilibrio tra maturità e rotondità. Nel finale, rivela una buona persistenza al palato. Questo Comtes de Champagne lascia presagire tutto il potenziale di conservazione che ci si attende da una tale cuvée.

2

GRAND CRU  
BLANC DE BLANCS  
2007

\* TA21457 Mathusalem  
Comtes de Champagne  
Grands Crus / Blanc de Blancs 2007  
confezione regalo in legno deluxe



Comtes de Champagne  
Grands Crus / Blanc de Blancs 2007  
confezione regalo foderata

- TA21358 - 3 bottiglie *astucciate*
- TA21343 - 6 bottiglie *astucciate*
- TA19299 - 6 bottiglie *non astucciate*
- TA21802 - 1 magnum *astucciata*



TA21456 - Cassetta  
con 3 bottiglie  
Comtes de  
Champagne  
Grands Crus  
Blanc de Blancs  
2007  
cassetta in legno



\* = referenza disponibile solo su prenotazione



*COMTES DE  
CHAMPAGNE*

ROSÉ  
2006

COMTES  
DE CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
ROSÉ  
2006  
CHAMPAGNE

Il Comtes Rosé trae la sua nobiltà dal lungo invecchiamento nelle cantine di cui beneficia. In tutti questi anni, questo vino dalla composizione pura ed esigente, affinerà la propria materia per raggiungere un equilibrio setoso e saporito, fino a fondersi completamente in una moltitudine di particelle di bacche rosse leggermente tostate. Una meraviglia che scivola alla perfezione su un piatto singolare quale il piccione appena scottato, grazie al suo equilibrio tra freschezza e struttura.

Il 2006 è stato un anno sotto il segno del

calore. Dopo un autunno secco, l'inverno si presenta freddo e nevoso, senza danni sulla vite. La primavera, caratterizzata da una dolcezza uniforme, termina con una fioritura che si protrae dal 12 al 18 giugno. L'estate invece è caratterizzata da contrasti. Il mese di luglio sorprende per la canicola. È punteggiata da temporali, mentre il mese di agosto lascia il posto al grigiore. Settembre segna il ritorno di buone temperature e tende verso la siccità. La vendemmia inizia il 7 settembre. Si estende nel tempo al fine di rispettare l'eterogeneità della maturità e la sua

abbondanza consente la selezione dei più bei grappoli. Gli Chardonnay rivelano aromi ricchi e complessi di frutti bianchi e agrumi, poi di fiori bianchi. Una bella mineralità dona loro finezza ed eleganza. I Pinot neri si distinguono per la loro ricchezza, tipicità e potenzialità, unendo piccoli frutti rossi e ciliegie, con corpo e potenza. Equilibrati, hanno l'ossatura idonea per consentire uno splendido millesimo.

La veste di questo Comtes de Champagne rosé è sostenuta e le bollicine emergono a formare una delicata cornice di muschio.

Affermato, all'olfatto presenta una complessità di aromi di arancia rossa. A poco a poco sopraggiungono quelli di frutti rossi e neri canditi e pasta di mele cotogne. L'impatto intenso si concentra sui frutti rossi per poi diventare ampio, vinoso e strutturato. Il finale espressivo è complesso e languido. Prendetevi il tempo di assaggiare questa cuvée e sentire il lavoro del tempo.

2

ROSÉ  
2006

### Comtes de Champagne Rosé 2006

TA20139 - 6 bottiglie astucciate, 75cl

TA20141 - 3 magnum astucciate

TA20218 - 1 magnum non astucciata



\* TA19460 -  
Mathusalem  
Comtes de  
Champagne  
Rosé 2006  
confezione regalo in  
legno deluxe

\* = referenza disponibile solo su prenotazione

UNA  
CUVÉE  
*PER OGNI  
MOMENTO*

Lo stile di una Maison è insito nell'anima delle proprie creazioni, traendo la sua forza sia dalle radici sia dalla creatività ispirata al proprio istinto per il mondo. Oggi, questa doppia sensibilità è la forza e la particolarità della scrittura delle cuvée Taittinger, con l'esigenza dello stile come ricerca assoluta. Conservare solo il meglio, cercare quel gusto unico che darà la felicità, per un attimo...

