



## CATALOGO

### Champagne, Vini Classici e Distillati

Siamo rappresentanti esclusivi dei migliori Champagne, dei rinomati vini francesi e italiani, delle prestigiose etichette californiane e australiane, così come dei pregiati vini portoghesi. La nostra selezione non si limita solo al mondo del vino: offriamo anche una vasta gamma dei migliori distillati, tra cui whisky, rum, tequila e liquori provenienti da ogni angolo del mondo.



# BARON PATRICK **DE LADOUCETTE**

Valle della Loira, Francia

Dal 1787, la famiglia Comte Lafond, ora guidata dal Baron Patrick de Ladoucette, coltiva vigneti a Pouilly-Fumé, ampliandosi nelle zone di Sancerre, Pouilly-Fuissé, Chablis, Champagne, Vouvray e Chinon. De Ladoucette è rinomata per la qualità e l'eleganza dei suoi vini, che esprimono la ricchezza dei terreni argillo-si e calcarei, attraverso un attento processo di vinificazione e affinamento principalmente in acciaio, che esalta la purezza e la freschezza del Sauvignon Blanc e del Pinot Noir.

*de Ladoucette*





de Ladoucette  
**Pouilly-Fumé**  
Pouilly-Fumé AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly-sur-Loire**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio per 2/3 anni**



de Ladoucette  
**Pouilly-Fumé 200ème Vendange**  
Pouilly-Fumé AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly-sur-Loire**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio per 3-6 mesi con bâtonnage**



de Ladoucette  
**Baron de L**  
Pouilly AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Vasche di vetro per 8-10 mesi**



de Ladoucette  
**Baron de L Collection**  
Pouilly-Fuissé AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Vasche di vetro per 8-10 mesi**



de Ladoucette  
**La Pousse Vieilles Vignes**  
Sancerre Rouge AOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Sancerre**



de Ladoucette  
**Haut de la Pousse**  
Sancerre AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Sancerre**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



de Ladoucette  
**Sancerre Blanc**  
**Comte Lafond**  
Sancerre AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Sauvignon 100%**

Area di produzione: **Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio per due anni**



de Ladoucette  
**Grande Cuvée Sancerre**  
**Comte Lafond**  
Sancerre AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Sauvignon 100%**

Area di produzione: **Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Selezione delle migliori parcelle**



**Telefono:**

06 8543550 – 06 8549217

**Email:**

info@agenziasalvini.it

**Indirizzo:**

Via Novara 41/1, Roma

AGENZIA  
**Salvini**

**= dal 1966 =**

CHAMPAGNE - VINI CLASSICI  
DISTILLATI



de Ladoucette  
**Sancerre Rouge**  
**Comte Lafond**  
Sancerre AOC

Tipo: Rosso

Uve: Pinot Noir 100%

Area di produzione: L'Orme au Loup,  
**Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Fermentazione a temperatura  
controllata, macerazione di 18 giorni**



de Ladoucette  
**Grande Cuvée**  
**Sancerre Rouge**  
Sancerre AOC

Tipo: Rosso

Uve: Pinot Noir 100%

Area di produzione: **Bué e Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Barrique per almeno sei mesi**