MILLESIMA

BORDEAUX

LA HORA DE LA PRIMAVERA

Una cita para sus catas en los días más cálidos

Bienvenido a nuestra nueva bodega Millesima

1257 2nd Avenue, New York

ÉDITO

Renaces, con las rosas, en cada primavera.

Juan Ramón Jiménez

Estimado/a cliente/a:

Estamos particularmente encantados de compartir con usted nuestro renacer en los Estados Unidos con la apertura de nuestra nueva bodega en Nueva York. Situada en el 1257 de la 2.ª Avenida, en pleno Upper East Side, esta boutique pretende ser algo más que un simple punto de venta… pero permítame que le haga descubrir todo eso en unas pocas líneas.

Con este nuevo encuentro primaveral, también queremos invitarle a saborear la vitalidad de la cosecha de rosado de 2023 que revela una notable expresión de nuestros terroirs con notas frutales, delicadas y persistentes. frescura a pesar del reto que supuso la climatología, y que exigió una demostración de resiliencia tanto de los viticultores como de las viñas.

También descubrirá vinos a precios económicos para acompañar sus momentos de convivencia y celebraciones. Nuevas añadas, nuevos formatos, nuevas inspiraciones y maridajes culinarios: reunimos todas estas novedades para que su mesa sea cuna de agradables momentos.

Nos entusiasma desearle una primavera radiante. Esperamos que nuestras selecciones despierten su paladar y enriquezcan sus momentos de compartir.

Que disfrute de unas maravillosas degustaciones esta primavera,

Fabrice Bernard

Primavera by Millesima

ROSADOS, NUEVA AÑADA DE 2023

2023 ofreció desafíos y oportunidades únicas, suponiendo una cosecha que debe colocarse bajo el signo de la resiliencia. Los viticultores han sabido aprovechar las particulares condiciones del año para concentrar en sus vinos intensos aromas de frutas rojas, cítricos y flores, conservando al mismo tiempo esa acidez tonificante que es la firma de grandes rosados, gracias a su imprescindible savoir-faire.

Actualmente se están lanzando todavía los rosados de 2023 y aún no están disponibles todas las referencias. ¡Visite la web de Millesima para no perderse los nuevos lanzamientos!

		Caja
Rosé de Chevalier Bordeaux, El vino rosado del Dom. de Chevalier	6 bot.	60 €
Rosé de la Solitude Bordeaux, El vino rosado del Dom. de la Solitude	6 bot.	50 €
Château Gassier "Esprit Gassier" Côtes de Provence	6 bot. con rosca	84 €
Miraval		
"Miraval" Côtes de Provence	6 bot.	115 €
"Studio By Miraval" IGP Méditerranée	6 bot. con rosca	65 €
Peyrassol		
"Château Peyrassol" Côtes de Provence	6 bot.	115 €
"Clos Peyrassol" Côtes de Provence	6 bot.	219 €
"Cuvée des Commandeurs" Côtes de Provence	6 bot.	85 €
"#Lou" Côtes de Provence	6 bot. con rosca	65 €
Château Romanin		
"Château Romanin" Les Baux de Provence	6 bot.	105 €
"Romanin" IGP Alpilles	6 bot.	80 €
Domaine La Rouillère		
"Cuvée Domaine de La Rouillère" Côtes de Provence	6 bot.	90 €
"Grande Réserve" Côtes de Provence	6 bot.	115 €
"La Rouillère" Côtes de Provence	6 bot.	79 €
Domaine Saint Andrieu		
"Domaine Saint Andrieu" Côtes de Provence	6 bot.	69 €
"L'Oratoire de Saint Andrieu" Coteaux Varois en Provence	6 bot.	59 €
Château Sainte Roseline		
"Cuvée Lampe de Méduse" Côtes de Provence Cru classé	6 bot.	99 €
"Roseline Prestige" Côtes de Provence	6 bot.	85 €
Château Saint-Maur		
"Clos de Capelune" Côtes de Provence Cru classé	6 bot.	265 €
"L'Excellence" Côtes de Provence Cru classé	6 bot.	150 €
"M" Côtes de Provence	6 bot.	95 €

LOS IMPRESCINDIBLES DE PRIMAVERA

A PRECIOS REDUCIDOS HASTA EL 15 DE ABRIL DE 2024

¡Descubra una selección de temporada hecha a medida a precios reducidos!