*BRUT  
PRESTIGE*



Il Taittinger Brut Prestige è composto per il 40% da Chardonnay, per il 35% da Pinot Nero e per il 25% da Pinot Meunier. Prodotto da oltre 35 cru diversi, proviene da varie vendemmie perfettamente condotte a maturità. Il risultato è uno champagne elegante, equilibrato, arioso.

"Coltivare un grande champagne senza annata è per me e per la mia famiglia, più che un dovere, il nostro onore", afferma Pierre-Emmanuel Taittinger. Questa elevata proporzione di Chardonnay, unico tra i grandi champagne senza annata, permette al Brut Prestige di raggiungere la piena maturità aromatica dopo 3-4 anni di invecchiamento in cantina. La sua veste brillante si presenta con un colore giallo paglierino dorato. Le sue bolle sono fini e la schiuma discreta e persistente. All'olfatto, molto espressivo e aperto, è fruttato e brioso. Si denotano aromi di pesca, fiori bianchi e baccello di vaniglia. L'impatto al palato vivace e armonioso si estende con estrema delicatezza. La sua qualità costante è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne di ogni momento, per eccellenza.

**Brut Prestige**TA04227 - 12 Demie *non astucciate*TA01254 - 6 bottiglie *non astucciate*TA20622 - 6 bottiglie *astucciate*TA20849 - 3 magnum *astucciate*TA13871 - 3 magnum *non astucciate*

TA20490 - 1 Jéroboam

TA00181 - 1 Mathusalem

TA00228 - Salmanazar \*

TA00272 - Balthazar \*

TA00093 - Nabuchodonosor \*

**BRUT  
RÉSERVE**

solo ingrosso e cestisti

**Brut Réserve**TA20698 - 6 bottiglie *astucciate*TA00104 - 6 bottiglie *non astucciate*

## *PRESTIGE ROSÉ*



Notevole in termini di vivacità e raffinatezza, che rivelano un sottile equilibrio al palato tra freschezza e struttura dei frutti rossi, corposi e vellutati, questo champagne dal carattere deciso seduce anche per il suo impareggiabile colore brillante e intenso. Un magnifico rosé d'assemblage...

La cuvée Taittinger Prestige Rosé si distingue per il suo colore generoso, dovuto al segreto della sua composizione: 12-15% dei vino rosso fermo dei migliori Pinot Nero della Champagne partecipano all'assemblage, conferendo alla cuvée una grande intensità al palato. L'alta percentuale di Chardonnay (30%) porta l'eleganza propria della firma degli Champagne Taittinger, mentre il Pinot Meunier nutre questo vino con la sua affabilità, la sua golosità. All'olfatto intenso ed espressivo, è caratterizzato da lamponi di bosco, ciliegie o ribes nero appena pigiati. Al palato, con le sue bollicine, quattro parole: vivace, fruttato, fresco e avvolgente, qualità che solo un grande rosé d'assemblage può offrire.

3

## PRESTIGE ROSÉ

*Prestige Rosé astucciata*

TA20624 - 6 bottiglie

TA21726 - 3 magnum



*Prestige Rosé non  
astucciata*

TA00956 - 6 bottiglie

TA09091 - 3 magnum

TA20097 - Confezione in metallo  
da 6 bottiglie  
in confezione singola

*referenza disponibile fino  
ad esaurimento scorte*





## *BRUT MILLESIMATO*

2013

Il Brut Millesimato Taittinger è prodotto utilizzando solo vini di prima pigiatura, con una miscela composta al 50% da Chardonnay e al 50% da Pinot nero. Il 70% delle uve proviene da vigneti Grands Crus, mentre la restante parte da villaggi selezionati, tutti classificati come Premier Crus. Dopo un periodo di invecchiamento di cinque anni in cantina, emerge tutto il potenziale di questo champagne.

