



VISCONTI43

MAISON CHAMPY

Schede tecniche



MAISON CHAMPY
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE
- 1720 -

Maison Champy

CUVÉE EDME CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, Côte d'Or e Côte Châlonnaise: le uve provengono da Puligny, Meursault e Rully.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore brillante, giallo oro con riflessi dorati.

Profumo Forte intensità aromatica. Al naso è ricco con note di frutta esotica e fiori bianchi, note di caramello e vaniglia su fondo di pane tostato.

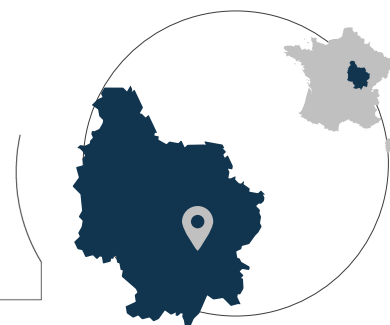
Sapore Fresco al palato, corpo opulento, morbido e rotondo. Nel finale, una buona persistenza aromatica del frutto, unita ad un buon equilibrio tra l'acidità e la rotondità.

Abbinamenti Ottimo da solo come aperitivo o con risotti e con formaggi come Brie de Meaux, Chaource, Vacherin.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



Maison Champy

CUVÉE EDMÉ PINOT NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, Yonne, Côte d'Or e Saône-et-Loire.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

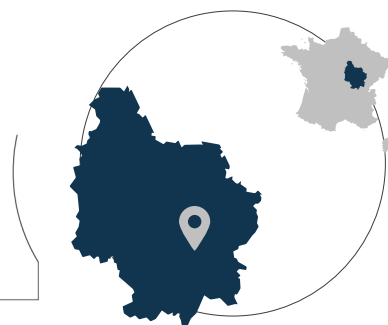
Colore Colore rubino scuro con diversi riflessi porpora.

Profumo Al naso si apre molto bene su note di piccoli frutti neri e vaniglia.

Sapore Fresco al palato, morbido e rotondo. Vino vivace e strutturato, i tannini setosi e finale fresco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a tutte le preparazioni leggere, antipasti di formaggio, con carni bianche o rosse.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

PERNAND-VERGELESSES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses

Zona produttiva Borgogna, a nord della Côte de Beaune, sui pendii di Aloxe-Corton e Savigny-lès-Beaune. Parcelle Plante des Champs e Combottes.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

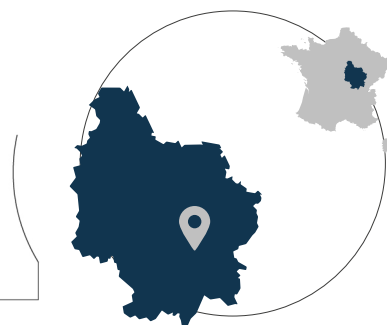
Colore Colore oro pallido.

Profumo Il naso si apre su note di fiori bianchi, agrumi e menta selvatica, con un tocco minerale, fresco ed elegante.

Sapore Al palato, il vino è minerale, armonico e ricco, con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a crostacei come gamberi alla provenzale, capesante allo zafferano o pesci e pollame in salse cremose o piccanti.


Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1720

 ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

PERNAND-VERGELESSES EN CARADEUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, a nord della Côte de Beaune dalla parcella En Caradeux.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione con lieviti indigeni. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

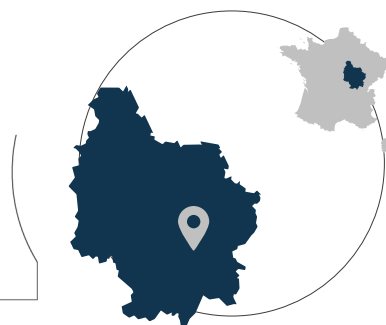
Colore Colore oro pallido.

Profumo Naso aperto e intenso con note di arancia e pompelmo.

Sapore Al palato è fresco ed elastico. Vino equilibrato e concentrato con buona persistenza minerale nel finale.

Abbinamenti Perfettamente abbinato a una fricassea di Bresse in salsa di pan di zenzero, un tajine di pesce o formaggi come Comté, Beaufort o formaggio di pecora.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

MEURSAULT

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Meursault

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, comune di Meursault, nel vigneto Les Grands Charrons.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

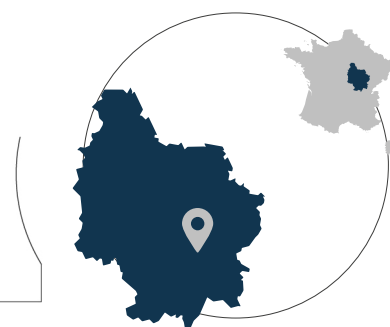
Colore Colore oro con riflessi verdi.

Profumo Naso con bella complessità aromatica: pesca e aromi di frutta bianca.