Vinos tintos

			Caja de madera
Château Gloria 2018 Saint-Julien	12 bot.	~~605 €~~	514 €
Château Sociando-Mallet 2013 Haut-Médoc	12 bot.	~~360 €~~	338 €
Château de Sales 2016 Pomerol	12 bot.	~~445 €~~	356 €
L'Esprit de Chevalier 2018 Pessac-Léognan, 2° vino del Dom. de Chevalier	en caja 6 bot.	~~180 €~~	153 €
Domaine Bouchard Père & Fils Beaune 1er cru "Les Grèves " 2020	en caja 6 bot.	~~475 €~~	447 €
Château de Beaucastel Côtes du Rhône "Coudoulet de Beaucastel" 2020	en caja 6 bot.	~~175 €~~	165 €
M. Chapoutier Châteauneuf-du-Pape "La Bernardine" 2020	en caja 6 bot.	~~255 €~~	240 €
Paul Jaboulet-Aîné Crozes-Hermitage "Domaine de Thalabert" 2020	en caja 6 bot.	~~170 €~~	160 €
Famille Perrin Côtes du Rhône Villages Cairanne "Peyre Blanche" 2021	en caja 6 bot.	~~66 €~~	56 €
Les Vignes Oubliées Coteaux du Languedoc "Autour du Cinsault" 2021	en caja 6 bot.	~~99 €~~	84 €
Lucien Crochet Sancerre 2016	en caja 6 bot.	~~130 €~~	117 €
Antinori - Prunotto Barbera d'Alba 2022	en caja 6 bot.	~~117 €~~	110 €

Vinos blancos

			Caja de madera
Domaine de la Solitude 2019 Pessac-Léognan	en caja 6 bot.	~~140 €~~	126 €
Clos des Lunes **"Lune d'Argent"** 2022 Burdeos Blancos Secos	en caja 6 bot.	~~76 €~~	61 €
La Chablisienne Chablis "La Sereine" Village 2018	en caja 6 bot.	~~115 €~~	108 €
Domaine William Fèvre Chablis "Les Preuses" Grand cru 2019	6 bot.	~~660 €~~	561 €
Louis Latour Meursault 1er cru "Goutte d'Or" 2019	6 bot.	~~530 €~~	498 €
Maison Trimbach Riesling 2021	en caja 6 bot. con rosca	~~130 €~~	122 €
E. Guigal Condrieu 2020	en caja 12 bot.	~~505 €~~	455 €
Clos Canarelli Vin de France "Tarra di Sognu" 2021	en caja 6 bot.	~~290 €~~	273 €
Famille Bourgeois Pouilly-Fumé "La Demoiselle de Bourgeois" 2020	en caja 6 bot.	~~180 €~~	169 €
Alphonse Mellot IGP Côtes de la Charité "Les Pénitents Chardonnay" 2019	en caja 6 bot.	~~145 €~~	136 €
Domaine du Clos des Fées IGP Côtes Catalanes "Grenache Blanc Vieilles Vignes" 2019 en caja	6 bot.	~~165 €~~	155 €
Casa Ferreirinha Douro "Antonia Adelaide Ferreira" 2016	3 bot.	~~155 €~~	146 €
Cloudy Bay Marlborough Sauvignon blanc 2023 en caja	6 bot. con rosca	~~175 €~~	158 €
Zuccardi Valle de Uco "Fosil Chardonnay" 2021	6 bot.	~~300 €~~	282 €

VISITE
todas las ofertas de Primavera
en **millesima.es**

New York City

MILLESIMA ABRE UNA DE LAS BOUTIQUES DE VINOS MÁS HERMOSAS DE MANHATTAN

¡Nos complace anunciar que Millesima USA acaba de abrir una nueva tienda en Nueva York! Este es un hito importante para nosotros, pues es fiel reflejo de nuestro crecimiento y compromiso con la excelencia en el mundo del vino.

Esta nueva boutique está ubicada en el corazón de Nueva York, en el Upper East Side, en el 1257 de la 2.ª Avenida. Mucho más que un simple lugar de venta, queríamos crear un escaparate dedicado al vino, como señala Hortense Bernard: "*Esperamos dar la bienvenida a nuestros clientes para una experiencia vinícola única en Nueva York, un espacio de ventas líder donde los clientes no sólo puedan adquirir vinos finos y artículos de colección, sino también reunirse para degustar e interactuar directamente con productores y expertos en vino en nuestro nuevo y hermoso espacio*".

