





IL TERRITORIO - Il Borro

La nostra Tenuta si estende sulle colline del Valdarno ai piedi del monte Pratomagno. Qui condizioni pedoclimatiche uniche ci permettono di dar vita ai nostri vini. Gli inverni miti, l'umidità e l'ottima esposizione dei nostri vigneti si sposano ad un terreno geologicamente "segnato" dalle acque dei grandi laghi che in epoca pliocenica coprivano l'intera valle e che ne hanno caratterizzato sia l'aspetto che, soprattutto, la composizione. La roccia madre è l'arenaria (o pietra forte), base di un terreno di medio impasto ricco di scheletro, con matrice sabbioso-argillosa. Un terreno povero ma ideale per le necessità della vite. Non è un caso se sin dai tempi antichi questa zona sia stata meta celebre per la produzione di vino ed olio. Una fama che nel corso dei secoli ha saputo rafforzarsi, diffondendosi nel mondo. L'insieme di queste caratteristiche rare e preziose è stato l'impulso essenziale alla volontà di Ferruccio e Salvatore Ferragamo di dar vita, nel 1995, alla rinascita vitivinicola de IL BORRO. Analisi e attenti studi hanno condizionato ogni scelta: dalla varietà, ai cloni, ai porta innesti, nulla è stato lasciato al caso.

LA VIGNA - Il nostro terroir

I 45 ettari dedicati ai vigneti, tutti situati tra 300 e 500 metri s.l.m., rendono possibile ad ogni varietà di trovare il proprio terroir ideale. I vitigni Merlot, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon sono stati piantati ad un'altezza di 300 metri. Il Sangiovese invece è stato piantato a 350 metri. Ad un'altezza più elevata sta infine il Chardonnay, che si trova a 500 metri s.l.m.

LA CANTINA - Il valor e del tempo

Segnata dai secoli e dalle vicende della storia, immersa nella natura di questo angolo di Toscana, la cantina de IL BORRO è il cuore pulsante della nostra azienda. La struttura di origine medievale, scavata nella terra, si snoda sotto la Villa Il Borro in un percorso silenzioso: il percorso della vinificazione.

Tutto qui è rivolto a favorire i cicli della natura e tramutare i semplici frutti della vite in vino. Le uve di ogni singolo vigneto vengono raccolte manualmente e selezionate con cura, diraspate, pigiate e convogliate in contenitori di acciaio o legno per la fermentazione alcolica.





>Tradizione

Una cantina secolare, da sempre luogo ideale per l' arte della vinificazione. Qui, secondo memoria popolare, presero vita i primi esperimenti di vinificazione del Chianti. Un' eredità importante che ci motiva nel perseguire costantemente l' eccellenza.

>Natura

Immersi in un angolo unico di Toscana, circondati da un territorio raro e prezioso. Qui convivono una terra ricca ed un clima ideale, creando le condizioni perfette per la coltivazione della vite e per la nascita di vini unici.

>Sostenibilità

L' amore per questa terra implica l' uso di energie rinnovabili, l' uso di concimi naturali e il non utilizzo di pesticidi: ogni attività qui è svolta nella direzione della sostenibilità e nel rispetto di vite e territorio.

>Biologico e biodinamico

Un rispetto ed una passione che non conoscono compromessi e che prestano attenzione ai cicli della natura e della vite: questa è la spinta che ci ha indirizzato sulla strada dell' agricoltura biodinamica. Questo tipo di coltivazione implica un particolare modo di vivere, osservare e lavorare la terra. Il suo fine non è quello di lasciar fare alla natura, ma quello di aiutare la stessa al fine di ottenere un terreno sempre più fertile e una produzione qualitativamente migliore. Tre sono i principi della biodinamica:

-mantenere la fertilità della terra

-rendere sane le piante in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti

-produrre alimenti di qualità più alta possibile

>Cultura

All' interno della Tenuta sono molteplici le situazioni in cui il vino e la vinificazione incontrano la cultura. Le visite nella cantina storica de IL BORRO o la mostra "Vino&Arte" sono solo una parte di questo percorso tutto da scoprire.

>La passione dell' uomo

Il vino: estremo esempio di armonia tra terra e sentimento umano. Lo stesso sentimento che ogni giorno mettiamo in ciascuna fase del percorso produttivo dei nostri vini e che ci spinge a migliorarci. Non chiamateci produttori, ma semplicemente winelovers.

LANOSTRA FILOSOFIA



IL BORRO TOSCANA

ALESSANDRO DAL BORRO TOSCANA IGT SYRAH 2016

“Alessandro Dal Borro” presenta un colore profondo, intenso e scuro, con note violacee. Il bouquet mostra subito la complessità di questo vino unico. Il vino è intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi frutti, segue un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde e nero e balsamico.

In bocca questo vino è ricco, complesso, potente, equilibrato con tannini eleganti. Il finale è lungo, speziato.

L'uva viene raccolta manualmente in piccole casse dal peso massimo di 10 kg. Dopo la raccolta le uve sono messe a raffreddare fino alla temperatura di 8°C per una notte. La lavorazione delle uve inizia con il primo tavolo di cernita, dove ogni grappolo viene controllato dagli operatori ed eventualmente, se non di qualità soddisfacente viene scartato. Dopo la diraspatura gli acini vengono controllati sul secondo tavolo di cernita dove si effettua una accurata selezione degli stessi, togliendo anche e soprattutto gli eventuali frammenti di raspo.

L'obiettivo è di fermentare solo gli acini, cioè la buccia, i vinaccioli ed il succo, in completa assenza di frazioni di raspo. La fermentazione avviene in un tino tronco conico di rovere francese e dura oltre 40 giorni.

Tutte le operazioni sono effettuate manualmente. Dopo la fermentazione Alessandro dal Borro viene travasato in barriques di cui 75% nuove e 25% di un anno, barriques costituite con le migliori selezioni di rovere francese a grana fine; in barriques avviene anche la fermentazione malolattica, seguita poi da un affinamento sui lieviti per 6 mesi; l'elevage si completa in barriques per 18 mesi.

Un vino esclusivo, che rappresenta la sintesi tra cultura e territorio, proposto in edizione limitata, numerata e in formato speciale.

Abbinamenti: Antipasti e tartine, formaggi stagionati, stufati di carne e carne di selvaggina come cervo o cinghiale, oltre a tutta la carne rossa al forno in generale. Si abbina bene con le carni di tacchino e di anatra. In generale, là dove la carne arrosto o alla griglia è molto comune, il Syrah è il partner ideale per accompagnarla.



Alessandro Dal Borro racconta la nostra storia, quella di un territorio e degli uomini che lo vivono.

Questo prodotto è frutto della grande passione di Ferruccio Ferragamo per Il Borro e per una delle varietà più rappresentative del suo terroir il “Syrah”.

Un prodotto che ci ricorda nelle sue caratteristiche organolettiche, la nobiltà e la grandezza del personaggio storico della tenuta da cui prende il nome.

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio:

100% Syrah

Alcool

14,5% vol

Acidità Totale

5,7 g/l

Estratto Secco

31 g/l

pH **3,44**

IL BORRO

TOSCANA

BOLLE DI BORRO

ROSÉ METODO CLASSICO 2014

“Bolle di Borro” è un vino Rosé Metodo Classico da uve Sangiovese maturato 60 mesi sui lieviti.

Per la produzione di questo vino è stato selezionato uno specifico vigneto di Sangiovese, in un territorio fresco, con forti escursioni giorno-notte, e un'epoca di maturazione più tardiva che gli donano note di aromi freschi, giusta acidità e basso valore zuccherino.

“La particolarità delle Bolle di Borro, a partire dall'annata 2012, è stata quella di elevarsi sui lieviti per ben 60 mesi. Il Sangiovese dimostra la sua eleganza, il perlage è fine e persistente. Il naso è ricco, croccante, con note di crosta di pane e frutti; ricorda la freschezza acida del Sangiovese. In bocca ha una tessitura cremosa, avvolgente, setosa, con una vena acida, succosa, anch'essa tipica del Sangiovese”. Stefano Chioccioli, consulente enologo de Il Borro.

Consigli di degustazione: la temperatura ideale di servizio è di 10/12 gradi in bicchieri ampi.

Abbinamenti: Il Bolle di Borro è ideale come aperitivo.

E' ottimo anche a tutto pasto, per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra.



