

San Martino



SM Champagne

La produzione di **Metodo Classico o Spumante** in Francia viene chiamata **Champagne**, la zona di produzione è delimitata da una legge del 1927, essa si estende su una superficie di circa 340000 ettari e comprende 319 comuni, suddivisi in quattro regioni:

La Montagna de Reims - La Vallée de la Marne - la Côtes des Blancs - la Côtes des Bar.

*La restante produzione al di fuori di questi comuni viene classificata **Crémant***

2011 "Venus" Grand Cru Brut Nature (Chardonnay) Affinamento sui lieviti dai 67 ai 77 mesi Vigneto del 1959 è lavorato unicamente dall'uomo e dal cavallo (aratura)	Agrapart & Fils Avize	€ 285
"Terroirs" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a. (Chardonnay) Affinamento sui lieviti 48 mesi I 7 Crus: Avize, Oger, Oiry e Cramant (Grand Cru) e Avenay Val d'Or, Coligny (1er Cru) e Vauciennes	Agrapart & Fils Avize	€ 112
"Les 7 Cru" Grand Cru Brut s.a (Chardonnay 90 % e P. Nero 10 %) Affinamento sui lieviti 36 mesi	Agrapart & Fils Avize	€ 95
1999 "Edition Limitée" Cuvée Alain Thienot Brut Vigneti esclusivamente a Grand Cru e Premier Cru (Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%)	Alain Thiénot Reims	€ 320
2008 "Cuvée Stanislas" Blanc de Blancs Extra Brut (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	Alain Thiénot Reims	€ 150
2012 Thienot Brut	Alain Thiénot	€ 77

<i>(Chardonnay 25%, Pinot Nero 65% e Pinot Meunier 10%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<i>Reims</i>	
<i>Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a.</i> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi</i>	<i>André Jacquart</i> <i>Vertus</i>	€ 77
<i>"Vertus" Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut s.a.</i> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi</i>	<i>André Jacquart</i> <i>Vertus</i>	€ 68
<i>"Tradition" Blanc de Noir Grand Cru Brut s.a.</i> <i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	<i>Arnould Michel</i> <i>Verzenay</i>	€ 65
<i>2016 Carte D'Or Grand Cru Brut</i> <i>(Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<i>Arnould Michel</i> <i>Verzenay</i>	€ 80
<i>Rosé Cuvée Fleur de Rosè Grand Cru Brut s.a.</i> <i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Arnould Michel</i> <i>Verzenay</i>	€ 72
<i>2008 Vintage Billecart-Salmon Brut</i> <i>(Pinot Nero 65% e Chardonnay 35%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi</i>	<i>Billecart-Salmon</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 150
<i>Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.</i> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo dai 48 ai 60 mesi</i>	<i>Billecart-Salmon</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 120
<i>2008 Rosé "Cuvée Elisabeth-Salmon" Brut</i> <i>(Pinot Nero 55% e Chardonnay 45%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi</i>	<i>Billecart-Salmon</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 285
<i>"Assemblée" Extra Brut s.a.</i> <i>(Chardonnay 78% e Pinot Meunier 22%)</i>	<i>Bruno Michel</i> <i>Pierry</i>	€ 68

Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi

2008 Bruno Paillard N.P.U. (Nec Plus Ultra) Brut (Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%) Vigneti di Verzenay, Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Mailly-Champagne, Bouzy Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	Bruno Paillard Reims	€ 330
Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 50 mesi	Bruno Paillard Reims	€ 110
"Charles VII" Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Canard Duchene Reims	€ 72
Cuvée Reserve Dosage Zero s.a. (Pinot Meunier 85%, Chardonnay 10% e Pinot Nero 5%) Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi	Charlot Père et Fils Châtillon-sur-Marne	€ 70
2018 Chemin de Reims Blanc de Blancs Extra Brut (Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 36 mesi	Chartogne-Taillet Merfy	€ 155
Sainte Anne Brut s.a. (Chardonnay 40%, Pinot Meunier 15% e Pinot Nero 45%) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi	Chartogne-Taillet Merfy	€ 84
Le Rosé Brut s.a. (Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi	Chartogne-Taillet Merfy	€ 90
1996 Cuvée Louis XV Brut (Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%) Affinamento sui lieviti per 120 mesi	De Venoge Epernay	€ 350
2006 Rosé Louis XV Grand Cru Extra Brut (Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)	De Venoge Epernay	€ 195

