



CATALOGO
VINI

2026

les RACINES

A close-up photograph of a person's hands holding a mound of dark, rich soil. The person is wearing a brown, textured garment. The background is a bright, hazy sunset or sunrise over a field, with the sun low on the horizon, creating a warm, golden glow. The overall mood is peaceful and connected to nature.

Vino.
terra.
anima.

Un gesto antico, custodito nel tempo.



DA DOVE NASCONO LE RADICI

PICCOLI PRODUTTORI,
AMICI E ARTIGIANI CHE COLTIVANO
CON CURA.



Selezioniamo vini da piccoli produttori, amici e artigiani che coltivano con cura.

Scegliamo vini che raccontano una verità semplice, quella di un gesto antico ripetuto con amore.

Ci affidiamo a chi coltiva con rispetto, a chi ascolta la natura.

A Les Racines seguiamo le radici.

Quelle vere: fatte di mani sporche di terra, di vendemmie all'alba, di silenzi tra i filari.

Nasce così Les Racines.

Un progetto nato dall'incontro tra due sguardi diversi ma complementari, uniti dal desiderio di offrire momenti autentici.

Perché è nella radice che si custodisce l'anima.

E noi vogliamo condividerla, una bottiglia alla volta.

Laura e Cristina

TRÖPFLTALHOF



ITALIA

CALDARO (BOLZANO), TRENTINO-ALTO ADIGE

ETTARI: 3,5

PRODUZIONE ANNUA: 14.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 1979



"Voglio fare qualcosa per la natura, non contro di essa".

Andreas Dichristin produce ogni anno con grande cura solo poche migliaia di bottiglie. Interpreta la biodinamica come una ricerca di salute, equilibrio e armonia, accompagnando la vite affinché esprima pienamente la propria identità. Il lavoro è proteso a esaltare la forza e la vitalità del suolo per ottenere frutti vivi e pieni di carattere, privilegiando eleganza e precisione. Fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, nessuna pompa per i travasi, solo forza di gravità, nessuna filtrazione o chiarifica. Pioniere della vinificazione in anfora in Alto Adige, affina il 70% dei vini in anfore di terracotta, materiale vivo che custodisce il vino senza alterarne l'essenza. Con interventi minimi in cantina e bassissimi livelli di solforosa, Tröpfthalhof non crea il vino, ma ne accompagna con rispetto il naturale divenire.

 **LeViogn**, 85% Viognier 15% Sauvignon Blanc
300 m s.l.m. Sud-Est 20-25 anni

Affinamento: 9 mesi botte rovere 13 hl
Terreno: calcareo-dolomitico

 **Garnellen**, 100% Sauvignon Blanc
500 m s.l.m. 25-35 anni

Affinamento: 7 mesi macerazione, 14 mesi anfora
Terreno: vulcanico-calcareo dolomitico

 **RoséMarie**, 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Singolo vigneto Merlot 25 anni, Bärleith 30 anni

Affinamento: 11 mesi anfora
Terreno: calcareo-dolomitico

 **StorLond**, 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Singolo vigneto Merlot 25 anni, Bärleith 30 anni

Affinamento: 21 mesi Barrique e Tonneaux usate
Terreno: calcareo-dolomitico

 **Werleith**, 80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot
Bärleith 300 m s.l.m. Sud-Est 30 anni, singolo vigneto Merlot

Affinamento: Merlot 21 mesi barrique e tonneaux usate,
Cabernet 21 mesi anfora
Terreno: calcareo-dolomitico

 **Bärleith**, 100% Cabernet Sauvignon
Bärleith 300 m s.l.m. Sud-Est 30 anni

Affinamento: 7 mesi macerazione, 14 mesi anfora
Terreno: calcareo-dolomitico

CASA TALLONE



ITALIA

SAN DAMIANO D'ASTI (ASTI), PIEMONTE

ETTARI: 4

PRODUZIONE ANNUA: 10.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2013



Casa Tallone era la residenza estiva di Cesare Tallone, pittore impressionista attivo nella seconda metà dell'ottocento.