“ Per Il Borro questo vino rappresenta, dopo la creazione di Alessandro dal Borro, Syrah in purezza, una nuova sfida verso l'eccellenza e un'ulteriore dimostrazione della capacità di unire l'esperienza e la continua ricerca nel campo vitivinicolo, con la volontà di creare prodotti unici e di grande personalità. ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio:
100% Sangiovese

Alcool:
12,5%

Acidità totale:
7,32 g/l

Estratto secco:
28,6 g/l

pH **3,07**

IL BORRO TOSCANA

IL BORRO IGT TOSCANA 2017

“Il Borro” presenta un colore violaceo intenso, con riflessi purpurei. Il profumo è intenso, pieno, concentrato, con note di sottobosco e sentori di spezie. Il sapore è asciutto, di corpo e con tannini morbidi, consistenti e ben amalgamati, di notevole persistenza.

Le vigne hanno una densità di 4,500 piante per ettaro e si trovano tutte ad un'altezza media di 300m. s.l.m. Con il diradamento di fine agosto, ciascuna pianta produce al massimo 1 kg di uva, quindi 45 quintali di uva per ettaro, con una resa in vino di 30 hl per ettaro. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nelle vasche di vinificazione per caduta naturale. Ogni varietà viene vinificata separatamente.

Il primo giorno di fermentazione il vino è sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, in modo da ottenere da ogni kg di uva mezzo litro di vino, per aumentarne la concentrazione.

La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata in tini di acciaio a 28°C. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Immediatamente dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere di Alliers nuove; al primo travaso, che avviene dopo la fermentazione malolattica, circa nel mese di novembre, vengono fatti gli assemblaggi dei 3 vitigni. La maturazione in barriques dura 18 mesi; dopo questo periodo viene filtrato e imbottigliato. “Il Borro” resta in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Abbinamenti: Le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Il Borro si sposa bene anche con alcuni piatti asiatici e l'hamburger americano.



“ Perfezione come espressione di una precisa volontà di essere. Il Borro è questo, il vino rappresentante della tenuta, portatore della profonda intuizione di un terroir, il nostro. La migliore selezione delle uve dà vita a questo blend energico e ricercato, che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo. Il Borro è il primo nato, educato e raffinato, il vino del quale sei sempre molto soddisfatto. ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio
50% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
15% Syrah

Alcool
14,5% vol

IL BORRO TOSCANA

PETRUNA IN ANFORA VALDARNO DI SOPRA DOC 2018

Il Petruna in Anfora è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese ed utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. La vigna da cui nasce, Casa al Coltro, ha una densità di 4.500 piante per ettaro, si colloca a circa 350 metri s.l.m. ed ha terreni scistosi e molto drenanti. Le uve destinate alla produzione di questo vino vengono diradate a fine Agosto lasciandone su le piante circa 1 kg al fine di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta è effettuata a mano in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C le uve vengono diraspate e gli acini selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati. Il mosto così ottenuto viene destinato alla vinificazione in anfora dove durante la fermentazione sono effettuate 5-6 follature manuali al giorno fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. Al termine di questa fase le anfore vengono colmate con vino della stessa tipologia e chiuse con un coperchio in acciaio. Il vino al loro interno rimarrà così a contatto con le bucce per almeno 12 mesi. Durante questo periodo l'interazione tra la terracotta, il vino e le bucce permettono una maturazione caratteristica che rende questo vino un prodotto unico.

Note Degustative:

Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino. Al naso è complesso, con note di frutta rossa matura e aromi derivanti dall'affinamento in anfora. Il sapore è deciso con tannini equilibrati e buona acidità.

Abbinamenti:

Petruna in Anfora si abbina perfettamente con i piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane o di legumi. Può essere servito per accompagnare formaggi stagionati ed erborinati.



“Petruna in Anfora è un omaggio alla tradizione vitivinicola ed alla purezza del Sangiovese.

Il varietale si mostra chiaro e complesso, dominato dalla ciliegia ed arricchito da note floreali ed agrumate. In bocca è croccante, fragrante e saporito. ”

DETTAGLI TECNICI:

Varietà:

100% Sangiovese

Alcool

13 % vol

Acidità Totale

5 g/l

Estratto Secco

28 g/l

pH **3,45**

IL BORRO TOSCANA

POLISSENA

VALDARNO DI SOPRA DOC 2017

Il "Polissena" presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo intenso, con note di sotto-bosco e sentori di frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione di tannini.

La vigna da cui nasce questo vino, Polissena, ha una densità di 4,500 piante per ettaro. E' la più alta della Tenuta Il Borro, a circa 350 m.s.l.m.; i terreni sono scistosi e molto drenanti. A fine agosto le piante vengono diradate e su ciascuna resta circa 1kg di uva. La resa per ettaro è di 45 quintali, pari a circa 30 hl di vino. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nei tini di vinificazione per caduta naturale.

Il primo giorno di fermentazione il vino viene sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, così da ottenere mezzo litro di vino da ogni chilogrammo di uva. La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata nei tini d'acciaio a 28°C. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni.

Il vino viene poi travasato in barriques di rovere di Alliers di secondo passaggio, dove resta per 12 mesi e svolge la fermentazione malolattica. Dopo questo anno il vino torna nei tini di acciaio per circa un mese, per essere poi leggermente filtrato, imbottigliato e sottoposto ad un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti:

Le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina e cinto senese.



“Il Polissena è un atto d’amore verso la Toscana, verso uno dei suoi vitigni più caratteristici: il Sangiovese. Dona le sensazioni intense di chi ha carattere, sorprendendo però con quel suo inaspettato equilibrio.

È il figlio ribelle del quale assapori inattese e vere emozioni. Ti segna nel profondo, coinvolgente ma sempre discreto, mai invadente, nel pieno rispetto di chi beve.”

DETTAGLI TECNICI:

Uvaggio
100% Sangiovese

Alcool
14% vol

Acidità totale
5,5 g/l

Estratto secco
30,1 g/l

pH **3,45**

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA 2018

IL BORRO TOSCANA

Il “Pian di Nova” rappresenta il vino di entrata della Tenuta Il Borro. È ottenuto dalla vinificazione di uve 25% Sangiovese e 75% Syrah bilanciando la tradizione con uve internazionali. I vigneti da dove vengono raccolte le uve sono tutti situati al di sopra dei 200 metri s.l.m. e hanno una densità di 4.700 piante per ettaro. I terreni sono prevalentemente argillosi con buona presenza di scheletro e una piccola percentuale di sabbia che ne consente un buon drenaggio evitando fastidiosi ristagni idrici.

Al raggiungimento di una maturazione ottimale per ogni tipologia di vitigno che in seguito sarà vinificato separatamente l'uno dall'altro, l'uva viene raccolta manualmente in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C viene diraspata. Gli acini sono poi selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati.

Il mosto così ottenuto subisce una macerazione a freddo di 2 giorni a circa 10°C in tini di acciaio termo-controllati dopo di che ha inizio la fermentazione. Questo processo avviene a temperature comprese tra 25 e 28 °C ed ha la durata di 10 giorni circa. Una volta che gli zuccheri sono stati trasformati in alcool si mantiene il vino ottenuto in macerazione con le bucce per almeno altri 20 giorni.

Dopo la svinatura, il vino rimane in tini d'acciaio per 6 mesi e successivamente travasato in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio dove avviene la maturazione di 12 mesi. Al termine dell'elevazione in legno, viene travasato nuovamente in tini di acciaio ed è solo in questo momento verrà effettuato il blend tra le due tipologie di vitigno. Dopo una breve decantazione e una leggera filtrazione il vino è pronto per essere imbottigliato.

Una volta in bottiglia avrà bisogno di altri 6 mesi di affinamento affinché possa esprimere al meglio le sue potenzialità.

Descrizione: Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa ed un finale speziato. Il sapore è morbido e avvolgente con tannini sempre presenti ma mai invasivi. Ha una buona acidità che lo rende piacevole da bere. Tutte le componenti del Pian di Nova risultano essere in un buon equilibrio che lo rendono un vino versatile che non ci stancheremo mai di berlo

Abbinamenti: Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana ma può essere bevuto anche insieme ai piatti della cucina orientale speziati e dal sapore forte.