Affinamento sui lieviti per 120 mesi

2010 Blanc de Blancs Brut	Dom Ruinart	€ 320
2006 Blanc de Blancs Brut	Reims	€ 350
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
Inattendue Brut s.a.	Domaine Lagille	€ 70
<i>(Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo dai 36 ai 42 mesi</i>		
2004 D'Alquettes Mesnil Sur Oger Grand Cru Brut	Douquet Pascal	€ 217
<i>(Chardonnay)</i>		
2009 Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Coeur De Terroir Brut	Douquet Pascal	€ 155
2006 Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Coeur De Terroir Brut	Vertus	€ 158
2005 Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Coeur De Terroir Brut		€ 190
<i>(Chardonnay)</i>		
2009 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut	Douquet Pascal	€ 115
2006 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut	Vertus	€ 120
2005 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut		€ 136
<i>(Chardonnay)</i>		
2009 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut	Douquet Pascal	€ 110
2008 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut	Vertus	€ 125
2006 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut		€ 115
<i>(Chardonnay)</i>		
Horizon Brut s.a.	Douquet Pascal	€ 70
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per circa 36 mesi</i>		
2008 Grand Cru Brut	Egly-Ouriet	€ 360
2007 Grand Cru Brut	Ambonnay	€ 190
<i>(Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%)</i>		

"Les Crayères" Blanc de Noir Grand Cru Brut s.a. (Pinot Nero)	Egly-Ouriet Ambonnay	€ 375
Les Prémices Brut s.a. (Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir) (Affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi)	Egly-Ouriet Ambonnay	€ 88
Rosé Grand Cru Brut s.a. (Pinot Nero 65% e Chardonnay 35%) Affinamento sui lieviti minimo dai 50 ai 62 mesi	Egly-Ouriet Ambonnay	€ 178
2008 Quinte Essence Brut (Magnum) (Chardonnay 21%, Pinot Meunier 30% e Pinot Nero 49%) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	Franck Pascal Basilieux-sous-Chatillon	€ 290
2015 Special Club 1er Cru Brut	Gaston Chiquet	€ 107
2014 Special Club 1er Cru Brut	Dizy	€ 110
2013 Special Club 1er Cru Brut (Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti minimo 82 mesi		€ 115
2012 Blanc de Blanc Grand Cru Brut	Gaston Chiquet	€ 110
2012 Blanc de Blanc Grand Cru Brut (Magnum)	Dizy	€ 220
2010 Blanc de Blanc Grand Cru Brut		€ 110
2008 Blanc de Blanc Grand Cru Brut (Chardonnay proveniente dal vigneto situato ad Aÿ) Affinamento sui lieviti minimo 82 mesi		€ 115
2008 Millésime Or 1er Cru Brut (Chardonnay 40% e Pinot Nero 60%) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Gaston Chiquet Dizy	€ 89