Dal 1934 è casa della famiglia Sacchetto. Il progetto vitivinicolo nasce nel 2013 con Davide e Matteo. Nessuna vigna di famiglia. I fratelli, vignaioli itineranti tra il Roero e l'Astigiano, acquistano il primo appezzamento di terreno nel 2021.

Nel Roero nascono Arneis e Nebbiolo da suoli poveri e pendenze importanti; nell'Astigiano un Cisterna d'Asti da Croatina, espressione autentica di un territorio meno valorizzato. Produzione artigianale, senza schemi predefiniti, orientata a vini identitari e diretti.

 **Roero Bianco, 100% Arneis**
Vezza d'Alba, Canale, Montaldo Roero 280-300 m s.l.m.

Affinamento: 6-8 mesi cemento
Terreno: sabbioso

 **Roero Bianco Patarun, 100% Arneis**
Vezza d'Alba, MGA Patarun 280-300 m s.l.m.

Affinamento: 6-8 mesi cemento
Terreno: sabbioso-argilloso

 **Cisterna d'Asti, 100% Croatina**
San Damiano d'Asti 250-280 m s.l.m.

Affinamento: 4-6 mesi cemento
Terreno: sabbioso

 **Roero Rosso, 100% Nebbiolo**
Vezza d'Alba, Canale, Montaldo Roero 280-300 m s.l.m.

Affinamento: 12 mesi botte
Terreno: sabbioso



CASA TALLONE

LAZZARI



ITALIA

CAPRIANO DEL COLLE (BRESCIA), LOMBARDIA

ETTARI: 13

PRODUZIONE ANNUA: 60.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 1993



La famiglia Lazzari coltiva vigneti sul Monte Netto di Capriano del Colle dalla fine dell'Ottocento, tramandando da generazioni passione e cultura vitivinicola. Oggi Giovanni, Dario, Davide e Giordano, affiancati dall'agronomo Angelo Divittini, valorizzano l'identità della DOC Capriano del Colle attraverso una produzione legata esclusivamente alle uve dei propri vigneti. La ricerca agronomica, il monitoraggio della biodiversità e il recupero di antichi vitigni locali, come due biotipi storici di Marzemino, guidano il loro lavoro. La cantina, autosufficiente grazie al fotovoltaico, produce vini che raccontano il territorio e ne preservano tradizione e unicità.

 **Adamah Metodo Classico Dosaggio Zero, 100% Chardonnay**
Fineletti, Le Brede

*Affinamento: 12 mesi cemento, 20 mesi sui lieviti
Terreno: argilla rossa*

 **Fausto Origini Capriano del Colle, 100% Turbiana**
Fineletti, Le Brede

*Affinamento: 8 mesi acciaio
Terreno: argilla rossa*

 **Berzamì Capriano del Colle, 100% Marzemino**
Fineletti, Le Brede

*Affinamento: 8 mesi acciaio
Terreno: argilla rossa*



LAZZARI

NARRATORI DEL CAPRIANO DEL COLLE DOC

AZIENDA AGRICOLA LA MAREGA



ITALIA

FUMANE (VERONA), VENETO

ETTARI: 4

PRODUZIONE ANNUA: 9.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2016



La Marega è un'azienda agricola a conduzione familiare situata nel cuore della Valpolicella Classica. I vigneti si trovano tra San Micheletto e le colline di San Pietro in Cariano. Il sistema di allevamento è la tradizionale pergola veronese. La famiglia Allegrini coltiva vigne da oltre 50 anni e nasce da una tradizione contadina evoluta da sistema mezzadrile a proprietà diretta negli anni '60. Oggi è gestita da Daniele e Marco, che portano avanti l'esperienza di famiglia con continuità stilistica e attenzione al territorio. L'azienda unisce tradizione e innovazione, con lavorazioni artigianali, basse rese e attenzione alla sostenibilità. La produzione è limitata e curata nei minimi dettagli.