Dal momento che presenta complessità e una delicata sensazione di acidità, questo vino è perfetto per un aperitivo tra intenditori. Nel corso degli anni, la sua struttura generosa lo porterà a maturare rendendolo ideale per accompagnare prelibatezze gastronomiche a base di carni bianche perfettamente arrostiti con

contorni di verdure grigliate.

L'anno 2013 è stato caratterizzato da temperature invernali molto basse, al di sotto della media decennale con periodi di neve e gelo e anche in primavera il clima si è mantenuto fresco con forti precipitazioni. La fioritura ha avuto inizio solamente a luglio, ma un'estate estremamente assoluta e particolarmente calda ha fatto in modo che le viti recuperassero il ritardo. La vendemmia delle uve Chardonnay è cominciata il primo ottobre con un grado di maturazione molto soddisfacente. I vini Chardonnay, che combinano note agrumate e di fiori bianchi, risultano corposi, strutturati e rotondi, con un'ottima persistenza. I Pinot neri, dalla struttura complessa, fondono

note floreali con aromi di frutti bianchi, gialli e rossi.

Al naso offre aromi freschi e vivaci di biancospino, pompelmo e pera. Al palato è fresco e meravigliosamente preciso. Contraddistinto da note agrumate, offre un eccellente equilibrio di struttura e finezza, con una finitura complessa, elegante e persistente.

4

BRUT  
MILLESIMATO  
2013

**Brut millesimato *astucciato***

TA21750 - 6 bottiglie

TA21804 - 3 magnum astucciata



**Brut millesimato *non astucciato***

TA21752- 6 bottiglie





*PRÉLUDE  
GRANDS CRUS*

La cuvée Taittinger Prélude "Grands Crus" è un assemblage di Chardonnay e Pinot Nero, che Taittinger ha selezionato esclusivamente tra i vigneti "Grands Crus" classificati al 100% nella scala dei cru di Champagne. Tale composizione offre una perfetta armonia tra la vivacità minerale dello Chardonnay e il potere aromatico del Pinot Nero. Invecchiato più di 5 anni in cantina, rivela una freschezza notevole, che unisce finezza e complessità.

**Prélude** *astucciato*  
TA20626 - 6 bottiglie





*LES FOLIES  
DE LA  
MARQUETTERIE*

Come il gioco di mischiare essenze e colori nell'intarsio, la parola "folies" racchiude due significati che illustrano perfettamente il doppio spirito ispirato al Château e ai suoi vitigni. Una "folie" designa quindi un appezzamento in forte pendenza, tanto che a volte sembra incredibile potervi lavorare le viti. Quella delle Marquetterie, abbarbicata sulla collina, fu a lungo lavorata dai monaci benedettini, e in particolare da Dom Oudart, uno dei padri dello Champagne. Ma una "folie" è anche, a partire dal XVIII secolo, una casa di villeggiatura in campagna, sobria ed elegante, con interni confortevoli e raffinati. L'aristocrazia e la borghesia amavano darvi accoglienza, nell'ambito di salotti intellettuali o, a volte, di feste galanti. Questa dualità di lavoro e piacere, di ragione e follia, la ritroviamo nella Cuvée Folies de la Marquetterie, il primo champagne di proprietà di Taittinger: utilizzando solo succhi di prima spremitura, associa una sottile predominanza del Pinot Nero, accentuando la struttura e la ricchezza del vino, e lo Chardonnay per la sua delicatezza. Un passaggio in botti di rovere antico evoca lo spirito dei lambris del castello... Uno champagne ideale per la gastronomia.

4

LES FOLIES  
DE LA  
MARQUETTERIE

Les Folies de la  
Marquetterie

*astucciato*

TA20628 - 6 bottiglie



## *NOCTURNE*



### NOCTURNE SEC

Assemblage di circa quaranta diversi cru di Chardonnay (40%) e Pinot Nero e Meunier (60%) di diverse vendemmie, questo champagne resta in cantina per oltre cinque anni prima di essere sboccato. Il lento invecchiamento e un dosaggio "secco" (17,5 g/l) fanno del Nocturne uno champagne maturo, ricco e rotondo. Si afferma per la sua morbidezza mantenendo una grande freschezza, dolce come la notte. Una veste color giallo pallido dai riflessi scintillanti che all'olfatto rivela aromi di fiori bianchi e frutta matura, pesca gialla e albicocca secca: tutti gli ingredienti sono associati in un'armoniosa musica notturna...