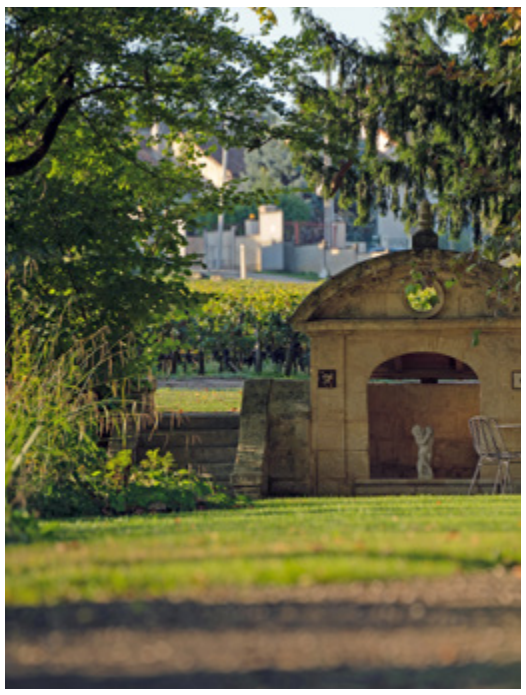
Diseñado por Malherbe, agencia creativa de renombre mundial, este lugar simboliza nuestra aspiración de contar las fascinantes historias detrás de cada botella de nuestra selección. Presenta vinos premium, champagnes y licores de todo el planeta que reflejan la riqueza y diversidad global del mundo de las bebidas hedonistas.

Sin embargo, Francia sigue siendo el primer país proveedor de vinos de Estados Unidos y, orgullosos de nuestros orígenes, les damos un lugar privilegiado. Esta boutique es otro homenaje más a la influencia de los vinos franceses en el mundo, un escaparate que pone su excelencia de relieve.

Este momento tan especial para nosotros, una nueva etapa de nuestra aventura en Estados Unidos, que comenzó concretamente en 2006, subraya nuestra posición privilegiada en la selección y distribución de vinos excepcionales. Le agradecemos su fidelidad y su entusiasmo, que son los verdaderos motores de nuestro éxito.

Les Carmes Haut-Brion

¿EL CHATEAU MÁS BORDELÉS DE BURDEOS?



Estuches Elements

Fruto de cuatro años de reflexión, las cajas "Elements" producidas en edición limitada por artesanos artísticos se inspiran en la forma de la bodega imaginada por Philippe Starck. Cada ejemplar va acompañado de información sobre la fabricación de la caja así como hojas de presentación de las diferentes añadas.

Elements II
Combina 2018 y 2019 en un doble magnum
Estuche 2 doble-mag. **7 080 €**

Elements III
Combina las añadas 2017, 2018 y 2019 en magnum
Estuche 3 magnums **5 400 €**

Elements VI
Reúne las añadas 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018 en botella.
Estuche 6 botellas **4 680 €**

Château Les Carmes Haut-Brion, situado en el corazón de Burdeos y rodeado de prados y viñedos, ofrece un oasis de tranquilidad que combina naturaleza y patrimonio vitivinícola. Con 10 hectáreas de terreno, 7 de ellas dedicadas a la viña, esta prestigiosa finca se distingue por su armonía entre historia, viticultura e innovación.

El parque fue desarrollado en la segunda mitad del siglo XIX por la familia Colin, que recurrió a Louis-Bernard Fischer, paisajista conocido también por haber diseñado el Jardín Público de Burdeos. Hoy en día, las diversas especies de árboles centenarios, como cipreses, sauces llorones, plátanos, castaños, cedros libaneses y magnolias, se integran en una zona boscosa clasificada para preservar la biodiversidad y la historia del lugar.

El Château Les Carmes Haut-Brion, que forma parte de este parque, se mantiene fiel a sus raíces practicando la viticultura en perfecta simbiosis con su entorno, en particular mediante la adopción de prácticas biodinámicas. El terruño, compuesto de grava y arcilla, se destaca por una variedad de uva cuidadosamente seleccionada y única en la margen izquierda, en la que destaca la Cabernet Franc (42 %).