 **Valpolicella Classico Superiore, Rondinella, Corvina, Corvinone**
Vigneto 1,3 ha, Sud

Affinamento: 8 mesi rovere francese
Terreno: argillo-calcareo

 **Valpolicella Ripasso, 40% Corvina 30% Rondinella 30% Corvinone**
Vigneto 0,8 ha, Sud-Est

Affinamento: 12-18 mesi rovere francese
Terreno: argillo-calcareo

 **Amarone della Valpolicella, 40% Corvina 30% Rondinella 30% Corvinone**
Vigneto 0,5 ha, Sud-Est

Affinamento: 24-30 mesi rovere francese
Terreno: argillo-calcareo



ERA DI OUT GROWTH SOCIETÀ AGRICOLA T.E.S.S.A.R.I.



ITALIA

BROGNOLIGO DI MONTEFORTE D'ALPONE (VERONA), VENETO

ETTARI: 4

PRODUZIONE ANNUA: 8.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2023



Era di OutGrowth nasce da una visione che unisce vino, territorio e rispetto per l'ambiente. Un progetto fondato su esperienza e tradizioni tramandate da generazioni, reinterpretate attraverso un approccio contemporaneo e una nuova sensibilità verso la sostenibilità.

Da questa filosofia nasce il lavoro di Nicola e Taylor sulla Garganega, che viene vinificata nelle sue diverse sfaccettature per esaltarne autenticità, eleganza e carattere. Ogni vino racconta un'espressione unica di questo territorio vulcanico. Parte dei profitti è destinata a progetti di riforestazione e rigenerazione ambientale, con l'obiettivo di raggiungere un impatto neutro a livello di emissioni.

 **Era di OutGrowth Soave, 100% Garganega**
Costalta, Sud-Ovest 200-300 m s.l.m.

Affinamento: 9 mesi acciaio
Terreno: basaltico

 **Cambium Soave Classico, 100% Garganega**
Collina di Monteforte d'Alpone, 200-300 m s.l.m.

Affinamento: 6 mesi barrique
Terreno: vulcanico-calcareo

ERA DI **OUTGROWTH**

Rewilding the earth
one Sip at a time

FATTORIA MORETTO



ITALIA

CASTELVETRO (MODENA), EMILIA-ROMAGNA

ETTARI: 10

PRODUZIONE ANNUA: 80.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 1971



Fattoria Moretto è una piccola realtà familiare nella quale si produce Lambrusco Grasparossa di Castelvetro da oltre tre generazioni. L'azienda è guidata dai fratelli Fausto e Fabio Altariva.

La conduzione agronomica è biologica certificata. Il lavoro attento in vigna e le rese basse per ettaro mirano a valorizzare la qualità della materia prima. La vinificazione è parcellare per esprimere al meglio le diverse caratteristiche pedoclimatiche dei singoli vigneti.

Oggi la nuova generazione è rappresentata da Alessio Altariva che affianca l'esperienza familiare con una visione contemporanea, attenta all'equilibrio tra tradizione, tecnica e valorizzazione del territorio.

 **Dimónði - Spumante extra brut, 100% Pignoletto (Grechetto Gentile)**
Singolo vigneto 200 m s.l.m.

Affinamento: acciaio, grappolo intero
Terreno: limo-argilloso calcareo

 **Monovitigno - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro secco, 100% Grasparossa**
Singolo vigneto di clone antico 250 m s.l.m.

Affinamento: acciaio
Terreno: limo-argilloso calcareo

 **Semprebon - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro amabile, 100% Grasparossa**
200 m sl.m.

Affinamento: acciaio
Terreno: argillo-calcareo


Fattoria Moretto

SOCIETÀ AGRICOLA FONDO SAN GIUSEPPE



ITALIA

BRISIGHELLA (RAVENNA), EMILIA-ROMAGNA

ETTARI: 7

PRODUZIONE ANNUA: 30.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2008



Stefano Bariani da vita all'azienda nel 2008, dopo anni di lavoro presso altre cantine, tra cui Angelo Gaja.

Fondo San Giuseppe si trova a Brisighella, nell'Appennino Romagnolo a 400 m.s.l.m. nella sottozona di Valpiana. Il borgo è collocato in una valle ancora integra, dove la natura è rimasta intatta, completamente circondato da boschi e ricco di biodiversità.