### NOCTURNE SEC ROSÉ

Il Nocturne rosé nasce nella dolce scia della cuvée Nocturne. Lo Champagne "sec" è composto per il 30% da Chardonnay, per il 70% da Pinot Nero e Pinot Meunier. Proveniente da 30 cru diversi. All'assemblage finale si aggiunge 12-15% di vino rosso fermo, dai migliori Pinot Nero della Montagne de Reims e dei Riceys, che conferisce alla cuvée il suo colore e la sua vibrante intensità al palato. Il suo dosaggio (17,5 g/l), unito alla maturità di un lento invecchiamento in cantina, conferisce a questo vino una bella patina. Una cornice di schiuma fine e la sua veste color rosa, vivace e generosa, consentono l'apprezzamento di tannini setosi al palato. Strutturato, trova il proprio equilibrio nella freschezza che lo Chardonnay porta con sé.

**Nocturne**City Lights *non astucciato*

TA18617 - 6 bottiglie

TA18645 - 3 magnum

\*TA18669 - 1 jéroboam *cassetta di legno***Nocturne Rosé**City Lights *non astucciato*

TA18653 - 6 bottiglie

TA20697 - Nocturne  
Tradizionale *astucciato*  
6 bottiglie

*TAITTINGER COLLECTION*  
*SEBASTIÃO SALGADO*

MILLESIMATO 2008

S.S.S.L.



La Taittinger Collection ha solo 13 edizioni, per le quali Taittinger ha selezionato millesimi d'eccezione. Sublimati dalla creazione degli artisti, queste bottiglie compongono una galleria unica nel suo genere. Per il suo Brut Millésimé 2008, Taittinger ha scelto la firma del fotografo Sebastião Salgado. L'artista franco-brasiliano ha già composto un'opera potente in cui uomo, animale e pianeta vengono catturati con una bellezza abbagliante. L'immagine scelta dall'artista per la Collezione Taittinger è tratta dalla sua ultima opera "Genesis", uscita nel 2013: un leopardo che beve nella valle del Barab River a Damaraland, in Namibia, come simbolo del sale della terra.

Il Taittinger Brut Millésimé 2008 è un assemblage equilibrato di Chardonnay e Pinot Nero, ottenuti dalla prima spremitura e lasciati invecchiare a lungo in cantina. Nel complesso, il 2008 è stato un anno sotto il segno della frescura. All'olfatto rivela una bella mineralità oltre che un'intensità aromatica. Alle prime note floreali seguono sentori di agrumi come limone e pompelmo. Apprezzato come aperitivo, si rivela con i classici della Grande Cuisine.

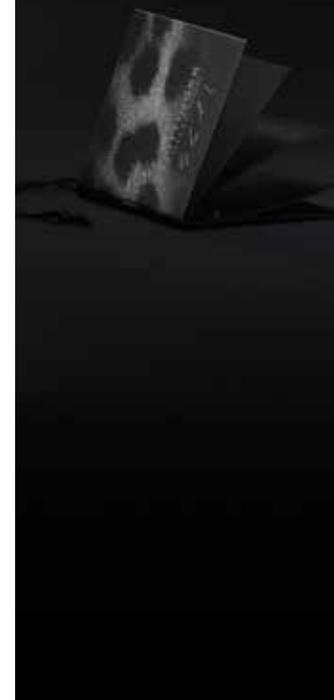
5

TAITTINGER COLLECTION  
SEBASTIÃO SALGADO  
MILLESIMATO 2008

S.S.L.L.