Sapore Al palato è fruttato con note speziate (cannella e pepe bianco) con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina a piatti leggermente elaborati: scampi croccanti con burro di zafferano, salmone marinato con spezie dolci, foie gras con pan di zenzero, tajine di pesce, formaggi.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



Maison Champy

CORTON-CHARLEMAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Corton-Charlemagne Grand Cru

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, comune di Pernand-Vergelesses, in un vigneto di 0,8 ha chiamato En-Charlemagne.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

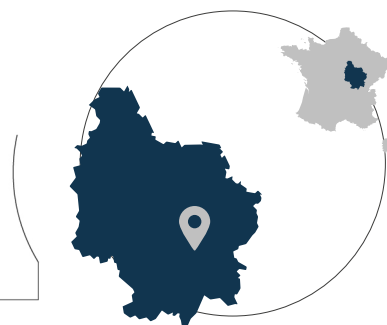
Colore Colore giallo dorato chiaro, con riflessi dorati.

Profumo Al naso c'è grande intensità di aromi di pesca bianca matura e vaniglia. Erbe e spezie orientali (cannella e coriandolo), con note floreali che seguono note iniziali di agrumi.

Sapore In bocca è rotondo e ricco, con un finale minerale fresco. Buon equilibrio e concentrazione, con finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti delicati come un carpaccio di capesante alla vaniglia, aragosta in tempura con burro d'arancia, un tajine di rana pescatrice, rombo arrosto e formaggi.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



Maison Champy

PERNAND-VERGELESSES CLOS DE BULLY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Pernand-Vergelesses, dal vigneto Clos de Bully.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

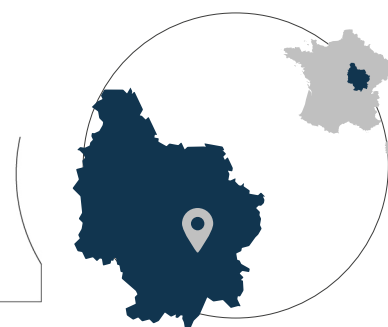
Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Buona intensità aromatica. Al naso è molto fresco, con note di frutta rossa e nera su fondo minerale e affumicato.

Sapore Al palato è ben definito, fresco e fruttato. Buona struttura ed equilibrio, i tannini sono presenti e ben equilibrati. Finale persistente che termina sul fruttato e mineralità.

Abbinamenti Servire con salumi e carni rosse come un filetto di manzo in salsa, stinco di agnello arrosto e una selezione di formaggi.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



Maison Champy

PERNAND-VERGELESSES LES VERGELESSES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel villaggio di Pernand Vergelesses. Parcella Les Vergelesses.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione La fermentazione avviene in tini per circa 3-4 settimane con lieviti indigeni.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere tra i 12 e i 15 mesi, di cui una moderata percentuale nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

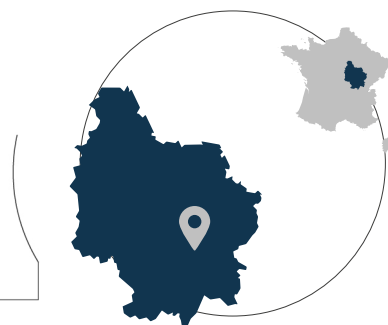
Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Buona intensità aromatica, con frutta nera (mora, ribes nero) e sentori di tostatura e affumicatura con un tocco minerale.

Sapore Frutta nera (mora, ribes nero) e sentori di tostatura e affumicatura con un tocco minerale (marna, calcare). Buona consistenza. Finale persistente, fresco, fruttato e minerale.

Abbinamenti Si abbina bene con filet mignon, anatra al vino o un piatto di formaggi.

Temperatura di servizio 16/18° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

CHOREY-LES-BEAUNE LES CHAMPS LONGS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chorey-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Chorey-Les-Beaune, dal vigneto Les Champs Longs.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove..

NOTE ORGANOLETTICHE

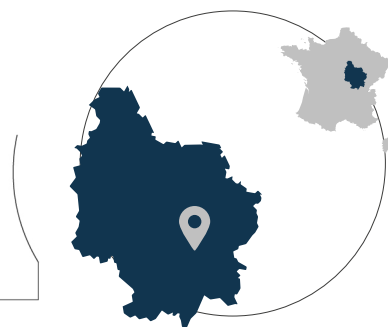
Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Complessità aromatica aperta su note di frutta matura come l'amarena.

Sapore Il palato è rotondo, fruttato e generoso, tutto perfettamente equilibrato. Il finale è persistente, con tannini rotondi e ricoperti, in partenza esprime la ricchezza dei frutti.

Abbinamenti Servire con salumi e carni rosse come un filetto di manzo e una selezione di formaggi.