I terreni sono limo argillosi, calcarei, con scheletro marnoso e ricchi in sostanza organica. L'agricoltura è biologica.

 **Fiorile Romagna, 100% Albana**
Singolo vigneto 1 ha, 40 anni

Affinamento: 6 mesi 50% acciaio 50% tonneaux
Terreno: marno-arenaceo

 **Ciarla, 100% Riesling Renano**
Singolo vigneto 0,7 ha, 20 anni

Affinamento: 6 mesi 50% acciaio 50% tonneaux
Terreno: marno-arenaceo

 **Modigliana Romagna, 100% Sangiovese**
Singolo vigneto 1 ha, 30 anni

Affinamento: 8 mesi cemento
Terreno: marno-arenaceo



ALBAMOCO



ITALIA

CASTELPLANIO (ANCONA), MARCHE

ETTARI: 13

PRODUZIONE ANNUA: 30.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2016



Albamocco nacque in un pomeriggio di sole e di vento e come tutte le cose belle arrivò inaspettatamente. Il progetto vitivinicolo di Filippo e Alessandra, produttori di prima generazione, sorge nella zona antica dei Castelli di Jesi e si concentra su vigneti di solo Verdicchio che si sviluppano tra i 150 m s.l.m. e i 400 m s.l.m. L'agricoltura è biologica certificata, unita a principi di agricoltura biodinamica. Grappoli interi, fermentazioni spontanee e nessuna filtrazione.

 **Phil, 100% Verdicchio**
Nord-Est 150-200 m s.l.m.

Affinamento: 12 mesi sui lieviti, acciaio
Terreno: argillo-sabbioso

 **Fijo, 100% Verdicchio**
Sud-Ovest-Est 150-400 m s.l.m.

Affinamento: 12 mesi sui lieviti, acciaio
Terreno: argillo-sabbioso

 **Sciocchina, 100% Verdicchio**
Sud-Ovest 150-300 m s.l.m. 25-40 anni

Affinamento: 24 mesi sui lieviti, acciaio
Terreno: argillo-sabbioso

 **La Piccola Cornetta, 100% Verdicchio**
Sud-Ovest-Est 150-400 m s.l.m.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti, tino aperto, flor
Terreno: argillo-sabbioso

CONESTABILE DELLA STAFFA



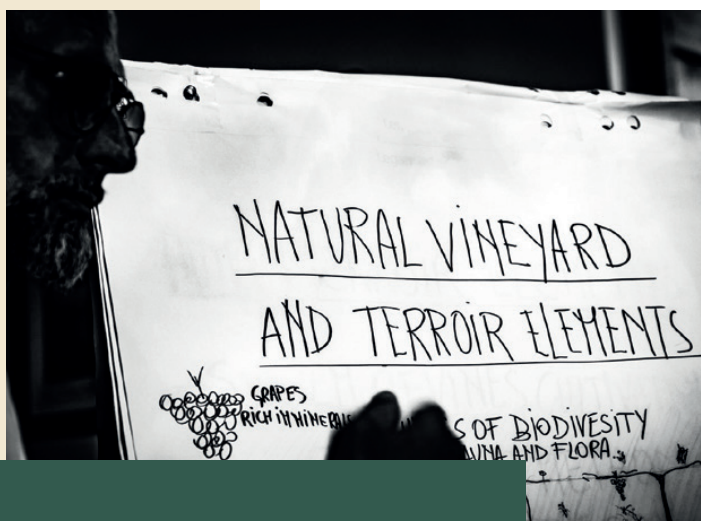
ITALIA

MAGIONE (PERUGIA), UMBRIA

ETTARI: 12

PRODUZIONE ANNUA: 60.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 1889



Storica tenuta di origine nobile (XVIII secolo) rilanciata da Danilo Marcucci con un progetto focalizzato sulla produzione di vini naturali e territoriali. L'azienda ha recuperato vigneti impiantati negli anni '70, oggi coltivati senza chimica e vinificati con approccio non interventista: fermentazioni spontanee, macerazioni prolungate, lavorazioni manuali e assenza di solforosa aggiunta. I suoli argillosi ricchi di hummus, insieme al microclima del Trasimeno, valorizzano vitigni autoctoni e locali.