TA19645 - Taittinger  
Collection  
*Sebastião Salgado*  
Bottiglia in confezione regalo



\*TA19913 - Taittinger  
Collection

Confezione regalo con 4 flûte  
da 27 cl in cristallo



\* = referenza disponibile solo su prenotazione

COFFRET



TA21703 - Cuvée  
Prestige &  
Prestige Rosé  
in cartone da 3



TA21605 - Cuvée  
Prestige  
in cartone da 3



TA21705 - Cuvée  
Prestige &  
Prélude Grand Cru  
in cartone da 3



TA21706 - Cuvée  
Prestige  
in cartone da 2



TA21532 - Coffret Plaisir - Cuvée Prestige e 2 flûte da 16 cl  
in cartone da 3

**TA21838 - Confezione Bois**  
*Cassetta in legno con 5 bottiglie*

Cuvée Prestige  
Brut millesimato 2013  
Prestige Rosé  
Les Folies de la Marquetterie  
Prélude Grand Cru



\* **TA22100 - Confezione L'annata**  
*Cassetta in legno con 3 bottiglie*  
Brut millesimato 2013



**TA16334 - Scatola in legno  
nero**  
*1 jeroboam*

\* Prestige Rosé

\* = referenza disponibile solo su prenotazione  
236



**TA21709 - Confezione in legno**  
*Chiusura in cuoio*  
*1 jeroboam*

Cuvée Prestige







Il marchio nasce nel 1820, quando la famiglia Irroy acquista un grande vigneto a Mareuil-sur-Ay e fonda la maison di Champagne a Reims. Da allora, Champagne Irroy continua a condividere la sua esperienza con gourmet e conoscitori nel mondo.

## LA CUVÉE

30% vino Chardonnay e 70% Pinot Noir e Meunier; la cuvée Extra Brut è una miscela di uve provenienti da 25 cru delle regioni di Marne e Aube, affinati nelle cantine per più di 30 mesi. Lo Chardonnay dona finezza ed eleganza, il Pinot Noir e Meunier conferiscono struttura, ricchezza e fruttosità che accarezzano il palato. Il basso dosaggio di zucchero porta mineralità e freschezza.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo champagne ha un colore giallo chiaro, un perlage delicato, fine e discreto. Al naso è aromatico e fruttato, rivelando note di frutti bianchi, delicatamente accompagnate da un tocco di mugghetto e un aroma affumicato. Al palato l'attacco è chiaro e deciso, svelando successivamente note di frutta esotica, mango e pompelmo bianco. Il finale espressivo e distintivo lascia aromi sapidi e di menta. Champagne Irroy Extra Brut esprime la personalità dei migliori terroir della regione Champagne attraverso l'equilibrio della sua miscela. La sua fruttata e fresca sensazione al palato lo rendono un grande champagne per ogni occasione.

**IR22185**





## LA CUVÉE

Le uve che la compongono vengono raccolte in 20 cru diversi delle regioni principali dei vigneti della Champagne. Composta da 80% Pinot Noir e Meunier, il 20% di Chardonnay lascia un tocco di freschezza ed eleganza essenziale per uno champagne rosé ideale per ogni occasione.

Il 12% di vino rosso fermo assemblato al blend finale è prodotto con uve di Pinot Nero raccolte a Loches e Les Riceys nella regione Aube, dando a questo Brut Rosé il suo colore elegante e l'intensa corposità al palato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il naso è dominato da frutti rossi freschi, come ciliege e ribes, rivelando poi note di pasticceria. Al palato l'attacco è setoso, con un tocco fragrante e note di ribes nero. Il finale leggermente tannico, unito all'acidità del pompelmo, regge la struttura del vino donandogli una gradevole tensione.

**IR22186**



Distributore esclusivo per l'Italia di:

---

DAMMANN  
FRÈRES  
*Paris 1862*

---

agrimontana

---

  
CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

---

  
**PRESTAT**

Domori S.r.l.  
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)

[www.domori.com](http://www.domori.com)

Facebook @CIOCCOLATODOMORI

Instagram @DOMORICHOC