Château Les Carmes Haut-Brion

2021	Caja de madera de 6 botellas	**1 050 €**
2020	Caja de madera de 6 botellas	**1 390 €**
2019	Caja de madera de 6 botellas	**1 150 €**
2018	Caja de madera de 6 botellas	**1 260 €**
2017	Caja de madera de 6 botellas	**890 €**
2016	Caja de madera de 6 botellas	**1 320 €**

Esta finca es más que un viñedo: es un testimonio vivo de la historia y la naturaleza dentro de la ciudad, ofreciendo al visitante una experiencia que se extiende en el tiempo, donde la arquitectura de la bodega diseñada por Philippe Starck se integra en el paisaje histórico, simbolizando el vínculo entre el pasado y el futuro, lo urbano y lo natural.

Coffret Marie-Jeanne

Con un contenedor de 2,25 litros, la forma baja y acampanada del Marie-Jeanne se había abandonado en favor de botellas más largas para facilitar el transporte. Con su forma única y sus curvas acampanadas, el Marie-Jeanne permite sin embargo una mejor conservación mejorando la capacidad de envejecimiento del vino.

2016 Estuche 1 Marie-Jeanne **3 500 €**

Destacado

LAURENT-PERRIER, LUCIE PEREYRE DE NONANCOURT

UNA VISIÓN DE LA NUEVA GENERACIÓN.

"Como cuarta generación de la familia, mi papel en Laurent-Perrier es representar en todo el mundo Grand Siècle, el Cuvée de Prestige de la Maison Laurent-Perrier.

La añada es sinónimo de excelencia en el champagne, pero mi abuelo, Bernard de Nonancourt, pensaba de forma diferente. Sólo a través de la mezcla se puede conseguir lo que una gran cosecha no puede: recrear el año perfecto. La expresión del año perfecto es un gran champagne que ha desarrollado una profunda intensidad y complejidad aromática, logrando al mismo tiempo preservar su frescura y acidez en el tiempo.

En Laurent-Perrier, el futuro se construye cada día y se sustenta sobre dos pilares, la calidad de los vinos de nuestra gama y la calidad de las incansables personas que promocionan Laurent-Perrier en todo el mundo.

Nuestro desafío es el de la calidad de los vinos, orientándonos cada vez más hacia la alta gama que tiene en Grand Siècle el ejemplo perfecto, respetando al mismo tiempo el medio ambiente por el que lucha todo el sector".

DESCUBRE toda la gama de champagnes Laurent-Perrier en **millesima.es**

Inspiraciones y exquisiteces

UN VINO, UNA RECETA

CASTELLO DI AMA "SAN LORENZO GRAN SELEZIONE" 2020
UMANI RONCHI "VECCHIE VIGNE" 2021
& OSSOBUCO CON GUISANTES

Preparación : 10 min. Cocción : 1h40 Para 4 personas

INGREDIENTES

Piernas de ternera (4 piezas) 1,4 kg
Vino blanco 60 cl
Pimienta negra
Clavo
Sal
Mantequilla 50 g
Cebolla dorada 60 g
Guisantes frescos 160 g
Apio 60 g
Zanahorias 60 g
Aceite de oliva virgen extra 40 g
caldo de carne 250 g

PREPARACIÓN DEL CALDO DE CARNE

Lavar y pelar 1 zanahoria, 1 tallo de apio y 1 cebolla y colocarlos en una sartén grande y alta con aceite. Condimentar con granos de pimienta y clavo. Agregar la carne y cubrir con 3 litros de agua. Cocinar a fuego medio alto durante unas 2 horas, hasta que el caldo se haya reducido aproximadamente a la mitad. Luego, agregar el litro de agua restante y cocinar durante una hora más a fuego lento. Al final de la cocción, filtrar el caldo a través de un colador de malla estrecha.

PREPARACIÓN DEL SALTEADO

Lavar y pelar la zanahoria, la cebolla y el apio y picarlos finamente. En una sartén grande, derretir la mantequilla con el aceite de oliva y luego agregar las verduras picadas y pocharlas a fuego moderado durante unos 10-15 minutos. Tomar las piernas y cortar la membrana que las rodea con unas tijeras de cocina o un cuchillo. Esta operación evitará que la carne se «enrosque» durante la cocción. Ahora, enharinar las piernas por ambos lados. Colocarlas en la sartén una vez que el sofrito esté listo. Dorar las piernas por ambos lados. Desglasarlas con el vino blanco y dejar evaporar.