 **Trebbiano**, 100% Trebbiano toscano
300 m s.l.m.

Affinamento: vetroresina
Terreno: argillo-calcareo

 **Trubiano**, 100% Trebbiano
300 m s.l.m.

Affinamento: 6gg macerazione, botte rovere umbro
Terreno: argillo-calcareo

 **Il Rosso**, 80% Sangiovese 20% Sagrantino
300 m s.l.m.

Affinamento: 12 mesi botte grande
Terreno: argillo-calcareo

 **Il Rosso Scuderia**, 100% Sangiovese grosso
300 m s.l.m.

Affinamento: 12 mesi botte grande
Terreno: argillo-calcareo



'ESOLE



ITALIA

MAMOIADA (NUORO), SARDEGNA

ETTARI: 2

PRODUZIONE ANNUA: 10.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2022



Mamoiada, nel cuore della Barbagia, è un territorio vocato alla viticoltura di montagna, con forti escursioni termiche e suoli granitici leggermente acidi. Qui dominano il Cannonau e la rara Granatza.

L'azienda nasce dal recupero di una storica vigna di famiglia ed è guidata da Francesco e Federica Dessolis. La gestione è biologica, con lavorazioni manuali, fermentazioni spontanee, inerbimento controllato e autoproduzione di compost aziendale, in un approccio tecnico orientato alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio.

 **Ghirada Garaunele "Sa Panada", 100% Granatza**
Vigneto 0,5 ha, 650 m s.l.m. 5 anni

Affinamento: 8 mesi botte 20 hl rovere francese
Terreno: granitico-argilloso

 **Ghirada Garaunele B, 100% Cannonau**
Vigneto 0,5 ha, 650 m s.l.m. 5 anni

Affinamento: 10 mesi 50% acciaio, 50% tonneaux
Terreno: granitico-argilloso

 **Ghirada Garaunele A, 100% Cannonau**
Vigneto 1 ha, 650 m s.l.m. 70 anni

Affinamento: 10 mesi botte rovere francese,
30% grappolo intero
Terreno: granitico-argilloso

i Esole

AZIENDA AGRICOLA DEL GRILLO



ITALIA

ALCAMO (TRAPANI), SICILIA

ETTARI: 15

PRODUZIONE ANNUA: 20.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: 1987



L'azienda agricola del Grillo è un'azienda a conduzione familiare da tre generazioni. Agli inizi del 2016 i fratelli Grillo avviano un nuovo e ambizioso progetto volto a valorizzare e a recuperare le antiche tradizioni. L'azienda coltiva vitigni autoctoni con metodo biologico in tre contrade: Chirchiaro, Scanza, Stefanuzzi. Le uve, raccolte a mano, sono vinificate separatamente con interventi minimi, esprimendo identità e territorio unico.

 **Grillo, 100% Grillo**
Contrada Chirchiaro - Vita

*Affinamento: 6 mesi acciaio
Terreno: sabbioso argilloso*

 **Catarratto, 100% Catarratto vecchie vigne**
Contrada Chirchiaro - Vita

*Affinamento: 6 mesi acciaio
Terreno: sabbioso argilloso*

 **Nero D'Avola, 100% Nero d'avola**
Contrada Scanza - Bruca

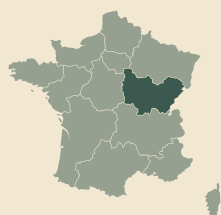
*Affinamento: 8 mesi acciaio
Terreno: sabbioso*

DEL GRILLO

I sentieri del vino



DOMAINE PATRICK & BARBARA MIOLANE



FRANCIA

SAINT-AUBIN, BORGOGNA

ETTARI: 9

PRODUZIONE ANNUA: 29.000 BOTTIGLIE

ANNO DI FONDAZIONE: XIX SECOLO



Nel cuore della Côte de Beaune, a Saint-Aubin, il domaine rappresenta la settima generazione familiare, oggi guidata da Barbara Miolane. L'azienda si estende su 9 ettari tra Saint-Aubin, Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, con un importante patrimonio di vecchie vigne condotte in lotta ragionata. Entrata in azienda nel 2005 al fianco del padre Patrick, Barbara ha progressivamente assunto la direzione, seguendo tutte le fasi produttive dalla vigna alla cantina.