“ Il sapore della convivialità, quella di un amico con cui condividere momenti intensi nella loro semplicità. Questa è sempre la naturale vocazione del Pian di Nova, un vino schietto, con quella sua spiccata morbidezza capace di non tradire mai le premesse fatte. Ti fa sorridere gradevolmente raccontandoti sin dal primo assaggio la sua essenza più vera. ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio

25% Sangiovese

75% Syrah

Alcool

14 %

Acidità Totale

5 g/l

Estratto Secco

28 g/l

pH **3,40**

IL BORRO TOSCANA

BORRIGIANO 2018 VALDARNO DI SOPRA DOC



“ Il sapore della convivialità, quella di un amico con cui condividere momenti intensi nella loro semplicità. Questa da sempre la naturale vocazione del Borrighiano, un vino schietto, capace di non tradire mai le premesse fatte. ”

DETTAGLI TECNICI:

Uvaggio
35% syrah
40% merlot
25% sangiovese

Alcool
13,5% vol

Acidità totale
5,81 g/l

Estratto secco
31,8 g/l

pH **3,4**

Il Borrighiano è il primo vino dell'azienda a denominazione Valdarno di sopra DOC e con certificazione Biologica. Nasce dalla continua voglia di sperimentare de' Il Borro regalando al consumatore un'esperienza inaspettata.

Circa 5.000 piante a ettaro allevate a cordone speronato a 100 cm da terra, con una produzione di uva per pianta che va da 1 kg a 1,5 kg per una produzione di circa 60 q.li ad ettaro con una resa in vino del 70%. Per la sua produzione si è adottato un sistema di alternativo che prevede l'utilizzo di tini in legno di rovere della capacità di 75 e 50 hl e la refrigerazione delle uve seguita da una macerazione a freddo di 2 giorni. Le uve, di Sangiovese, Syrah e Merlot, vengono raccolte a mano al raggiungimento di una perfetta maturazione tecnologica e fenologica. La refrigerazione delle stesse a 7°C e la successiva macerazione a freddo in tini di legno permettono di mantenere la complessità delle sostanze aromatiche naturalmente presenti. Successivamente viene condotta una fermentazione a temperatura controllata (28°C) a cui fa seguito un affinamento di 10 mesi in tini di legno grande. Nel bicchiere il vino si presenta di un rosso rubino vivace con riflessi purpurei, i suoi profumi sono intensi con note di frutta rossa fresca che ricordano la ciliegia cerasa. La sua complessità è rimarcata da sentori di speziatura tipici del ginger e del pepe bianco. Al gusto si confermano le prime impressioni che sono accompagnate da una piacevole sensazione di freschezza data dalla sua acidità. I tannini sono eleganti e lasciano la bocca pulita e in armonia.

Abbinamenti:

Il Borrighiano è un vino che mette al centro del gusto la sua vivacità. È perfetto per gli aperitivi servito a una temperatura un po' più fresca ma si offre anche per accompagnare i cibi della cucina povera toscana come le zuppe a base di pane (ribollita, pappa al pomodoro). Può essere abbinato anche a formaggi freschi e lievemente stagionati così come a tutti i piatti di carne non troppo complessi. La sua freschezza e i suoi profumi lo rendono un vino che può essere consumato durante tutto il pasto.

IL BORRO TOSCANA

ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2019

Rosé del Borro è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve Sangiovese. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale tramite vendemmia in cassette da 10 kg che vengono conservate una notte in celle frigo a 5- 10 °C. Il giorno successivo le uve sono diraspa pigiate e convogliate in pressa dove avviene la macerazione pellicolare. Successivamente, tramite pressatura, si ottiene il mosto che, dopo chiarifica, viene fermentato alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni dopo di che verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento

Descrizione:

Di colore rosa vivace il Rosé del Borro si caratterizza per i suoi profumi. Al naso è fresco con sentori di fiori bianchi e frutta fresca. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza dovute ad una equilibrata acidità e piccoli frutti rossi.

Abbinamenti:

Il Rosé del Borro è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce o primi piatti leggeri. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C.



*“ Fruttato e piacevole
nella sua freschezza,
il Rosé del Borro è tra i
più esuberanti dei
nostri vini. ”*

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio

100% Sangiovese

Alcool

13% vol

Acidità totale

5g/l

Estratto secco

21,5g/l

pH

3,45

IL BORRO TOSCANA

LAMELLE IGT TOSCANA 2019

Il Lamelle è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve Chardonnay. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale tramite vendemmia in cassette da 10 kg che vengono conservate una notte in celle frigo a 5-10 °C. Il giorno successivo le uve sono diraspate pigiate e convogliate in pressa dove avviene una pressatura soffice per evitare di estrarre composti indesiderati. Il mosto ottenuto viene chiarificato a freddo e successivamente travasato per allontanare il deposito.

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni, dopo di che verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione: Di colore giallo paglierino il Lamelle si caratterizza per i suoi profumi caratteristici del vitigno. Al naso è fresco con sentori floreali e frutta fresca a polpa gialla. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza e mineralità dovute ad una equilibrata acidità e una buona sapidità.

Abbinamenti: Il Lamelle è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, primi piatti leggeri oppure formaggi freschi. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10- 12°C.



“Fruttato e piacevole nella sua freschezza, il Lamelle è l'ultimo nato, il più esuberante nel suo essere l'unico bianco tra i nostri vini.

Una sfida, quella della vinificazione in bianco, raccolta per dimostrare la varietà ed il potenziale di questo terroir, capace di andare al di là degli usuali schemi e preconcetti.”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio:

100% Chardonnay

Alcool

13,5% vol

Acidità totale

6 g/l

Estratto secco

21,5 g/l

pH 3,3

IL BORRO

TOSCANA

VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2013

Il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice è un vino fortemente radicato nella cultura Toscana. Da sempre le aziende riservano le loro uve migliori per la produzione di questo nettare. Ancora oggi al Borro, questo vino viene prodotto seguendo nei dettagli gli antichi dettami. Le uve 100% Sangiovese sono scelte a settembre attraverso la selezione manuale dei migliori grappoli. Successivamente vengono trasportati nell'appassitoio dove vengono appesi uno ad uno su appositi graticci e dove rimarranno fino alla prima metà di dicembre.

Una volta raggiunto il grado di appassimento necessario, l'uva viene pressata per ottenere un prezioso mosto che viene decantato e poi travasato nei caratelli di rovere e di castagno. Il vino attraversa una lunga fermentazione naturale ed è pronto non prima di 5 anni di maturazione in legno, quando viene accuratamente travasato, decantato ed imbottigliato senza filtrazione per non perdere niente della ricchezza di questo vino naturale.

Descrizione:

Alla vista si presenta con un colore ambrato vivido con riflessi dorati. Al naso si individuano note di albicocche disidratate, uva sultanina e dattero affiancate da sfumature caramello, nocciola e mandorla. Abbastanza dolce, ben equilibrato al palato con acidità che sorregge la beva, retrogusto con rimandi di mallo di noce, miele e caramella d'orzo.

Abbinamenti:

Si abbina a formaggi stagionati e pasticceria secca oppure con un fresco gelato alla crema. Ottimo anche come vino da meditazione da bere a fine pasto accompagnato da un buon sigaro. Da provare con patè di fegato.



“ Per concepire un capolavoro ci vuole volontà, talento e sperimentazione. Nasce così questa preziosità figlia della migliore tradizione Toscana.

Il Vin Santo “Occhio di Pernice” è il primo della classe, riverito ed apprezzato. Il suo assaggio non lascia mai indifferente, suadente e profondo, ti sussurra la bellezza della sua terra. Un assaggio, visto le esigue quantità prodotte, più unico che raro. ”

DETTAGLI TECNICI:

Uvaggio
100% Sangiovese

Alcool
15 % vol

Zuccheri residui
126 g/l

Estratto secco
155 g/l

Acidità Totale
5,82 g/l

IL BORRO

TOSCANA

GRAPPA BIOLOGICA DI PETIT VERDOT

La grappa de Il Borro è ottenuto esclusivamente da vinacce prodotte all'interno dell'azienda da uve Petit Verdot. Poche ore dopo la svinatura sono inviate alla distilleria di fiducia Nannoni a cui è affidata la delicata fase di distillazione. Questa avviene con metodo discontinuo artigianale con taglio di testa e coda manuale ad ogni cotta. La grappa si presenta limpida, cristallina ed incolore. Al naso è intensa e gentile, porta alla memoria i profumi della vendemmia e della vinaccia fresca con sentori di frutta candita e miele. Nette le note derivanti dal vitigno.

All'assaggio risulta avvolgente ed equilibrata, sorprende per la sua complessità. Al retrofatto persistente e calda, conferma le sensazioni olfattive lasciando il palato in perfetto equilibrio.

