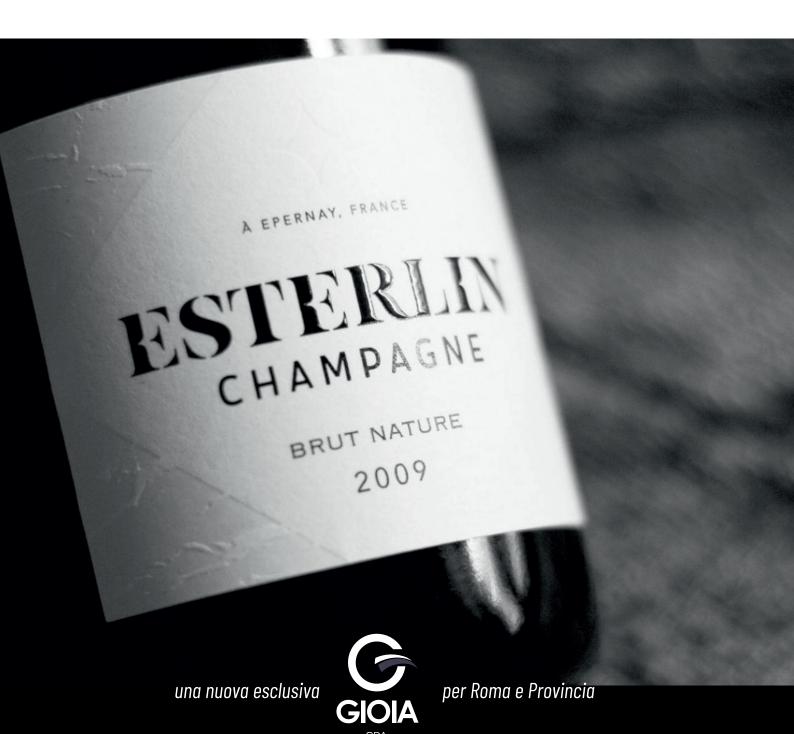


ESTERLIN





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 cuvèe 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



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











Wine Spectator









ROSÈ 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. Ouesta 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













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

GIOIA