La produzione comprende cuvée pensate sia per l'evoluzione nel tempo che per una beva più immediata.

 **Saint-Aubin, 100% Chardonnay**
Singola parcella Saint-Aubin Sud-Est

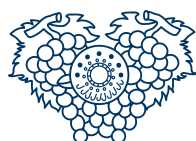
Affinamento: 12 mesi 50% rovere 50% acciaio
Terreno: argillo-calcareo

 **Chassagne-Montrachet La Canière, 100% Chardonnay**
Singola parcella Sud-est

Affinamento: 12 mesi 50% rovere 50% acciaio
Terreno: argillo-calcareo

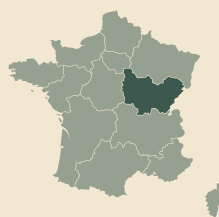
 **Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières, 100% Pinot Noir**
Singola parcella Sud

Affinamento: 18-24 mesi botte
Terreno: argillo-calcareo



Barbara Miolane

DOMAINE DUJARDIN



FRANCIA
MONTHÉLIE, BORGOGNA
ETTARI: 8
PRODUZIONE ANNUA: 30.000 BOTTIGLIE
ANNO DI FONDAZIONE: 2007



Azienda familiare situata nel cuore della Côte de Beaune, a Monthélie (Côte-d'Or, Borgogna), tramandata da più generazioni.

Si estende su circa 8 ettari vitati, distribuiti principalmente nelle denominazioni Monthélie, Meursault e Auxey-Duresses. La filosofia aziendale è fortemente orientata al lavoro in vigna. I suoli sono lavorati senza utilizzo di diserbanti, con l'obiettivo di ottenere uve sane e di alta qualità. In cantina si segue un approccio tradizionale. La produzione è focalizzata sulla valorizzazione dei singoli lieux-dits, per esprimere vini dallo stile fine, preciso ed elegante.

Oggi Catherine e Ulrich sono affiancati dai figli Margaux e Paul, il cui contributo apporta una visione contemporanea, mantenendo al contempo la continuità con la tradizione familiare.

 **Bourgogne Aligoté, 100% Aligoté**
Meursault

Affinamento: 11 mesi 50% acciaio 50% barrique
Terreno: argillo-calcareo

 **Auxey-Duresses Les Fosses, 100% Chardonnay**
Les Fosses, Auxey-Duresses

Affinamento: 11 mesi barrique
Terreno: argillo-calcareo

 **Meursault Blanc, 100% Chardonnay**
Les Crôtois, Les Meix Chavaux, Le Pré de Manche

Affinamento: 11 mesi botte
Terreno: marnoso-calcareo

 **Bourgogne Rouge Chasne, 100% Pinot nero**
Monthélie

Affinamento: 18 mesi barrique
Terreno: argillo-calcareo

 **Monthélie Rouge Les 3 Climats, 100% Pinot nero**
Les Longènes, Sous le Cellier, Les Jouères

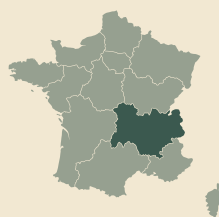
Affinamento: 12 mesi barrique
Terreno: argillo-calcareo

 **Monthélie Ler Cru Vignes Ronde, 100% Pinot nero**
Vignes Ronde, Monthélie

Affinamento: 18 mesi barrique
Terreno: argillo-calcareo


DOMAINE
Dujardin
GRAND VIN DE
BOURGOGNE

JULIEN PILON



FRANCIA
CHAVANAY, VALLE DEL RODANO
ETTARI: 15
PRODUZIONE ANNUA: 100.000 BOTTIGLIE
ANNO DI FONDAZIONE: 2010



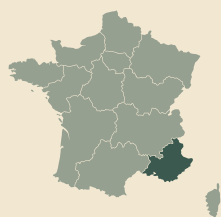
Dinamica realtà della Valle del Rodano settentrionale fondata da Julien Pilon nel cuore del terroir di Condrieu. Dopo esperienze professionali in Francia e Spagna, Julien Pilon avvia il proprio progetto personale con la vendemmia 2010, inizialmente vinificando nel garage dei genitori prima di sviluppare una vera cantina a Chavanay.