Caratteristiche Generali

Distillazione: metodo discontinuo artigianale con taglio manuale di testa e coda

Vinaccia: fresca, fermentata da uve Toscana IGT Petit Verdot distillata a poche ore dalla svinatura

Alcool: 42% vol

Caratteristiche Organolettiche

Sensazioni visive: Limpida, cristallina, incolore

Sensazioni olfattive: intensa e gentile, porta alla memoria i profumi della vendemmia e della vinaccia fresca con sentori di frutti canditi e miele. Nette le note derivanti dal vitigno.

Sensazioni gustative: avvolgente ed equilibrata, sorprende per la sua complessità. Al retrofatto persistente e calda, conferma le sensazioni olfattive lasciando il palato in perfetto equilibrio.

Metodo di produzione

Questa grappa è ottenuta con metodo discontinuo, a vapore, colonna a basso grado in rame, taglio di testa, cuore e coda manuale ad ogni cotta.

Si consiglia di degustarla ad una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato.

Abbinamenti

Si consiglia di degustarla ad una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato.

Da bere a fine pasto accompagnata da cioccolato fondente o da un buon sigaro. Può essere bevuta anche da sola come liquore da meditazione.



“ I metodi di distillazione si sono sviluppati tra l’VIII e il VI secolo a.C. in Mesopotamia e furono presto applicati al vino per la preparazione dell’acquavite ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio

100% Petit Verdot

Alcool

42% Vol

IL BORRO TOSCANA

GRAPPA BIOLOGICA RISERVA



La Grappa Riserva de Il Borro è ottenuta esclusivamente da vinacce di uve destinate alla produzione del vino Borro prodotte all'interno dell'azienda. Poche ore dopo la svinatura vengono inviate alla distilleria di fiducia Nannoni a cui è affidata la delicata fase di distillazione. Questa avviene con metodo discontinuo artigianale con taglio di testa e coda manuale ad ogni cotta. Successivamente la grappa viene travasata in barriques di rovere francese, dove in precedenza era stato fatto maturare il vino Il Borro, per 18 mesi.

La grappa si presenta di un colore ambra tenue. Al naso è intensa e complessa, si posso distinguere sentori di liquirizia, tabacco, miele e una gradevole sensazione di dolcezza. All'assaggio è morbida e avvolgente con un finale lungo e persistente che rispecchia le sensazioni avute all'olfatto.

Caratteristiche Generali

Distillazione: metodo discontinuo artigianale con taglio manuale di testa e coda;

Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese

Vinaccia: fresca, fermentata dalle uve destinate alla produzione del vino Il Borro

Alcool: 42% vol

Caratteristiche organolettiche

Sensazioni visive: limpida, di color ambra tenue

Sensazioni olfattive: intensa e complessa, si posso distinguere sentori di liquirizia, tabacco, miele e una gradevole sensazione di dolcezza

Sensazioni Gustative: morbida e avvolgente con un finale lungo e persistente

Metodo di produzione

Questa grappa è ottenuta con metodo discontinuo, a vapore, colonna a basso grado in rame, taglio di testa, cuore e coda manuale ad ogni cotta ed affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi.

Abbinamenti

Si consiglia di degustarla ad una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato.

Da bere a fine pasto accompagnata da cioccolato fondente o da un buon sigaro. Può essere bevuta anche da sola come liquore da meditazione.



“ I metodi di distillazione si sono sviluppati tra l'VIII e il VI secolo a.C. in Mesopotamia e furono presto applicati al vino per la preparazione dell'acquavite ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio

Merlot

Cabernet Sauvignon

Syrah

Alcool

42% Vol

IL BORRO

TOSCANA

LA BIRRITULLERA

BIRRA PRODOTTA CON FARRO E ORZO BIOLOGICI DE IL BORRO

La Birritullera è una birra fatta con ORZO E FARRO BIOLOGICO de Il Borro e prodotta da piccolo birrifico artigianale del Valdarno.

Il nome "Birritullera" proviene dal gruppo folkloristico "LA BIRITULLERA" che fu fondato nel 1968 da Don Pasquale Mencattini, parroco del Borro- San Giustino Valdarno – Arezzo ma anche uomo di poesia, pittore, inventore.

In etichetta è rappresentato un particolare dell'incisione del Duca di Hamilton, pubblicata a Parigi da Bequet nel 1868. L'elefante è associato al potere e alla posizione dominante. Diffuso in Africa e in Asia, il pachiderma rappresenta molte qualità tra cui: la **forza**, il **potere regale**, la **dignità**, la **pazienza**, la **saggezza**, la longevità e la felicità; oltre ad essere un **simbolo di buona fortuna**.

Servizio:

Come ogni birra artigianale, suggeriamo di versare il prodotto direttamente a pioggia sul bicchiere. Si consiglia di servire con le seguenti attenzioni:

- non inclinare bicchiere per schiumare;
- porre il bicchiere verticale, nella direzione del flusso; assecondando il formarsi naturale della schiuma
- temperatura servizio: tra 5 e i 9 °C

Abbinamenti:

Antipasti Toscani con salumi e formaggi freschi, insalate di farro, panzanella e verdure fritte. Primi e secondi di pesce delicati. Carni di maiale grigliate. Particolarmente indicata con pizze bianche, focacce o schiacciate toscane.



“ La Birritullera è di tipo "Ale" chiara. Birra chiara, dorata, realizzata con farro e orzo biologici coltivati nella tenuta de Il Borro con aggiunta di malto d'orzo e luppoli pregiati. Birra non pastorizzata, non filtrata, senza additivi e conservanti ”

DETTAGLI TECNICI

Cereali:
Orzo e Farro

Tipo di fermentazione:
**Alta/Rifermentata
in bottiglia**

Colore:
SRM 3.3

Indice Amaro:
IBU 19

Tipologia:
**Birra Territoriale
Ale Speziata**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'Olio è da sempre elemento di unione tra tradizione ed innovazione, tra natura ed eccellenza, tra autenticità e convivialità, e ad Il Borro tutto ciò non prescinde mai da un totale rispetto della Terra.

Diamo alla Terra solo ciò di cui ha realmente bisogno, per ottenere un prodotto sano, senza contaminazioni chimiche, di grande qualità e soprattutto buono.

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fiorentino

Numero piante: 8000

Altitudine media: 300m / s.l.m.

Composizione terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: Vaso policonico

Resa media in olio: 12-14%

Metodo raccolta: Brucatura a mano

Tipo di estrazione: A freddo.

Frantoio interno all'azienda

Decantazione: Filtrazione su cotone

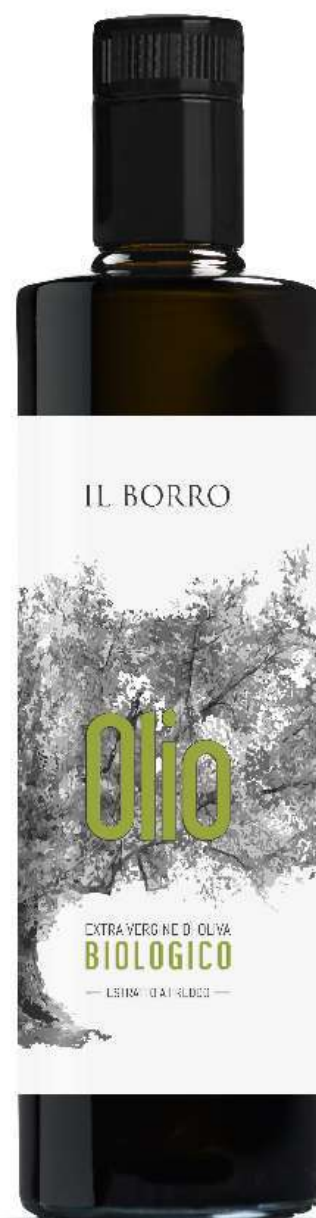
Note di degustazione:

Di colore verde intenso, corposo, si presenta all'analisi olfattiva con un'ottima carica aromatica, ricco di sentori floreali, fruttati e note vegetali di erba tagliata. Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, in aggiunta a note aromatiche di salvia e basilico. In bocca è possibile percepire una lieve nota piccante e soprattutto una delicata nota amarognola che regala nerbo alla struttura generale dell'olio. Un olio bilanciato, complesso, dalla lunga persistenza in bocca.

Abbinamenti:

Ideale per la tipica fett'unta toscana, o per la zuppa di fagioli zolfini.

