



EPERNAY FRANCE

ESTERLIN

CHAMPAGNE



una nuova esclusiva



per Roma e Provincia



BRUT ÉCLAT

Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

Giallo paglierino, con un perlage fine. Profumi freschi e complessi, con note di albicocca, pesca, cotogno e miele. I circa 8 grammi litro di zuccheri conferiscono profondità a questa cuvée che riesce a soddisfare tutti i palati, sia neofiti che appassionati.

2017: Gold Civas
2016: Commended Civas
2015: Bronze Decanter Silver Drinks Champagne Masters
2014: 89 Wine Spectator Silver Outstanding IWSC Commended Decanter
2013: Silver IWSC Bronze Decanter
2012: Gold IWSC Gold Mundus Vini
2011: Silver IWSC

Wine Spectator



BLANC DE BLANCS ÉCLAT

100% Chardonnay

Limpido e con riflessi verdolini, questo Blanc de Blancs è il vero "biglietto da visita" della Maison. Profumo fine e delicato, note di limone amalgamate a sensazioni che ricordano la nocciola. Tenero, fresco e con una bella mineralità. Freschissimo, con la tipica finezza dello Chardonnay e una bella trama setosa.

2017: Gold Civas Silver CSWWC
2016: 1 Star Hachette
2015: Bronze Decanter 1 Star Hachette
2014: Silver IWSC
2013: Silver IWSC 3 Stars Hachette Silver Decanter 89 Wine Spectator
2012: Silver Mundus Vini
2011: Gold IWSC2011 Gold Chardonnays du monde

Wine Spectator





ROSÉ ÉCLAT

**Chardonnay, Pinot Noir
e Pinot Meunier**

Prodotto con il metodo «saignée», la metodologia più indicata per le bollicine rosate di qualità.

La freschezza, che rappresenta il timbro della Maison, è la caratteristica dominante.

Il colore rosa antico ricorda molto le case della Riviera mediterranea.

Gli aromi che spiccano sono fruttati: fragole e amarene in primis. La presenza lieve dei tannini derivanti dalle uve a bacca rossa conferisce una ulteriore piacevolezza e austerità a questa etichetta.

2017: Gold Outstanding
Civas

2014: Bronze IWSC
90 Wine Spectator



BRUT NATURE VINTAGE 2009

**Chardonnay, Pinot Meunier
e Pinot Noir**

*Permanenza di più di 7 anni
sui lieviti.*

*Secco e ampio, proprio
come ricercano gli appassionati.*

*Questa cuvée millesimata -
annata 2009 - è un'etichetta
di grande carattere e profondità.*

*Espressivo, teso, potente: il
tutto bilanciato dalla solita
freschezza che ne crea la
vera spina dorsale.*

2018: Gilbert & Gaillard: 91/100
Wine enthusiast: 91/100
Gault & Millau 2018: 16/20

Wine Spectator



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE



La Maison Esterlin

La Maison Esterlin ha una storia che parte nell'immediato dopoguerra. nel febbraio 1948, quando tre produttori di vino si riunirono attorno a un progetto comune di produzione di Champagne e crearono una federazione di 29 membri su un'area di 23 ettari. Da quel momento in poi la Maison non smetterà mai di investire e svilupparsi: ad oggi è supportata da 200 associati che si sforzano di produrre il meglio su un vigneto di 105 ettari.

Il risultato di tutto questo si chiama Champagne Esterlin. Esterlin è riuscita ad ottenere la certificazione "High Environmental Value" (HVE), come sinonimo di un'agricoltura e un ambiente sostenibile.

Il Metodo Esterlin

La Maison Esterlin ha scelto un particolare metodo di vinificazione, che non prevede la fermentazione malolattica, per preservare la freschezza della beva e per mantenere al meglio una maggiore aderenza ai gusti del territorio.

Questa scelta porta ad una permanenza sui lieviti più prolungata per permettere alla naturale acidità dello Chardonnay di amalgamarsi su sensazioni più eleganti e fini. Tutti gli Champagne della Maison escono dopo almeno 36 mesi sui lieviti e un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.



una nuova esclusiva

G
GIOIA
SPA

per Roma e Provincia

www.gioiaspa.com