Il domaine si distingue per una produzione artigianale orientata alla valorizzazione del terroir e alla precisione enologica. Le cuvée, ottenute da Viognier, Marsanne, Roussanne e Syrah, esprimono freschezza, equilibrio e forte identità minerale. Oggi il domaine è considerato una delle firme emergenti più interessanti della regione.

 Viognier Mon grand-père était limonadier , 100% Viognier 300 m s.l.m. Nord	Affinamento: 10 mesi barrique Terreno: granitico-sabbioso
 Saint-Péray Les Maisons de Victor , 80% Marsanne 20% Roussanne Saint-Péray	Affinamento: 10 mesi barrique Terreno: granitico-calcareo
 Saint Joseph Dimanche à Lima , 50% Marsanne 50% Roussanne 6 parcelle, Saint-Joseph. Sud sud-est	Affinamento: 10 mesi barrique da 225 e 400 l Terreno: granitico-calcareo
 Condrieu Lieu-dit Vernon , 100% Viognier Lieu-dit Vernon, Sud	Affinamento: 18 mesi barrique Terreno: granitico-sabbioso
 Syrah De l'Autre Rive , 100% Syrah Singola parcella, riva sinistra Rodano	Affinamento: 10 mesi botte Terreno: argilloso-ciottoloso
 Crozes-Hermitage Buveur d'Argile , 100% Syrah Singola parcella Mercurol	Affinamento: 10 mesi botte Terreno: argilloso-ciottoloso
 Saint-Joseph Arcane Vallée , 100% Syrah Singola parcella Peyraud, Sud-Est	Affinamento: 18 mesi demi-muid 500 l Terreno: granitico-sabbioso
 Cornas L'Élégance du Caillou , 100% Syrah La Côte e Sauman, Sud-est	Affinamento: 18 mesi barrique 500 l Terreno: sabbioso-granitico
 Côte-Rôtie La Porchette , 99% Syrah 1% Viognier Tupin & Semons e Ampuis	Affinamento: 18 mesi barrique Terreno: granitico-scistoso

julien pilon
vins blancs de la vallée du rhône

DOMAINE ÉLODIE BALME



FRANCIA
RASTEAU, VALLE DEL RODANO
ETTARI: 23
PRODUZIONE ANNUA: 110.000 BOTTIGLIE
ANNO DI FONDAZIONE: 1789



Élodie Balme, cresciuta in una famiglia storica di viticoltori a Rasteau, avvia il proprio domaine nel 2006 partendo da 3,5 ettari vinificati nella cantina di famiglia, dopo una formazione in viticoltura ed enologia accanto a Marcel Richaud. Oggi l'azienda conta circa 23 ettari tra Rasteau, Roaix e Buisson, con vigne mediamente di 40 anni e parcelle storiche di grande valore: Carignan centenari e Grenache fino a 80 anni.

 **Côtes du Rhône**, Grenache, Carignan, Syrah
Nord-Est

Affinamento: cemento
Terreno: sabbioso-ciottoloso

 **Côtes du Rhône Villages Roaix**, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Altopiano Roaix

Affinamento: cemento
Terreno: ciotoloso-argilloso, sabbioso

 **Rasteau**, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Sud, Sud-Est

Affinamento: cemento e botte
Terreno: argillo-calcareo

DOMAINE
ÉLODIE
BALME

via Magenta, 25
20081, Abbiategrasso (MI)

Laura, +39 333 381 9528 - Cristina, +39 349 175 0461
25@lesracinessentieridelvino.it - lesracinessentieridelvino.it