Sazonar con sal y pimienta y luego humedecer la carne con el caldo. Continuar cocinando a fuego lento durante 1 hora y media, tapando con la tapa pero no completamente, para que el guiso respire. A mitad de la cocción, voltear las piernas.

De vez en cuando, sacudir la sartén haciéndola oscilar para evitar que las piernas se peguen y agregar más caldo a la mezcla si se secan demasiado. Unos 10 minutos antes de que finalice la cocción, añadir los guisantes. Las piernas están listas. Servir calientes.

***Castello di Ama** Chianti Classico DOCG*
"San Lorenzo Gran Selezione" 2020 — Caja de 6 botellas ~~339 €~~ **319 €**

***Umani Ronchi** Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC*
"Vecchie Vigne" 2021 — Caja de 6 botellas **145 €**

3 VINOS, 3 TIPOS DE ESPÁRRAGOS

Espárragos asados
Pascal Jolivet "Les Terres Blanches" 2022
Pouilly-Fumé Sélections Parcellaires

Sin duda, Sauvignon Blanc es la variedad de uva imprescindible para acompañar los espárragos. Sus notas afrutadas, vegetales y minerales, así como su acidez, destacan especialmente en los terruños Pouilly-Fumé que Pascal Jolivet ensalza gracias a su enfoque mínimamente intervencionista. Caja de 12 botellas **345 €**

Espárragos con salsa holandesa
Domaine Marcel Deiss "Langenberg" 2021
Alsacia 1er cru

Estos espárragos combinan muy bien con vinos con una acidez vibrante y un final salino. Su sabor umami y su muy ligero amargor, así como su meloso dulzor tan difícil de describir, maridan deliciosamente con un gran vino de terroir tan luminoso como Langenberg 2021 del Domaine Marcel Deiss. Caja de 6 botellas **220 €**

Espárragos naturales
Weingut Dönnhoff "Riesling Niederhäuser Klamm Kabinett" 2022
VDP Grosse Lage

Un maridaje más original con espárragos (¡sin vinagreta!), este riesling kabinett elaborado por la renombrada finca Dönnhoff procede de terruños volcánicos que le confieren una energía ilimitada. Su vivacidad se ve contrarrestada por una cascada de aromas y una sensación en boca jugosa y tierna realmente deliciosa. Caja de 6 botellas con rosca **150 €**

4 BUENAS RAZONES PARA HACER UN PEDIDO

en **millesima.es**

CONSEJOS Y SERVICIOS **A MEDIDA**

Stéphanie Rocamora, como todos nuestros asesores de ventas, han catado varias veces todos los vinos que ofrecemos y podrán compartir sus impresiones con usted, responder a todas sus preguntas y orientarle a la hora de elegir.

No dude en contactar con ellos llamando al
+34 980 48 00 49
o escribiendo a **vino@millesima.com**

DIRECTAMENTE TRAÍDOS
DE LAS PROPIEDADES

Todos los vinos seleccionados por Millesima se compran exclusivamente en la propiedad y solo han pasado por dos bodegas: la del productor y la de Millesima en Burdeos.

EL ESCAPARATE DE VINOS
MÁS BELLO DEL MUNDO

Con un stock de 2,5 millones de botellas y 13 000 referencias almacenadas en 8000 m2 de bodega, Millesima le ofrece una gama de vinos y champanes única en el mundo.

ENVÍO A MÁS DE
120 PAÍSES

Desde 1983, Millesima es líder en la venta a distancia de grandes vinos a particulares. Millesima, que cuenta con una dilatada experiencia, realiza 46 000 envíos cada año a más de 120 países.

MILLESIMA
BORDEAUX

MILLESIMA 87 quai de Paludate CS 11691 33050 Bordeaux Cedex Francia

Nuestros precios se entienden en Euros y con IVA. Los precios rebajados de esta oferta son válidos hasta el 15 de abril de 2024. En el límite de las existencias disponibles y bajo reserva de errores de imprenta. Fotografías e ilustraciones no contractuales. **Consulte nuestras condiciones generales de venta en su integralidad en millesima.es**

EOSLIV 24-2