Rosé 1er Cru Brut s.a. (Chardonnay 30%, Pinot Meunier 40% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti minimo dai 24 ai 48 mesi	Gaston Chiquet Dizy	€ 79
Grande Réserve Brut s.a. (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Gosset Ay	€ 82
Initial Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi	Jacques Selosse Avize	€ 300
Substance Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay) affinamento di almeno 72 mesi	Jacques Selosse Avize	€ 470
"La Côte Faron" Grand Cru Extra Brut s.a. (Pinot Nero vigneto ad Ay)	Jacques Selosse Avize	€ 390
V.O. "Version Originale" Grand Cru Extra Brut s.a. (Chardonnay) affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Jacques Selosse Avize	€ 390
"Les Carelles" Le Mesnil sur Oger Grand Cru Extra Brut s.a. (Chardonnay, vigneto ad Mesnil-sur-Oger)	Jacques Selosse Avize	€ 400
Sous le Mont 1er Cru Extra Brut s.a. (Pinot Nero vigneto ad Mareuil-sur-Ay)	Jacques Selosse Avize	€ 400
Rosé Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10 % vigneto ad Ay e Ambonnay.)	Jacques Selosse Avize	€ 390
Exquise Sec Grand Cru s.a. (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Jacques Selosse Avize	€ 320
Caïn Blanc de Blancs Grand Cru	Jacquesson	€ 280

<i>(Chardonnay) affinamento sui lieviti per 96 mesi</i>	<i>Dizy</i>	
Jacquesson 746 Extra Brut	Jacquesson	€ 97
<i>(Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21% e Pinot Noir 18%)</i>	<i>Dizy</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>		
2006 Krug Brut	Krug	€ 450
<i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i>	<i>Reims</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
Krug Grand Cuvée "170ème" Brut s.a.	Krug	€ 260
Krug Grand Cuvée "168ème" Brut s.a. (Magnum)	<i>Reims</i>	€ 800
<i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
Rosé Grande Cuvée "26ème" Edition Brut s.a.	Krug	€ 395
Rosé Grande Cuvée "24ème" Edition Brut s.a.	<i>Reims</i>	€ 440
<i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
2008 Vintage La Grande Dame Brut	Maison Veuve Clicquot	€ 210
<i>(Pinot Nero 92% e Chardonnay 8%)</i>	<i>Reims</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>		
2002 Vintage 250°(dal 1772 al 2022) Brut (Magnum)	Maison Veuve Clicquot	€ 800
<i>(Pinot Nero 60% e Chardonnay 33% e Pinot Meunier 7%)</i>	<i>Reims</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>		
1989 Vintage Cave Privée Brut	Maison Veuve Clicquot	€ 235
<i>(Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier)</i>	<i>Reims</i>	
1990 Rosé Vintage Cave Privée - Brut	Maison Veuve Clicquot	€ 350
<i>(Pinot N. 47% , Pinot M. 9% ,Chardonnay 27% e Rosso di Bouzy 17%)</i>	<i>Reims</i>	

Saran Nature Blanc de Blancs Brut s.a. (Chardonnay lotto del 1998)	Moët & Chandon Epernay	€ 245
2012 Vintage Dom Pérignon Brut (Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi	Moët & Chandon Epernay	€ 280
2008 "Legacy Edition" Dom Pérignon Brut (Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti 72 mesi	Moët & Chandon Epernay	€ 440
2004 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut	Moët & Chandon	€ 570
2002 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut	Epernay	€ 570
2000 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut (Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%) Affinamento sui lieviti 15 anni		€ 590
2006 Rosé Dom Pérignon Brut	Moët & Chandon	€ 440
2000 Rosé Dom Pérignon Brut (Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%) Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi	Epernay	€ 440
2014 L'Orbane Cuvée Parcellaire Extra Brut (Pinot Meunier)	Orban Francis Trépail	€ 110
Francis Orban Extra Brut s.a. (Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi	Orban Francis Trépail	€ 65
Les Quatre Terroirs Le Mesnil Sur Oger Grand Cru s.a. (Chardonnay di cui il 30% di vini di riserva perpetua) Minimo 36 mesi sui lieviti, fermentazione malolattica bloccata	Pertois-Moriset Mesnil-sur-Oger	€ 70
Cuvée La D. Blanche 1er Cru Brut s.a. (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi	Philippe Gilbert Hautvillers	€ 75