Formati disponibili: 50 cl / 10 cl



IL BORRO

Il Borro srl - Società agricola - Fraz Il Borro, 1 - 52024 - Loro Ciuffenna (Arezzo)
Tel e Fax +39 055.972921 - vino@ilborro.it - www.ilborrowines.com

OLIO PRIMO RACCOLTO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio Primo Raccolto Extravergine di Oliva Biologico è il frutto di un costante lavoro, grande passione ed infinite attenzioni per perseguire l'eccellenza, nel pieno rispetto della Terra.

Il Primo Raccolto dà vita ad un olio diverso, unico, fuori dalle regole; il miglior blend possibile, che sprigiona Toscana e autenticità da tutti i suoi sentori, per assaporare l'emozione racchiusa in un frangente ed entrare nel gusto dell'unicità de Il Borro.

Un olio eccellente e prestigioso, la miglior selezione de Il Borro. Disponibile solo in quantitativi limitati.

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fiorentino

Numero piante: 8000

Altitudine media: 300m / s.l.m.

Composizione terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: Vaso policonico

Resa media in olio: 10-12%

Metodo raccolta: Brucatura a mano

Tipo di estrazione: A freddo.

Frantoio interno all'azienda

Decantazione: Filtrazione su cotone

Note di degustazione:

Colore verde aureo, ricca carica aromatica e gusto intenso, questo il blend che meglio racchiude l'essenza de Il Borro. Si presenta all'analisi olfattiva con un intenso bouquet floreale, dal fresco profumo di erbacee e con note di mandorla fresca.

Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, lieve mandorla all'inizio, seguita da un amaro medio con note di carciofo. Lieve nota piccante, che dona struttura all'olio. Armonico, complesso e bilanciato.

Abbinamenti:

Ideale per insalate di pomodori, bruschette e zuppe di cereali. Assolutamente da provare sul pesce arrostito.

Formati disponibili: 50 cl

Produzione annua: 900 bottiglie



IL BORRO

Il Borro srl - Società agricola - Fraz Il Borro, 1 - 52024 - Loro Ciuffenna (Arezzo)
Tel e Fax +39 055.972921 - vino@ilborro.it - www.ilborrowines.com

Every single success deserves a Gremillet



CHAMPAGNE
GREMILLET

#champagnegremillet



OUR HISTORY

IT WAS ONLY in 1979 that my father decided to create his own Champagne. His first endeavor was in the export market and more particularly with the diplomatic network.

No more than fifty embassies and consulates around the world select Gremillet for their prestigious receptions.

My father's dream is now a reality: my brother Jean-Christophe and I have joined the company with our respective spouses, Karine and Stéphane.

We are incredibly proud of what has been accomplished and are working hard together to continue the success of this venture.

OUR CHAMPAGNES

FRESHNESS and elegance are the key words for our Champagnes. While they are made abiding by strictly traditional methods, we also benefit from using the most modern winegrowing and winemaking techniques, ensuring that through our different blends, Gremillet is a perfect expression of this exceptional winegrowing area: Champagne.

Our blends come exclusively from the first pressing, of the highest quality, which we call "cuvée".

For a more expressive palate of flavors and perfect ripeness, our champagnes have a longer ageing process than the AOC rules suggest – 22 months for our non-vintage champagnes.

By popular demand and with our goal to provide top quality, we only make our dosage liqueurs with the wine from finished bottles, to make the process perfect.

We only dispatch our champagnes after 3 to 6 months of disgorgement, after which we consider them to be optimal to drink.

THE VINEYARD

OUR ESTATE is located in Balnot sur Laignes (45 km from the historic capital of Champagne, Troyes) and next to the largest Champagne growing area of Les Riceys, which is the only village to produce the third AOC of the region, "Rosé des Riceys".

Covering 48 hectares, the majority of our vines are planted in an area called Côte des Bars. 75% of the vines are pinot noir which are planted in limestone-clay soil on steep, sun-drenched hillsides, bringing out the full strength and fruity flavor of this varietal.

Thanks to the ambition, work and dedication of its founders, the estate has grown rapidly.

To sustain our sales of nearly 500,000 bottles per year, and in support of our upstream activity, our estate optimizes its blends with Chardonnay from Montgueux, Cramant or Bethon through grape supply. Every year, 40 hectares is entrusted to us by 60 partner winegrowers.

Anne Gremillet

THE
CLASSICS

SÉLECTION

FRUITY, FRESH, WELL BALANCED

Worthy ambassador of our Champagne House, the perfect reflection of its style, this Champagne is selected by more than 50 embassies around the world. An inevitable classic on which the Maison wishes to be judged.

BLENDING

70% pinot noir 30% chardonnay

TASTING

OBSERVE

A pretty pale golden, yellow in color rippling with fine, persistent bubbles. Bright, luminous and limpid.

BREATHE

The nose evokes happiness - a lively alliance of delicious floral and fruity notes, of acacia, hawthorn, peach, pear and apricot.

APPRECIATE

The taste is pleasant and refreshing with a nice balance of acidity and maturity. The same fruit components and deliciousness of the nose are found again on the palate, with toasted and spicy notes.

PAIRING

To be served as an aperitif to accompany hors d'oeuvres and for toasting with friends.

OENOLOGY

Blending of four to five vintages, 20% of reserve wine.

This Champagne is composed of only the cuvée (first press).

Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats.

Ageing of 22 months minimum. BRUT DOSAGE at 9 gr/l with a «liqueur d'expédition» composed from finished bottles of champagne.

AWARDS

SWA : Gold 2020
Concours agricole : Gold 2019
Decanter : Silver 2020, Silver 2019
Decanter Asia : Gold 2018, silver 2016
IWSC : Silver 2018
AWSA : Silver 2018, Gold 2016
Gilbert et Gaillard : Gold



« To be shared at any moment, it is the most universal of the range to celebrate small and large successes. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER



CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
CLASSICS

ROSÉ D'ASSEMBLAGE

ELEGANT, SUBTLE, FRUITY

The latest addition to our range with the zéro dosage, it is a Champagne for pure pleasure. Convivial, it delights every palate.

BLENDING

70% pinot noir 30% chardonnay

TASTING

OBSERVE

A beautiful salmon pink colour with copperish hues that reveal its brightness and luminosity.

BREATHE

The nose is imposing and generous. It offers a whole basket of sun-drenched red and black berries : strawberries, raspberries, blackberries, blackcurrants, red cherries and redcurrants.

APPRECIATE

The taste is full, mellow and fleshy, a perfect balance of flavors and softness. The intense richness of the fruit is amplified by its fine bubbles. Its luscious flavor and the freshness of its aromas can only be rivalled by its elegance.

PAIRING

One could be daring and serve it with fowl, such as pigeon, quail or duck with a mix of spring vegetables or even a fruit mousse.

OENOLOGY

Blending of four to five vintages, 20% of reserve wine. Made of 10% of red wine. This Champagne is composed of only the cuvée (first press).

Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats. Ageing of 22 months minimum. BRUT DOSAGE at 9 gr/l with a «liqueur d'expédition» coming from finished bottles of Champagne.

AWARDS

Decanter : Silver 2020
IWSC : Silver 2018 & 2017
AWSA : Gold 2018
SWA : Argent 2020



« I wanted a Rosé version of our non-vintage Brut, which I regard as the most beautiful blend in Champagne. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER



CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
PURES

ZÉRO DOSAGE

FLORAL, VIVID, ARDENT

Latest addition to the range with the blended Rosé, a brut nature requires special attention to withstand such a low dosage. The choice of blend and ageing time is fundamental.

BLENDING

50% pinot noir 50% chardonnay

TASTING

OBSERVE

Graceful golden color with amber glints that reflect its extreme luminosity

BREATHE

Bright and limpid with a rim of fine, creamy bubbles. Just like a breath of fresh air, the nose is distinctly delicate with aromas of crisp blossoms. It is reminiscent of a beautiful summer morning and garden scents. Aromas of dried fruits, hazelnut and almond with fine, herbaceous notes.

APPRECIATE

The taste is rich and luscious with a perfect balance between vivacity and mellowness. The Brut Zéro Dosage is ideal for a splendid wedding. With such a voluptuous finish, how could it be anything less than noble?

PAIRING

To be served with first courses such as lobster or crayfish in a champagne cream sauce, oyster soup with saffron, scallops cooked in pot or slices of fresh foie gras with white peaches.

OENOLOGY

With a blending of four to five vintages and 20% of reserve wine, this champagne is composed of only the cuvée (first press).

Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats. Ageing of 30 months minimum. BRUT NATURE DOSAGE at 2 gr/l with a «liqueur d'expédition» coming from finished bottles of Champagne.