Temperatura di servizio 16/18° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

SAVIGNY-LES-BEAUNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Savigny-Les-Beaune.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

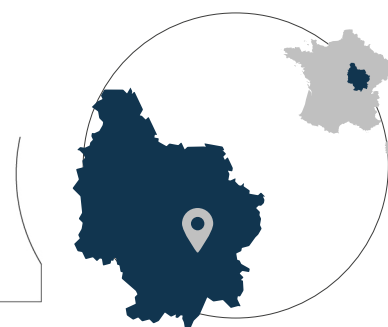
Colore Colore rosso rubino-granato intenso e brillante.

Profumo Al naso offre aromi di frutta fresca (ciliegia).

Sapore Il palato è delicato, setoso e aromatico, in continuità con il naso. Un'elegante mineralità nel finale.

Abbinamenti Perfetto abbinato a salumi, filet mignon, pollo arrosto, anatra al ribes nero o quaglia con ciliegie e formaggi relativamente delicati.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

ALOXE-CORTON

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, a nord della Côte de Beaune, nel comune di Aloxé-Corton.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

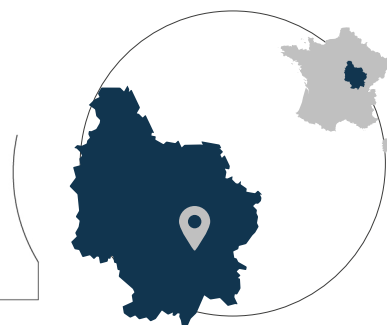
Colore Colore rosso intenso con riflessi granati.

Profumo Al naso rivela note floreali, legnose e tostate.

Sapore Al palato è concentrato con evidenti note di cassis e frutta matura. Finezza e persistenza, un vino che migliora con l'aerazione e mostra un buon potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti Ideale compagno di manzo, petto d'anatra, stinco di agnello confit e formaggio.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

VOLNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Volnay

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Volnay.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino brillante con riflessi granati.

Profumo Al naso la sua femminilità va di pari passo con una forte intensità aromatica, su note di frutta rossa (fragola, lampone, mora), violette e spezie dolci.

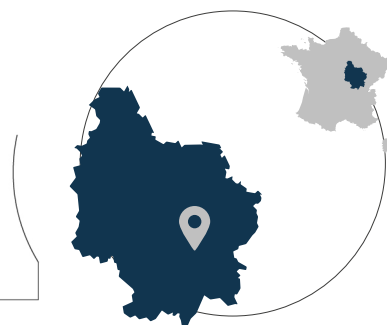
Sapore Fresco al palato, ampio e rotondo con un finale gourmet e vellutato.

Abbinamenti Si abbina molto bene a piatti raffinati, pollame e carni bianche in salsa e con formaggi relativamente morbidi e dolci.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



Maison Champy

BEAUNE AUX CRAS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Beaune. Parcella Aux Cras.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Il processo di vinificazione è tradizionale, con fermentazione in tini aperti.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

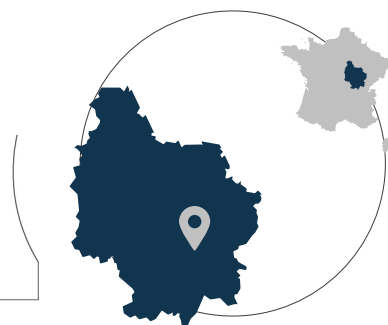
Colore Colore granato intenso con riflessi porpora.

Profumo Naso delicato e floreale (viola, rosa) con note di frutta tra ribes nero e boccio di mirtillo.

Sapore Al palato una bella mineralità, elegante e leggermente speziato. Vino equilibrato, ricco ed elegante con grandi potenzialità invecchiamento.

Abbinamenti Ideale per un petto d'anatra con salsa di ribes nero, cervo con mirtilli rossi, spezzatino di manzo all'uva, quaglia ripiena di foie gras o una selezione di formaggi.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1720

 ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



Maison Champy

POMMARD

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pommard

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Pommard.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

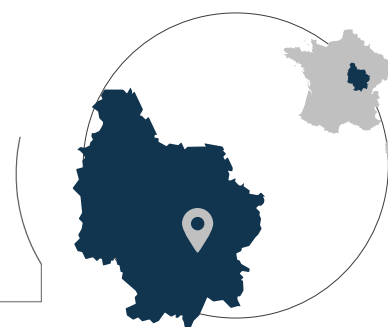
Colore Colore rubino scuro e viola intenso.

Profumo Al naso è caratterizzato da intense note di ribes nero, con un piacevole aroma di griglia e mineralità.

Sapore Al palato mostra molta freschezza e gli aromi si espandono su note di nero frutta (ribes nero), frutti maturi e amarene.

Abbinamenti Si abbina a carni rosse come il manzo, bistecca al forno, cosciotto d'agnello o anatra confit alle spezie, selvaggina e con sapori pronunciati di formaggi.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

