

MILLESIMA

BORDEAUX



L'ORA DELL'AUTUNNO

Appuntamento per le tue degustazioni autunnali

MILLESIMA PANORAMA

DEGUSTAZIONE DI CHAMPAGNE

Incontro con **40** tra le più prestigiose
maisons di Champagne

MAISON FONDÉE EN 1775
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

Ruinart

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

Dom Pérignon

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

KRUG

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

MAISON FONDÉE EN 1764
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

**GIOVEDÌ
21 NOVEMBRE
2024**
19h - 22h30

**9 avenue Hoche
PARIS**

Registrazione



EDITORIALE

L'autunno, l'autunno meraviglioso, mescolava il suo oro e il suo viola con l'ultimo verde rimasto, come se gocce di sole fuso si fossero riversate dal cielo nelle profondità del bosco.

Guy de Maupassant

Gentile cliente,

L'autunno è alle porte e forse anche tu hai la sensazione che l'estate sia finita in un attimo. La frenesia del rientro alla routine quotidiana, i festeggiamenti di fine anno dietro l'angolo... l'autunno generoso ci regala una gradita parentesi per coccolarci.

In quest'ottica, abbiamo deciso di fare del nostro meglio per farti approfittare di vini e champagne superbi rendendoli disponibili all'unità. Puoi divertirti ad assemblare la tua cassa da 6 bottiglie secondo i tuoi desideri, il tuo budget e usufruire anche di uno sconto del 20%.

Trittico di Grands Cru di Borgogna della Maison Bouchard, dittico bordolese firmato Chanel, il nostro nuovo numero ti porta alla scoperta di vini famosi ed emergenti, tra cui la nuova annata Porto Vintage 2022, un'incursione nella Loira, a Vouvray, dove due tenute producono alcuni dei migliori Chenin al mondo, oltre alle ricche novità di Dom Pérignon che ha in serbo per te una grande sorpresa.

Quest'autunno, regalati e regala momenti eccezionali con Millesima!

Buone degustazioni!

Fabrice Bernard

Autunno by MILLESIMA

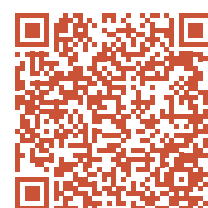
Crea la tua cassa personalizzata

Le offriamo la possibilità di comporre lei stesso la sua cassa di vino scegliendo le bottiglie nella nostra selezione.

Lasciatevi ispirare dai nostri preferiti di diversi vigneti che abbiamo apprezzato per la loro unicità.

Bordeaux	Bottiglia
Château Grand-Puy Ducasse 2014 Pauillac, 5e cru classé	56 €
Château Peyrabon 2016 Haut-Médoc, Cru bourgeois	19 €
Château Sociando-Mallet 2015 Haut-Médoc	48 €
Borgogna	Bottiglia
Jean Chartron Rully "Montmorin" Village 2022	34 €
Domaine William Fèvre Chablis Village 2022	27 €
Louis Latour Romanée-Saint-Vivant "Les Quatre Journaux" Grand cru 2016	684 €
Valle del Rodano	Bottiglia
Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2020	104 €
Xavier Vignon Côtes du Rhône Villages "Arcane XIX Le Soleil" 2015	18 €
Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" 2023	12 €
Loire	Bottiglia
Domaine Belargus Savennières "Gaudrets" 2020	46 €
Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" 2022	29 €
Domaine de la Taille Aux Loups Montlouis-sur-Loire Pétillant "Triple Zéro Montlouis-Sur-Loire"	24 €
Languedoc	Bottiglia
Clos Marie Pic Saint Loup "L'Olivette" 2020	24 €
Héritage du Pic Saint-Loup Pic Saint Loup "St. Agnès" 2021	27 €
Roussillon	Bottiglia
Domaine du Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "De Battre Mon Coeur S'est Arrêté" 2020	24 €
Italia	Bottiglia
Mauro Molino Barbera d'Asti "Le Radici" 2022	19 €
Villa Sandi Valdobbiadene Prosecco DOCG "Superiore"	17 €
Spagna	Bottiglia
CVNE Rioja "Viña Real Gran Reserva" 2016	38 €
Germania	Bottiglia
Markus Molitor "WC Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese** Sec" 2021	67 €
Svizzera	Bottiglia
Caves du Paradis Valais "Petite Arvine Coteaux de Sierre" 2023	30 €
Grecia	Bottiglia
Domaine Sigalas Santorini "Assyrtiko" 2023	38 €
USA	Bottiglia
The Mascot Napa Valley 2016	216 €
Argentina	Bottiglia
El Enemigo Mendoza "Gran Enemigo" 2019	83 €
Champagne	Bottiglia
Henriot "Brut Souverain"	51 €
Ruinart "R de Ruinart"	57 €
Taittinger "Cuvée Prestige Brut"	47 €