<i>Cuvée Les Amoureuses 1er Cru Brut s.a.</i> <i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Philippe Gilbert</i> <i>Hautvillers</i>	€ 78
<i>2010 Clos de Goisses Extra Brut</i> <i>(Chardonnay 45% e Pinot Nero 55%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 85 mesi</i>	<i>Philipponnat</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 380
<i>2008 Juste Rosé Clos de Goisses Extra Brut</i> <i>(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<i>Philipponnat</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 490
<i>2014 Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 170
<i>2008 Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i> <i>(Chardonnay 40% e Pinot Nero 60%) Affinamento sui lieviti minimo 92 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 190
<i>2012 Rosé Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 190
<i>2008 Rosé Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i> <i>(Chardonnay 30% e Pinot Nero 70%) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 200
<i>2013 Grand Blanc Extra Brut</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 109
<i>2008 Grand Blanc Extra Brut</i> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 92 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 150
<i>Cuvée Speciale Moon 1er Cru Extra Brut s.a.</i> <i>(Chardonnay)</i>	<i>Philipponnat</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 86
<i>2012 "Les Blanchiens" 1er Cru Brut</i> <i>(Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%)</i>	<i>Pouillon Roger</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 160
<i>Grande Vallée Extra Brut s.a.</i> <i>(Pinot Nero 65%, Pinot Meunier 20% e Chardonnay 15%)</i>	<i>Pouillon Roger</i> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 78

2014 Rosé de Saignée "Les Crots" Extra Brut (Pinot Nero)	Remi Leroy Meurville	€ 90
2014 Mer Sur Mont "Blanc de Quatre Cépages" (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Bianco)	Remi Leroy Meurville	€ 110
2012 "Cuvée S" Le Mesnil Brut (Chardonnay)	Salon Ambonnay	€ 1.100
Cuvée Nicolas Grand Cru Brut s.a. (Pinot Nero 67% e Chardonnay 33%) Affinamento sui lieviti minimo dai 24 ai 36 mesi	Secondé-Simon Ambonnay	€ 75
Grand Reserve Brut s.a. (Pinot Nero 78%, Chardonnay 12%, Pinot Meunier 2% e Pinot Bianco)	Schreiber Erick Bar-Sur-Siène	€ 89
Cuvée Prestige Brut s.a. (Pinot Nero 70%, Chardonnay 18% e Pinot Meunier 12%)	Schreiber Erick Bar-Sur-Siène	€ 110
Tradition Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%)	Thill Fernand A' Verzy	€ 70
Blanc de Blanc Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay)	Thill Fernand A' Verzy	€ 70
2018 Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut (Pinot Nero)	Ulysse Collin Congy	€ 170
Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a. (Chardonnay)	Voirin-Jumel A' Cramant	€ 78

SM Loira

L'Essentiel Brut Zero s.a. (Chenin Blanc) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi	Monmousseau Montrichard - Loira	€ 44
--	---	------

SM Savoia

Don Giachino Brut Zero s.a. (Jacquère) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi	Don Giachino Chemin du Mimoray	€ 44
---	--	------

SM Alszia

2016 Crémant d'Alsace Brut Zero (Chardonnay, Pinot Grigio e Auxerrois) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi	Zusslin Valentin Orschwihr	€ 48
--	--------------------------------------	------

Crémant d'Alsace "Clos Liebenberg" Brut Zero s.a. (Chardonnay, Pinot Grigio e Auxerrois) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi	Zusslin Valentin Orschwihr	€ 85
--	--------------------------------------	------

SM Germania

2008 Riesling Grande Réserve Brut (Riesling) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	Raumland Rheinhessen	€ 185
--	--------------------------------	-------

SM Croazia

2017 Pjenusac Brut Nature (Chardonnay, Malvasia Istriana e Negra Tenera) vino macerato	Giorgio Clui Krasica	€ 40
--	--------------------------------	------

Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi