



WIT

GRANDI VINI AL BICCHIERE



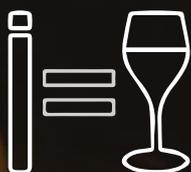
WIT®, degustare I GRANDI VINI DI FRANCIA non è mai stato così facile...
In un calice tutto il gusto ed il profumo, per apprezzare da soli o in compagnia il meglio della tradizione vinicola d'oltralpe.
WIT è una mini bottiglia creata per la degustazione di grandi vini e concepita per la loro perfetta conservazione grazie alla sua ermeticità.
Il suo riempimento avviene in un'atmosfera controllata priva di ossigeno per non modificare le caratteristiche organolettiche del vino.
WIT è stato realizzato in collaborazione con l'INRA di Montpellier (Istituto Nazionale per la Ricerca Agroalimentare) e la Scuola Nazionale Superiore delle Arti e dei Mestieri di Parigi.



DEGUSTARE UN GRANDE VINO AL BICCHIERE

Enjoy a fine wine by the glass

Scegli un regalo esclusivo e di gran classe
a partire da € 24,50



La dose da 10cl
(equivalente di un calice)
è ideale per la degustazione
di una o due persone.

WIT[®], degustare **I GRANDI VINI DI FRANCIA**
non è mai stato così facile...

In un calice tutto il gusto ed il profumo,
per apprezzare da soli o in compagnia
il meglio della tradizione vinicola d'oltralpe.

WIT è una mini bottiglia creata per la degustazione di grandi vini
e concepita per la loro perfetta conservazione grazie alla sua
ermeticità. Il suo riempimento avviene in un'atmosfera controllata
priva di ossigeno per non modificare le caratteristiche organolettiche
del vino. WIT è stato realizzato in collaborazione con l'INRA
di Montpellier (Istituto Nazionale per la Ricerca Agroalimentare)
e la Scuola Nazionale Superiore delle Arti e dei Mestieri di Parigi.



La dose da 10 cl
(equivalente di un calice)
è ideale per la degustazione
di una o due persone.



BORDEAUX

CHÂTEAU SAINT-MARC



AOC GRAVES
LION BLANC DE SAINT-MARC
Royal et Vigoureux

Sémillon, Sauvignon Blanc et Gris

DEGUSTAZIONE

Morbido. Longevità nel tempo.
Grande complessità aromatica.
Carattere vivo ed energico.

PRODUTTORE

Didier Laulan gestisce il castello di proprietà della famiglia da diverse generazioni. Ha imparato l'arte della miscelazione dando notorietà a questo vino. Guillaume Fourcade, suo nipote arrivato nel 2009, ha rilevato l'azienda.

ABBINAMENTO

Perfetto per l'aperitivo, tapas, pesce e carne bianca.

.....
12,5% vol. 10 cl



BORDEAUX

CHÂTEAU DU TAILLAN



AOC BORDEAUX
LA DAME BLANCHE
Original et Soyeux

Sauvignon

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta una certa morbidezza in bocca dovuta al breve invecchiamento nella botte. Questo vino bianco secco è molto fruttato e morbido.

PRODUTTORE

Sesta generazione della famiglia Cruse, Armelle Falcy è enologa e proprietaria con le sue sorelle del Castello di Taillan. In 10 anni, Armelle e suo marito Nicolas Falcy, hanno compiuto un gran lavoro nel vitigno. In particolare, hanno introdotto un nuovo metodo di coltivazione agricola, ripiantando alcuni appezzamenti e ritornando al metodo di raccolta meccanica.

ABBINAMENTO

Frutti di mare, crostacei, ottimo per l'aperitivo.

.....
13,5% vol. 10 cl





BOURGOGNE

DOMAINE DU CHARDONNAY



AOC CHABLIS PREMIER CRU
MONTMAINS
Élegant et Délicat

Chardonnay

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino. Al naso è complesso. Associa frutti esotici e agrumi maturi, note di fiori bianchi, crema al limone e anice. Combina freschezza e morbidezza. Corposo e fine, lascia un sapore di pesche e pere mischiate a delle note minerali.

PRODUTTORE

Fondata nel 1987, questa proprietà di 37 ettari nasce dall'associazione di tre uomini, Etienne Boileau, Nahan William e Christian Simon. Nel vitigno di Chablis, fatto di tradizione e modernismo, la vinificazione è basata sul rispetto dei prodotti tradizionali dell'uva, mosto e vino.

ABBINAMENTO

Aragosta grigliata, gamberi grigliati, salmone, crostacei, frutti di mare.

.....
13% vol. 10 cl



PROVENCE

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN



AOC CÔTES DE PROVENCE
CRU CLASSÉ
GRANDE RÉSERVE
Surprenant et Bon

Clairette, Rolle, Ugni-Blanc

DEGUSTAZIONE

Aromi sostenuti e complessi, morbido in bocca. La Clairette lascia al palato un gusto di miele, albicocca, pere Williams e Ananas.

PRODUTTORE

Il Castello di Saint-Martin, Crus Classés di Côtes de Provence dal 1955, è un Domaine viticolo del Var. Stessa famiglia dal 1740, è stato quasi sempre ereditato da donne. Da duemila anni, questo vino è stato presente sia nell'epoca romana sia con i monaci di Lérins.

ABBINAMENTO

Aperitivo, pesce marinato, pesce grigliato o terrine, formaggio di capra e dessert.

.....
13% vol. 10 cl





CHÂTEAU DU TAILLAN



AOC HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS

Sédentaire et Centenaire

*Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*

DEGUSTAZIONE

Una combinazione di vitigni tipicamente bordolesi: il Cabernet Sauvignon apporta aromi di frutti rossi, il Merlot rende il vino rotondo simile al velluto e il Cabernet Franc dona morbidezza e sfumature speziate. Il vino, invecchiato in botti di legno per circa 18 mesi, acquisisce note di rovere alla vaniglia, equilibrio e versatilità.

PRODUTTORE

Il castello di Taillan è un'azienda a conduzione familiare gestita da sole donne. Acquisito nel 1896 da Henri Cruse, 5 generazioni si sono susseguite fino ad oggi. Situato alle porte di Bordeaux e del Médoc, il castello di Taillan è una delle più belle proprietà della Gironda.

ABBINAMENTO

Carne rossa, arrosto di agnello, pollo con pomodori.

.....
13,5% vol. 10 cl

CHÂTEAU LA ROSE FIGEAC



AOC POMEROL

Enchanteur et Vigoureux

*Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon*

DEGUSTAZIONE

Questo vino sorprende per la sua eleganza, la sua tipicità e la sua freschezza. Ha maturità e offre una degustazione gustosa con note fruttate di ciliegia nera, frutti di sottobosco e note di cacao.

PRODUTTORE

Nel 2002 Gérard Despaigne cede la maggioranza delle sue azioni ai suoi tre figli e rimane co-gestore con la sua collaboratrice Nathalie. Nel 2006 i vigneti Despaigne-Rapin sono stati convertiti all'agricoltura biologica. Questo approccio è il risultato di una riflessione iniziata dieci anni fa.

ABBINAMENTO

Pollame, foie gras.

.....
13% vol. 10 cl





CHÂTEAU TOUR GRAND COLOMBIER

BORDEAUX

CHÂTEAU TOUR ROZIER



AOC LALANDE DE POMEROL

Expressif et Rond

Merlot, Cabernet Franc

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso, questo vino, rivela frutti maturi con leggere note legnose. Una bella struttura, con tannini morbidi alla bocca.

PRODUTTORE

L'azienda è stata fondata nel 1878 da Charles Leymarie, da Corrèze, nella Francia centrale. Nel 1920, ha esteso la sua attività in Belgio creando Leymarie SA ed ha acquistato il suo primo vigneto nel 1933 nella parte alta del Clos de Vougeot in Borgogna. Da allora, i suoi figli hanno continuato il suo lavoro.

ABBINAMENTO

Carni bianche, carni rosse alla griglia, selvaggina e tagliere di formaggi.

.....
13% vol. 10 cl



AOC FRONSAC

*Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon*

DEGUSTAZIONE

Un bel colore rubino intenso con riflessi violacei, questo Fronsac sviluppa un bouquet espressivo di frutta rossa (ribes, lamponi ...). Ben strutturato, al palato tannini morbidi e bilanciati sono garanzia di un'ottima evoluzione.

PRODUTTORE

Il castello Tour Rozier è gestito dal 1999 dalla famiglia Leymarie. Su una piccola superficie di 10 ettari, questa famiglia, produce un eccellente vino.

ABBINAMENTO

Carne grigliata, stufato, formaggi stagionati.

.....
13,5% vol. 10 cl



CHÂTEAU COUTET



AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Profond et Gracieux

*Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Malbec, Carménère*

DEGUSTAZIONE

Al naso complesso e maturo, con una miscela ricca di frutti neri e rossi, con sentori di tartufo nero e note floreali. Potente in bocca e nello stesso tempo elegante, il tutto ben equilibrato. I tannini maturi e rotondi, danno struttura a questo vino.

PRODUTTORE

Legato alla famiglia di David Beaulieu da almeno 4 secoli, il castello è l'opera di Victor Louis, architetto del Grande Teatro di Bordeaux. Oggi, Alain e Xavier David Beaulieu si occupano dell'azienda. L'obiettivo è di portare Coutet nell'ambito dei Grands Crus Classés di Saint-Émilion e trasmetterlo alle generazioni successive.

ABBINAMENTO

Carni rosse o bianche, coniglio alla senape, entrecote bordolese, omelette ai porcini.

.....
13,5% vol. 10 cl



CHÂTEAU CARIGNAN

AOC CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

*Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, intenso e brillante. La varietà di profumi risulta complessa all'olfatto. Questo Bordeaux apparirà in bocca potente, con una struttura tannica concentrata che rivela aromi di frutta nera, ribes, more, cacao e spezie per un sapore molto equilibrato.

PRODUTTORE

Le Château Carignan è situato a Carignan, a 10 Km a Est della città di Bordeaux. Lo Chateau si estende su una superficie di 150 ettari di cui 65 di vigneti su una collina di argilla-calcarea ricoperta di pietra rivolta verso Sud, Sud-Ovest. Gestito da Olivier Frulio.

ABBINAMENTO

Antipasto caldo, carni rosse, stufati e piatti di formaggi.

.....
13% vol. 10 cl





CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

BORDEAUX



AOC PESSAC-LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ

Fier et Délicat

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit-Verdot*

DEGUSTAZIONE

Bel colore porpora intenso. Al naso esprime una grande complessità con aromi di frutti rossi e liquirizia. In bocca è morbido e vellutato con note di frutta e fiori. La struttura è importante, con dei tannini eleganti e morbidi.

PRODUTTORE

Consacrato nella classe dei Grand Cru nel 1953, il Cru deve il suo nome alla torre che si trova nella corte d'onore del castello costruito nel XII secolo. Oggi, Tristan e Loïc Kressmann, dopo la ristrutturazione della cantina nel 1989, proseguono la tradizione familiare che sacrifica sempre la resa alla qualità.

ABBINAMENTO

Arrosto di agnello, manzo, vitello, filetto di petto d'anatra, selvaggina.

13% vol. 10 cl

CHÂTEAU TOUR DE BESSAN



AOC MARGAUX CRU BOURGEOIS

Immuable et Saisissant

*Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*

DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino intenso. Al naso elegante e fine con aromi di peonie, rose rosse, fragola. Al palato, tannini vellutati, richiamano alla mente sensazioni morbide. Il finale che caratterizza questo Cru Bourgeois è la freschezza.

PRODUTTORE

Marie-laure Lurton, enologa formata a Bordeaux gestisce questo vitigno dal 1992. È molto legata alla qualità di "quello che è dentro la bottiglia". Tutte le sue strategie sono rivolte al miglioramento del vitigno e del vino. Grazie a scelte tecniche, il Domaine ha ottenuto il riconoscimento «Terra Vitis».

ABBINAMENTO

Filetto di manzo, anatra, formaggio brie.

13% vol. 10 cl





LUCIEN MUZARD ET FILS



AOC POMMARD – VIELLES VIGNES LES CRAS

Masculin et Energique

Pinot Noir



DEGUSTAZIONE

Con i suoi aromi fruttati, speziati e le note di violetta, il vino esprime il terroir di Pommard, con una struttura setosa data dall'età delle viti. Vino dal colore rosso intenso con tannini delicati.

PRODUTTORE

Lucien è il padre di Claude e d'Hervé Muzard. Arrivati nel podere di famiglia di 16 ettari nel 1990 hanno abbandonato l'uso dei diserbanti da oltre 10 anni. Raccolta a mano, conservazione, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura moderata e invecchiamento in botte per tutti i vini.

ABBINAMENTO

Cosciotto di Cinghialeto, selvaggina, carne rossa, stufato.



.....
13% vol. 10 cl



LUCIEN MUZARD ET FILS



AOC SANTENAY PREMIER CRU CLOS DES MOUCHES

Unique et Sublime

Pinot Noir



DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. È un vino con una delicatezza eccezionale, morbido e vellutato. Dà una sensazione di benessere. Con un retrogusto che indugia sul palato, un vero vino terroir.

PRODUTTORE

Lucien è il padre di Claude e d'Hervé Muzard. Arrivati nel podere di famiglia di 16 ettari nel 1990 hanno abbandonato l'uso dei diserbanti da oltre 10 anni. Raccolta a mano, conservazione, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura moderata e invecchiamento in botte per tutti i vini.

ABBINAMENTO

Tacchino, vitello, carni grigliate, salumi, antipasti a base di carne.



.....
13% vol. 10 cl





CHÂTEAU D'ARCHE



CHÂTEAU D'ARCHE



AOC SAUTERNES GRAND CRU CLASSÉ Élégant et Raffiné

Sémillon et Sauvignon



DEGUSTAZIONE

Al palato, il vino sorprende per la sua ricchezza aromatica, con prevalenza di frutti canditi: albicocche, arance, ananas, marmellate di melone, delle note speziate e di caramello. È denso e complesso con una certa freschezza. Finale lungo ed elegante.

PRODUTTORE

Château d'Arche si trova nel cuore di un vigneto di 40 ettari sulle alture del villaggio di Sauternes. La sua posizione permette di beneficiare di un clima particolarmente favorevole, che contribuisce allo sviluppo della Botrytis Cinerea, la muffa nobile, essenziale per Sauternes. Gestito da Jérôme Cosson.

ABBINAMENTO

Dolci, formaggio, cucina orientale (curry, thailandese, indiana) e dessert a base di nocciole, noci, macarons.



.....
14% vol. 10 cl



AOC SAUTERNES PERLE D'ARCHE

Sémillon et Sauvignon



DEGUSTAZIONE

Scoprirete dentro questo vino una grande varietà aromatica con prevalenza di frutti canditi accompagnato da una bella freschezza.

PRODUTTORE

Château d'Arche si trova nel cuore di un vigneto di 40 ettari sulle alture del villaggio di Sauternes. La sua posizione permette di beneficiare di un clima particolarmente favorevole, che contribuisce allo sviluppo della Botrytis Cinerea, la muffa nobile, essenziale per Sauternes. Gestito da Jérôme Cosson.

ABBINAMENTO

Dessert a base di frutti gialli, mandorle e noci, formaggio, cucina orientale, macarons.



.....
13,5% vol. 10 cl

I Grandi Vini di Francia al bicchiere

La Francia in TRE

Con estremo piacere e passione vi presentiamo i Grandi vini di Francia al Bicchiere, in un design e packaging Unico come i Vini selezionati.

Un Particolare Cadeaux di prestigio che non vi farà passare assolutamente inosservati.

Ognuno di questi volendo può esser personalizzato con il logo Aziendale aggiungendo un piccolo sovrapprezzo.

Vediamoli insieme :

GALIA *caffè.it*
La Passione per il Buon Gusto...



La Francia in Tre Contiene queste tre
Eccellenze a soli € 24,50 i.e
Personalizzabile con Logo Aziendale
**INQUADRA IL QR-CODE E SARAI
IMMEDIATAMENTE CONTATTATO! PROVA!**



**AOC BORDEAUX
LA DAME BLANCHE**
Original et Soyeux
Sauvignon

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta una certa morbidezza in bocca dovuta al breve invecchiamento nella botte. Questo vino bianco secco è molto fruttato e morbido.

PRODUTTORE

Sesta generazione della famiglia Cruse, Armelle Falcy è enologa e proprietaria con le sue sorelle del Castello di Taillan. In 10 anni, Armelle e suo marito Nicolas Falcy, hanno compiuto un gran lavoro nel vitigno. In particolare, hanno introdotto un nuovo metodo di coltivazione agricola, ripiantando alcuni appezzamenti e ritornando al metodo di raccolta meccanica.

ABBINAMENTO

Frutti di mare, crostacei, ottimo per l'aperitivo.

13,5% vol. 10 cl



**AOC CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX**
*Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, intenso e brillante. La varietà di profumi risulta complessa all'olfatto. Questo Bordeaux apparirà in bocca potente, con una struttura tannica concentrata che rivela aromi di frutta nera, ribes, more, cacao e spezie per un sapore molto equilibrato.

PRODUTTORE

Le Château Carignan è situato a Carignan, a 10 Km a Est della città di Bordeaux. Lo Château si estende su una superficie di 150 ettari di cui 65 di vigneti su una collina di argilla-calcareo ricoperta di pietra rivolta verso Sud, Sud-Ovest. Gestito da Olivier Frulio.

ABBINAMENTO

Antipasto caldo, carni rosse, stufati e piatti di formaggi.

13% vol. 10 cl



AOC FRONSAC
*Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon*

DEGUSTAZIONE

Un bel colore rubino intenso con riflessi violacei, questo Fronsac sviluppa un bouquet espressivo di frutta rossa (ribes, lamponi ...). Ben strutturato, al palato tannini morbidi e bilanciati sono garanzia di un'ottima evoluzione.

PRODUTTORE

Il castello Tour Rozier è gestito dal 1999 dalla famiglia Leymarie. Su una piccola superficie di 10 ettari, questa famiglia, produce un eccellente vino.

ABBINAMENTO

Carne grigliata, stufato, formaggi stagionati.

13,5% vol. 10 cl

I Grandi Vini di Francia al bicchiere

La Francia in Legno TRE

Con estremo piacere e passione vi presentiamo i Grandi vini di Francia al Bicchiere, in un design e packaging Unico come i Vini selezionati.

Un Particolare Cadeaux di prestigio che non vi farà passare assolutamente inosservati.

Ognuno di questi volendo può esser personalizzato con il logo Aziendale aggiungendo un piccolo sovrapprezzo.

Vediamoli insieme :

GALIA *caffè.it*
La Passione per il Buon Gusto...



La Francia in Legno Tre Contiene queste tre
Eccellenze a soli € 35.00 i.e
Personalizzabile con Logo Aziendale
**INQUADRA IL QR-CODE E SARAI
IMMEDIATAMENTE CONTATTATO! PROVA!**



AOC SAUTERNES PERLE D'ARCHE

Sémillon et Sauvignon

DEGUSTAZIONE

Scoprirete dentro questo vino una grande varietà aromatica con prelevanza di frutti canditi accompagnato da una bella freschezza.

PRODUTTORE

Château d'Arche si trova nel cuore di un vigneto di 40 ettari sulle alture del villaggio di Sauternes. La sua posizione permette di beneficiare di un clima particolarmente favorevole, che contribuisce allo sviluppo della Botrytis Cinerea, la muffa nobile, essenziale per Sauternes. Gestito da Jérôme Cosson.

ABBINAMENTO

Dessert a base di frutti gialli, mandorle e noci, formaggio, cucina orientale, macarons.

13,5% vol. 10 cl



AOC CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, intenso e brillante. La varietà di profumi risulta complessa all'olfatto. Questo Bordeaux apparirà in bocca potente, con una struttura tannica concentrata che rivela aromi di frutta nera, ribes, more, cacao e spezie per un sapore molto equilibrato.

PRODUTTORE

Le Château Carignan è situato a Carignan, a 10 Km a Est della città di Bordeaux. Lo Château si estende su una superficie di 150 ettari di cui 65 di vigneti su una collina di argilla-calcareo ricoperta di pietra rivolta verso Sud, Sud-Ovest. Gestito da Olivier Frulio.

ABBINAMENTO

Antipasto caldo, carni rosse, stufati e piatti di formaggi.

13% vol. 10 cl



AOC SANTENAY PREMIER CRU CLOS DES MOUCHES

Unique et Sublime

Pinot Noir

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. È un vino con una delicatezza eccezionale, morbido e vellutato. Dà una sensazione di benessere. Con un retrogusto che indugia sul palato, un vero vino terroir.

PRODUTTORE

Luzien è il padre di Claude e d'Hervé Muzard. Arrivati nel podere di famiglia di 16 ettari nel 1990 hanno abbandonato l'uso dei diserbanti da oltre 10 anni. Raccolta a mano, conservazione, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura moderata e invecchiamento in botte per tutti i vini.

ABBINAMENTO

Tacchino, vitello, carni grigliate, salumi, antipasti a base di carne.

13% vol. 10 cl

I Grandi Vini di Francia al bicchiere

La Francia in Legno TRE

Con estremo piacere e passione vi presentiamo i Grandi vini di Francia al Bicchiere, in un design e packaging Unico come i Vini selezionati.

Un Particolare Cadeaux di prestigio che non vi farà passare assolutamente inosservati.

Ognuno di questi volendo può esser personalizzato con il logo Aziendale aggiungendo un piccolo sovrapprezzo.

Vediamoli insieme :

GALIA *caffè.it*
La Passione per il Buon Gusto...



La Francia in Legno Cinque Contiene queste Eccellenze a soli € 67.00 i.e

Personalizzabile con Logo Aziendale

INQUADRA IL QR-CODE E SARAI

IMMEDIATAMENTE CONTATTATO! PROVA!



AOC SAUTERNES GRAND CRU CLASSÉ

Élégant et Raffiné

Sémillon et Sauvignon

DEGUSTAZIONE

Al palato, il vino sorprende per la sua ricchezza aromatica, con prevalenza di frutti canditi: albicocche, arance, ananas, marmellate di melone, delle note speziate e di caramello. È denso e complesso con una certa freschezza. Finale lungo ed elegante.

PRODUTTORE

Château d'Arche si trova nel cuore di un vigneto di 40 ettari sulle alture del villaggio di Sauternes. La sua posizione permette di beneficiare di un clima particolarmente favorevole, che contribuisce allo sviluppo della Botrytis Cinerea, la muffa nobile, essenziale per Sauternes. Gestito da Jérôme Cosson.

ABBINAMENTO

Dolci, formaggio, cucina orientale (curry, thailandese, indiana) e dessert a base di nocciole, noci, macarons.

14% vol. 10 cl



AOC CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

Élégant et Délicat

Chardonnay

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino. Al naso è complesso. Associa frutti esotici e agrumi maturi, note di fiori bianchi, crema al limone e anice. Combina freschezza e morbidezza. Corposo e fine, lascia un sapore di pesche e pere mischiate a delle note minerali.

PRODUTTORE

Fondata nel 1987, questa proprietà di 37 ettari nasce dall'associazione di tre uomini, Etienne Boileau, Nahan William e Christian Simon. Nel vitigno di Chablis, fatto di tradizione e modernismo, la vinificazione è basata sul rispetto dei prodotti tradizionali dell'uva, mosto e vino.

ABBINAMENTO

Aragosta grigliata, gamberoni grigliati, salmone, crostacei, frutti di mare.

13% vol. 10 cl



AOC MARGAUX CRU BOURGEOIS

Immuable et Saisissant

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino intenso. Al naso elegante e fine con aromi di peonie, rose rosse, fragola. Al palato, tannini vellutati, richiamano alla mente sensazioni morbide. Il finale che caratterizza questo Cru Bourgeois è la freschezza.

PRODUTTORE

Marie-laure Lurton, enologa formata a Bordeaux gestisce questo vitigno dal 1992. È molto legata alla qualità di "quello che è dentro la bottiglia". Tutte le sue strategie sono rivolte al miglioramento del vitigno e del vino. Grazie a scelte tecniche, il Domaine ha ottenuto il riconoscimento «Terra Vitis».

ABBINAMENTO

Filetto di manzo, anatra, formaggio brie.

13% vol. 10 cl



AOC PESSAC-LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ

Fier et Délicat

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit-Verdot*

DEGUSTAZIONE

Bel colore porpora intenso. Al naso esprime una grande complessità con aromi di frutti rossi e liquirizia. In bocca è morbido e vellutato con note di frutta e fiori. La struttura è importante, con dei tannini eleganti e morbidi.

PRODUTTORE

Consacrato nella classe dei Grand Cru nel 1953, il Cru deve il suo nome alla torre che si trova nella corte d'onore del castello costruito nel XII secolo. Oggi, Tristan e Loic Kressmann, dopo la ristrutturazione della cantina nel 1989, proseguono la tradizione familiare che sacrifica sempre la resa alla qualità.

ABBINAMENTO

Arrosto di agnello, manzo, vitello, filetto di petto d'anatra, selvaggina.

13% vol. 10 cl



AOC POMMARD - VIEILLES VIGNES LES CRAS

Masculin et Energique

Pinot Noir

DEGUSTAZIONE

Con i suoi aromi fruttati, speziati e le note di violetta, il vino esprime il terroir di Pommard, con una struttura setosa data dall'età delle viti. Vino dal colore rosso intenso con tannini delicati.

PRODUTTORE

Luzien è il padre di Claude e d'Hervé Muzard. Arrivati nel podere di famiglia di 16 ettari nel 1990 hanno abbandonato l'uso dei diserbanti da oltre 10 anni. Raccolta a mano, conservazione, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura moderata e invecchiamento in botte per tutti i vini.

ABBINAMENTO

Cosciotto di Cinghialeto, selvaggina, carne rossa, stufato.

13% vol. 10 cl

GALIA caffè
La Passione per il buon Caffè

WIT
GRANDI VINI
AL BICCHIERE

DEGUSTARE UN GRANDE VINO AL BICCHIERE
Enjoy a fine wine by the glass

Scegli un regalo esclusivo e di gran classe a partire da € 24,50 i.e.

€ 35,00 i.e.

Personalizzazioni con logo Aziendale monocromatico 3,50/cad i.e.

Spedizione inclusa da 50 confezioni in su
APPROFITARE

€ 67,00 i.e.

La dose da 10cl (equivalente di un calice) è ideale per la degustazione di una o due persone.

info@galiacaffe.it

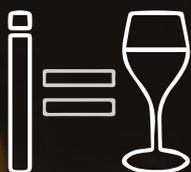
www.galiacaffe.it



DEGUSTARE UN GRANDE VINO AL BICCHIERE

Enjoy a fine wine by the glass

Scegli un regalo esclusivo e di gran classe
a partire da € 24,50



La dose da 10cl
(equivalente di un calice)
è ideale per la degustazione
di una o due persone.



WIT

GRANDI VINI AL BICCHIERE



WIT®, degustare I GRANDI VINI DI FRANCIA non è mai stato così facile...
In un calice tutto il gusto ed il profumo, per apprezzare da soli o in compagnia il meglio della tradizione vinicola d'oltralpe.
WIT è una mini bottiglia creata per la degustazione di grandi vini e concepita per la loro perfetta conservazione grazie alla sua ermeticità.
Il suo riempimento avviene in un'atmosfera controllata priva di ossigeno per non modificare le caratteristiche organolettiche del vino.
WIT è stato realizzato in collaborazione con l'INRA di Montpellier (Istituto Nazionale per la Ricerca Agroalimentare) e la Scuola Nazionale Superiore delle Arti e dei Mestieri di Parigi.