AWARDS

AWSA : Silver 2018

IWSC : Silver 2017

Decanter : Silver 2020, Silver 2017



« Presenting the very essence of
Champagne, an expression of authentic
flavours. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER



CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
PURES

BLANC DE BLANCS

MINERAL, REFINED, DISTINGUISHED

Captivating and seductive, it is the perfect example of a Champagne for great tables. Its lightness will sublimate your finest dishes.

BLENDING

100% Chardonnay

TASTING

OBSERVE

Sublime, pale color with delicate greenish glints. Handsome, fine, long-lasting creamy bubbles, with a regular slow flow.

BREATHE

The nose is a bouquet of flowers in full bloom that invites to a second breath, with white hawthorn and honeysuckle blossoms, rose hips, followed by multicolored roses and peonies, further revealing fresh hints of citrus fruit and citronella. Upon airing it opens slowly to reveal notes of bread, caramel and candied fruit.

APPRECIATE

On tasting, we find the same charming aromas as in the nose and we are carried away by this floral magic, perfect harmony between the wine and its liqueur. Its long, fragrant finish underlines its wonderful charm.

PAIRING

To be served with white fresh oven-baked fish or poached Turbot with sauce hollandaise.

OENOLOGY

Blending of four to five vintages, 20% of reserve wine. This Champagne is composed of only the cuvée (first press).

Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats. Ageing of 30 months minimum. BRUT dosage at 9 gr/l with a «liqueur d'expédition» coming from finished bottles of Champagne.

AWARDS

Wine Enthusiast : 90/100
Wine Spectator : 91/100
Decanter : Silver 2019
IWSC : Silver 2020, 2019, 2018 (90 pnt)
AWSA : Gold 2018, Gold 2016
Gilbert & Gaillard : Gold 2018, 2016
Decanter Asia : Silver 2018
Meilleur Chardonnay du monde : Silver 2016
Concours Agricole : Silver 2018
SWA : Silver 2017



« Its freshness makes for an easy drinking Champagne, and the irresistible urge for another sip »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER


CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
PURES

BLANC DE NOIRS

ROUND, GOURMET, SUMPTUOUS

*All the power and character
of a Blanc de Noirs worthy of the name.
Rare and bold, its spirit and complexion
will leave no one indifferent.*

BLENDING

100% Pinot Noir

TASTING

OBSERVE

Elegant, pale golden color with hints of amber, bright, luminous and limpid. A creamy mousse rim with fine bubbles.

BREATHE

A delightful nose, an abundance of fruit and sun. The Pinot Noir reveals its full pallet of aromas, especially quince embellished with fine spicy almost peppery notes.

APPRECIATE

The taste is rich, full-bodied and voluptuous, quite satisfying and thirst-quenching while inducing us to indulge further.

PAIRING

Accompanies equally well a roast sea bass, a filet of venison or a warm fruit tart with caramelized fruit.

OENOLOGY

Blending of four to five vintages, 20% of reserve wine
This champagne is composed of only the cuvée (first press).

Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats.
Aging of 30 months minimum.
BRUT DOSAGE at 9 gr/l with a «liqueur d'expédition» coming from finished bottles of champagne.

AWARDS

Wine Spectator : 90/100
SWA : Silver 2020
Decanter : Gold 2019 (95 pnt)
Concours agricole : Gold 2019
Mondial du Pinot : Gold 2020, Gold 2016
IWSC : Silver 2019 (91pnt), Silver 2018, Gold 2016
Global PN Master Drinksbusiness : Silver 2020, Silver 2019, Gold 2017, Gold 2016,
Champagne Wine World Championships : Gold 2016
Gilbert et Gaillard : Gold 2018
AWSA : Double gold 2018
Decanter Asia : Silver 2016



« The most exquisite expression of our
terroir combined with the expertise of the
House. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER


CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
UNIQUES

LE MILLÉSIMÉ 2014

POWERFUL, RICH, GENEROUS

*In exceptional years
when the grapes reach perfect ripeness,
the House prepares only one vintage
blend. In 2014, the Pinot Noir was
selected to express our terroir, expertise
and House style.*

BLENDING

100% Pinot Noir

TASTING

OBSERVE

Attractive golden yellow color, bright and sparkling. Fine, vigorous bubbles.

BREATHE

The nose is very expressive, even loquacious, telling tales of a wonderful summer and the merry laughter of the grape-harvesters, bearing baskets of ripe fruit and armfuls of flowers.

APPRECIATE

On the palate, the wine is full-bodied and voluptuous, provoking gasps of pleasure, thanks to a good balance between its delicate sparkle and subtle, caressing blend of fruity, floral flavors. The lingering aftertaste leaves a delicious memory.

PAIRING

To be served with fine lamb dishes or caramelized fruit desserts.

OENOLOGY

A single year vintage blending : 2014.

Selection of our best pinot noirs, this champagne is composed exclusively of the cuvée (first press).

Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats. Ageing of 5 years minimum. BRUT DOSAGE at 7 gr/l with a «liqueur d'expédition» coming from finished bottles of Champagne.

AWARDS

Concours agricole : Argent 2020
Gilbert & Gaillard : Or 2020
(90/100)

Mondial des Pinots : Gold 2018
Wine Spectator : 90/100
Global PN Master Drinkbusiness :
Argent 2020, Gold 2017
AWSA : Gold 2016
IWSC : Silver outstanding 2017



*« In the Vintage, I try to emphasize
the special character of an exceptional
harvest while remaining true to
the house's style. »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER


CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
UNIQUES

ROSÉ VRAI

POWERFUL, GENEROUS, FRUITY

*Rosé vrai meaning True Rosé :
Registered trademark for this « Rosé de
saignée » (maceration rosé), evokes not
just the authenticity of its method of
elaboration but its low « dosage »
(Extra Brut) allowing for the true
expression of its fruit.*

BLENDING

100% pinot noir

TASTING

OBSERVE

Stunning rosé color, full of sun,
gleaming, luminous and limpid.
Fine foam and bubbles, well
colored and exuberant.

BREATHE

The bouquet is a symphony of
fresh red berries that awaken the
senses. In true bliss it opens the
door to the garden of Hesperides.

APPRECIATE

A fruity gourmandise, each
bubble is a different berry that
bursts on the palate like a subtle
musical note, here a cherry, there
a strawberry, a red currant, then
a raspberry, a blackberry, a
gooseberry, a blueberry and so
on...The pleasure just goes on
and on. This champagne is like a
perfumed kiss that makes you
want to toast happiness, life and
love.

PAIRING

I would serve this Champagne
on its own as an aperitif,
decorating the glass like for a
fruit cocktail, but it will suit any
kind of fantasy.

OENOLOGY

A rosé obtained by grape
maceration where the depth of
color matches the aromas.
Only the cuvée (first press)
enters into the composition of
this Champagne.

Alcoholic fermentation at 16°C
and malolactic fermentation at
18°C in stainless steel
temperature-controlled vats.

Ageing of 30 months minimum.
EXTRA BRUT DOSAGE at 5 gr/l
with a «liqueur d'expédition»
coming from finished bottles of
Champagne.

AWARDS

Concours agricole : Silver 2019
IWSC : Silver 2016
IWC : Silver 2016
Global Rose masters : Silver 2019
Global PN masters: Silver 2016
Gilbert et Gaillard : Gold 2016



« Like a vintaged Champagne, this
Rosé is subject to the most rigorous
selection of our grapes »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER


CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
UNIQUES

CUVÉE EVIDENCE

VINOUS, EVOLVED, OAKY

Its gentle vinification in oak makes for more aromatic complexity while at the same time preserving the freshness of the Chardonnay .

BLENDING

100% Chardonnay (oaked)

TASTING

OBSERVE

Charming pale golden color with silvery glints. Bright, luminous and limpid. A creamy mousse rim with fine, delicate bubbles.

BREATHE

The nose is an invitation to enter an unfamiliar, esoteric world of flowers, spices and an exotic canopy which should be slowly inhaled in order to take in the subtlety of the aromas.

APPRECIATE

The taste, instantly seductive, is well-balanced and harmonious showing both its vivacious nature and great mellowness. Licorice, vanilla, warm biscuit and oak notes all blend together on the finish for an instant of pure bliss. The taste is just what one would expect, in itself an Evidence!

PAIRING

The perfect match would be the delicate flesh of scallops, fine fowl or a free-range chicken.

OENOLOGY

Blending of four vintages.

This Champagne is composed of only the cuvée (first press).

Selection of our best chardonnay.

Alcoholic and malolactic fermentation in oak barrels for 6 months.

Ageing of 4 years minimum.

BRUT DOSAGE at 7 gr/l with a «liqueur d'expédition» coming from finished bottles of Champagne.

AWARDS

Decanter : Silver 2019

Guide Hachette 2020 : **

IWSC : Silver outstanding 2018 ,
Gold 2016

Wine Enthusiast : 91/100

SWA : Gold 2016

AWSA : Silver 2018



*«Atypical in our range, this is a
Haute Cuisine Champagne catered
for connoisseurs.»*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER


CHAMPAGNE
GREMILLET



SPECIAL EDITION

PINOT NOIR CELEBRATION

Red & Gold Editions

More than our terroir, Pinot Noir
runs through our veins.

We pay tribute to and glorify it
through these sumptuous colourful
bottles called
“Pinot Noir Celebration”



CHAMPAGNE
GREMILLET



CLOS ROCHER

Vintage 2013

TO DREAM PERCHANCE TO ROAM

Ladies and gentlemen, you have before you a champagne which we have elaborated with a generous dose of delicacy and humility, so that you may fully appreciate its remarkable and exquisite character. So, what is so special about it ?

Before tasting and savouring it, let yourself be carried away, transported, as it offers to take you by the hand on a walk around an enchanted and dream-like world : Le Clos !

Gently raise the glass to your ear....like that ! what can you hear ? Birds singing, the song thrush, the blackbird, the nightingale...the buzzing of bees, their song so captivating that you are swayed by its magic...time stops, stands still in expectation.....

Let us walk, if you will, hand in hand, our heart in paradise, our soul in this heavenly kingdom....here vine branches conjure up hearts, while there they twist and turn, coiling and criss-crossing in a sensual tango, bunches of grapes heavy and laden with the sun....bearing the promise of wonders to come.

Putting it to your lips will be a tender kiss you will never forget.

Food and wine pairing: Ladies, choose a handsome knight. Gentlemen, a noble lady...

Jean-Pierre Rodolphe LEDE (oenologist)

GENOLOGY

The technical part in few words for you must needs create your own journey

100% pinot noir

This is a single year (2013) blending of the best grape selection, picked at full maturity from Le Clos Rocher, on the terroir of Les Riceys where Pinot Noir is king.

It is composed exclusively of the cuvée (first press). Alcoholic fermentation at 16°C and malolactic fermentation at 18°C in stainless steel temperature-controlled vats.

It is aged for 7 years minimum. The brut dosage at 7gr/l with a "liqueur expedition" comes from finished bottles of champagne.



CHAMPAGNE
GREMILLET



CHAMPAGNE
GREMILLET

THE LAST ADDITION TO THE RANGE

« THE INSPIRATIONS »

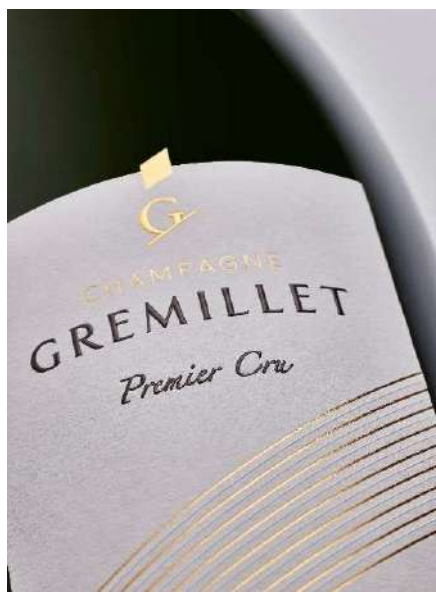
After the Classics, the Pures, and the Uniques, we present the latest addition to the Maison Gremillet range : the Inspirations. They refer, of course, to the imagination of our cellar master, Jean- Christophe Gremillet, as the fancy or the folly takes him or the opportunities arise.

It is a range of three new references, each limited to 5000 bottles, not included in our official catalogue and not necessarily renewed from one year to the next: a not-to-be - missed exclusivity !

The **Premier Cru** and the **Grand Cru** bring out the qualities of one particular terroir, from which the Maison Gremillet selects the grapes. We are proud of the network of wine-growers with whom we have developed a partnership over the last 10 years. This enables us to have access, in the Côte des Bar, to 43 hectares of quality grapes which we have chosen to distinguish with the "Inspirations".

The **Demi Bulles** comes more from a wish to try out a new concept. 30% less pressure is used during the bottling process to obtain bubbles with great finesse. The alcoholic content is slightly lower, with a delicate effervescence specifically conceived to accompany the most refined of dishes. This is a superlative, gastronomical champagne.

Please see, hereafter, the three relevant product sheets.





THE INSPIRATIONS

DEMI-BULLES

BLENDING

70% pinot noir
30% chardonnay

TASTING

OBSERVE

A pale golden colour, sparkling, luminous and crystalline. The bubbles are drawn out, all in finesse, slowly floating apart.

BREATHE

The nose distinctly offers freshness and maturity, fruit and flowers. As if it had captured the sun. The more you breathe it in, the more it bewitches you with beautiful notes of honey and spices.

APPRECIATE

The taste is a delightful surprise. You were, of course, expecting Champagne. And Champagne it is, but with nothing aggressive. With great finesse, the luscious bubbles caress your palate, slip around your mouth like mousse. At the same time, you discover a fresh, smiling wine.

PAIRING

It is the ideal Champagne to accompany a meal from beginning to end, no matter what the menu may be.

OENOLOGY

It is the fruit of one harvest: that of 2015. Only the first cuvée is used to make this Champagne. The alcoholic fermentation takes place at 16° and the malolactic fermentation at 18° in stainless steel, thermoregulated vats. Aging on lees lasts three years.

Dosage extra brut is at 5,5g/l. The tirage is made at 16gr instead of 25gr, in other words, there is 30% less pressure to ensure more subtle bubbles.

In the old times, this kind of champagne « frizzante » was known as « Crémant de Champagne ».



CHAMPAGNE
GREMILLET



THE INSPIRATIONS

PREMIER CRU

BLENDING

100% pinot noir

TASTING

OBSERVE

The robe is pale golden, brilliantly luminous and crystalline. The bubbles are very slender, finely and slowly drawing out in soft beads.

BREATHE

The nose asserts itself as being powerful, rich and sumptuous. It is a bouquet of multiple aromas: it descends to the earth, the soil, the terroir. We are in the vineyard; here the earth is being ploughed, there the vines are being trimmed. We are wine-growers, a leaf among leaves, a vine-stock among vine stocks. Our feet are planted in the soil like roots...

APPRECIATE

The palate is an allegory, a perfect balance between freshness and generosity. The fruit is ripe and this ripeness reveals itself through the sweetness of blond sugar and a touch of aniseed and lemon brioche. And, so, inevitably, you think of a pastry, a tasty morsel which would leave your mouth refreshed and perfumed. And make you want to carry on ! This is a Champagne full of vigour and life.

PAIRING

Its strength, its full body means it can be associated with many dishes: bass cooked in a salt crust, salmi of baby pigeon, ripened soft cheeses and, why not, a lemon meringue pie.

OENOLOGY

The grapes are the harvest of one year: 2015.

Only the cuvée (the first press) goes into this Champagne. The alcoholic fermentation takes place at 16° and the malolactic fermentation at 18° in stainless steel, thermoregulated vats. Aging lasts at least three years. The dosage brut is at 7g/l.



CHAMPAGNE
GREMILLET



THE INSPIRATIONS

GRAND CRU

BLENDING

100% chardonnay
(Cramant)

TASTING

OBSERVE

Apale golden robe,
brilliantly luminous and crystalline.
The bubbles, of great finesse, stretch
out slowly floating in persistent
beads.

BREATHE

The nose is a delicate rapture with a
pleasant vanilla biscuit aroma giving
way to little seringa and acacia
nuances....before opening on to a
little underbrush in the morning
dew.

APPRECIATE

It captivates the whole mouth, is
ample, well-structured and perfectly
balanced, between smoothness,
sweetness and vivacity. This is a
powerful Champagne, of noble
birth, well-bred and good company.
The first tasting awakens your sense,
the second amazes you and the third
makes you want to adopt it.

PAIRING

You can dare to do anything
you wish with this
Champagne. It will go well
with everything: shell-fish,
fish or, meat. If it were up to
me, I would choose a nice
turbot in butter sauce which
would be a perfect
combination.

OENOLOGY

This is the fruit of one
harvest: 2015. Only one cuvée
goes into the making of it.
The alcoholic fermentation
takes place at 16° and the
malolactic fermentation at
18° in stainless steel,
thermoregulated vats. Aging
lasts for at least three years.
Dosage brut is at 9g/l



CHAMPAGNE
GREMILLET



CHAMPAGNE GREMILLET

BEST WINNERS AWARDS 2016-2020

BRUT SELECTION



BRUT ROSE



BRUT NATURE – ZERO DOSAGE



BLANC DE BLANCS



BLANC DE NOIRS





CHAMPAGNE
GREMILLET

BEST WINNERS AWARDS
2016-2020

EXTRA BRUT – ROSE VRAI



LE MILLESIME



CUVEE EVIDENCE





CHAMPAGNE
GREMILLET

THE
SPECIALITIES

COTEAUX CHAMPENOIS
"ROUGE DE BALNOT"
2015

Although it is our vocation is to create bubbles, especially ones that are delicate, light and dance through a beautiful summer... we had an irrepressible desire to produce a red wine known as a "Coteaux champenois", but I prefer to call it: "Rouge de Balnot". But this was no easy task, because we will always be compared to our predecessors who produced the 2003, 1976 and legendary 1947 wines... which make the mouth water to this day...

You see, smell, and are imbued with an overwhelming sense for the wine, as with a fragrance. You dream of it from dawn to dusk, it is more powerful than anything. You release the bung, and quick as a flash it all begins. Here is the sorting table, and here, the wooden vats for maceration and fermentation, and the press at the ready and the casks all lined up in a row. The 18 months of barrel ageing seem to last forever before the happy day arrives and the wine is bottled.

Oh, what a joy! one that runs deep in our hearts, like the roots of our vines that run deep in a centuries-old tradition that has been kept alive since time immemorial. The techniques are in place, the feelings too...the wine will surely follow.

This was the case in 2015 – everything was there – and the result? Well we did it ... my father liked it, as did our friends. And I'm sure you will too.

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER

BLENDING

100% Pinot Noir

TASTING NOTES

OBSERVE

Deep and lustrous ruby colour.

BREATHE

Pinot Noir prevails, with its unmistakable nose so evocative of champagne, so reminiscent of Burgundy. It retains all the grape and red fruit aromas, then opens up to reveal an intense floral bouquet of rose, peony, carnation and violet... followed by nutmeg and vanilla.

APPRECIATE

In the mouth, there is a perfect balance between potency and gentleness. The fruit flavours are present, along with the florals and spices, with a hint of leather, coffee, and Havana cigars...

While this wine will age well, it can also be enjoyed young by those who savour wines that sing, dance, and leave a fragrance and a recollection of pleasure in the mouth.

PAIRING

This wine works extremely well with matelote fish stew, trout, lake fish (char) and monkfish. It is also a perfect match for lobster and crayfish in an armoricaine (white wine, tomato and fish stock) sauce, and pairs well with roast quail with braised chicory, pigeon with Swiss chard, thin slices of duck breast with mushrooms, knuckle of veal with baby spring vegetables, barbecued or griddled meat, soft cheese such as a chaource or even an Époisses, as well as a charlotte aux fruits, red fruit tiramisu, and chocolate cake.

OENOLOGY

Selection from our finest parcels of pinot noir with a south – south-east exposure.

Grapes harvested when fully ripe (12°)
Vinification and ageing in new Burgundy oak barrels for 18 months
Serving temperature: 12°



THE
SPECIALITIES

« THE ROSE DES RICEYS »
2017

It is not a white wine. It is not a red wine. It is the Rosé des Riceys. It leads us through a palette of little red fruit, from the darkest to the lightest, from the sharpest tasting to the sweetest tasting. From a hint of cherry, of course, but also of Morello cherry, of raspberry, of sloe, of strawberry, of blackcurrant, its range varies depending on the year. Here, it tells the story of a beautiful summer.

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CELLAR MASTER

BLENDING

100% Pinot Noir from Les Riceys

TASTING NOTES

OBSERVE

The robe is a beautiful salmon-coloured red with glints of ochre. Brilliant, luminous and limpid.

BREATHE

The nose is a surprise, revealing a wealth of young aromas, of fresh red fruit and fruit jellies.

It is a union, bringing together quince with rose and raspberry.

Tender nuances of aniseed prolong the pleasure.

APPRECIATE

The mouth is straightforward, flattering the palate with childhood memories : fruit juice, sweets, jams, sorbets, charlottes and clafoutis. The structure is fine making it a unique wine.

You may look for something similar. In vain. This is the Rosé des Riceys.

It is all smoothness with a final note of delicate, discreet and soft vanilla tannins.

PAIRING

This original wine likes morganatic unions. Why not try a fillet of bass in salt crust, a poularde demi-deuil, a veal chop à la crème flambéd with Marc de Champagne, a mature cheese, and all charlottes and clafoutis ?

I like this wine for its originality, which enables me to reinvent it.

Be daring ! Go for a Rosé des Riceys !

OENOLOGY

Selection from our finest parcels of pinot noir in Les Riceys with a south - south-east exposure.

Grapes harvested when fully ripe (12°)
Vinification and ageing in new Burgundy oak barrels for 6 months
Serving temperature: 8 - 10°





CHAMPAGNE GREMILLET

THE SPECIALITIES

RATAFIA CHAMPENOIS

A distinctly contemporary design thanks to this rounded bottle's curved yet balanced lines evoke the gentle, delicate appeal of this aperitif. The label is also circular and decorated in the French national colours, leaving no doubt as to the product's origins and its status as a high-end French gourmet product, renowned the world over for its exceptional quality.

BLENDING

100% Chardonnay

TASTING NOTES

A bright, warm and clear golden-topaz colour with exquisite, unique aromas.

The nose, with its' rich, sensual raisin aromas, evokes memories of Corinth, Smyrna, Damascus or Malaga.

The hint of alcohol recalls the richness of spirits such as Cognac or Armagnac, with a hint of wood, vanilla and tobacco.

On the palate, a whole range of interpretations is possible... Like a trace of amber liquid caressing the throat.

PAIRING

Ratafia is an integral part of the Champagne region's gastronomic heritage and can be served as an aperitif or with a sweet or savoury starter or frozen dessert. It can also be used for granita and served with melon or other fruit.

ENOLOGY

GREMILLET's Ratafia de Champagne is produced from a selection of chardonnay grape juice harvested in 2006.

It is therefore classed as "hors d'âge", or XO, due to its 10 years of ageing.

Transformed into alcohol, the champagne grape juice retains all its freshness and minerality, making this a unique product in the world of French liqueur wines.

COCKTAIL SUGGESTION: BALNOT IN THE SKY

Several fresh leaves of mint
2 slices of lime
20 ml of cane sugar syrup
Pound with a pestle and mortar then add
70 ml of Ratafia
and several ice cubes for a short cocktail
or for a long drink simply add sparkling water



WIT 5 cl

Packaging

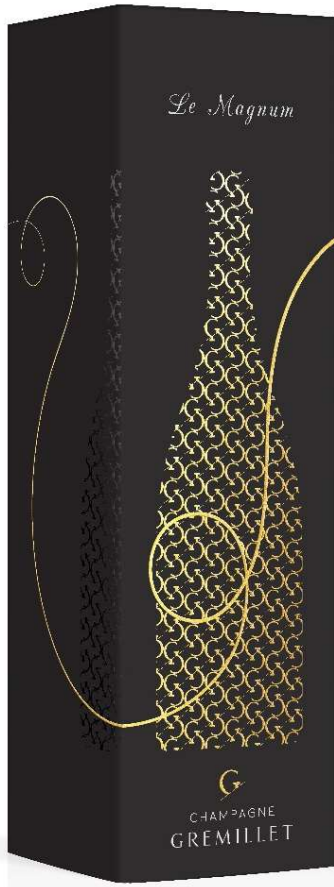
1 bottle gift box or wooden case
for the range Classics and Purs



1 bottle giftbox for
range Uniques



Packaging



Magnum
giftbox

The Mix box
1,2 or 3 bottles



Packaging

Magic ice bowl



Bags



Vanity 3 bottles



Every sinle success deserves a Gremillet

Follow us with
#champagnegremillet




CHAMPAGNE
GREMILLET

10110 BALNOT SUR LAIGNES - FRANCE
TEL: +33 (0)3 25 29 37 91 - FAX: +33 (0)3 25 29 30 69
INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR
WWW.CHAMPAGNE-GREMILLET.FR