-20%*
da
12 bottiglie acquistate
con il codice **PCTMIX20**



A voi la scelta!

Trovate tutti i vini disponibili per comporre la vostra cassa su millesima.it/la-mia-cassa-mista-livrabile

* Sconto del 20% per acquisti di almeno 12 bottiglie (cioè un minimo di 2 casse miste da 6 bottiglie consegnabili).
Valido fino al 28/10/2024 compreso, sui vini della pagina millesima.it/la-mia-cassa-mista-livrabile

Scoprire
la nuova collezione artistica
Dom Pérignon dal 1° ottobre
su millesima.it



Dom Pérignon, Nuovo PLÉNITUDE 2 2006 & VINTAGE 2015

Dom Pérignon è stata sotto i riflettori nelle ultime settimane con l'uscita del Dom Pérignon Vintage 2015 e P2 2006.

Giunto alla sua seconda "elevazione" dopo 17 anni di invecchiamento, Plénitude 2 2006 era già, nella sua prima espressione, contraddistinto da una complessità fuori dal comune. Il livello raggiunto lo colloca a pieno titolo tra gli champagne d'eccezione, capaci di accompagnarti in un viaggio gustativo memorabile.

Anche il Vintage 2015 è stato appena lanciato e ha un futuro brillante davanti a sé. Effettivamente,

annate dai contrasti tanto intensi come la 2015, tra temperature estreme, periodi di pioggia e periodi di siccità, danno sempre vita a vini emozionanti con un'identità particolarmente forte.

Il 1° ottobre sarà presentata un'edizione limitata d'eccezione di Dom Pérignon Vintage 2015. Non possiamo dirti di più, ma ti aspettiamo sul nostro sito e sui nostri social network per svelarti questa nuova edizione da collezione, che sicuramente ti sorprenderà!

Plénitude P2 2006 Cofanetto di 1 bottiglia **450 €**

Vintage 2015

Cartone di 6 bottiglie **1410 €**

Château Rauzan-Ségla Margaux & Château Canon saint-Émilion

Bordeaux, dove tutto parte dall'estuario. Dai terroir millenari, all'impianto delle prime vigne, fino al commercio di vini pregiati. Le fondamenta. Da tre decenni, due Grands Crus Classés si trovano l'uno di fronte all'altro, su entrambe le rive del fiume, intrinsecamente legati. In comune qualità, autenticità e notorietà. Tuttavia, questi due possedimenti condividono molto di più.

Da una riva all'altra di Bordeaux, Château Rauzan-Ségla e Château Canon procedono di pari passo, reinventando un patrimonio attraverso il dialogo e la collaborazione, nel rispetto della loro eredità. Di proprietà di Chanel dal 1994 e dal 1996, la loro storia si iscrive nello scambio e nella condivisione di sapere e sensazioni, guidata dall'incontro tra case di savoir-faire ed eccellenza e dalla visione a lungo termine che le caratterizza.

Riva sinistra, le terrazze del Medoc di Margaux. Riva destra, l'altopiano calcareo di Saint-Émilion. Riscopri due terroir leggendari e contrastanti caratterizzati da una comune filosofia. Due interpretazioni della stessa annata, come un duo inedito. Un insieme.

Rauzan e Canon ti invitano al viaggio. Naviga sull'estuario impetuoso, con lo sguardo rivolto alla natura disabitata e selvaggia. Questo territorio si riconnette con il mondo. Avvertire l'aria sulla pelle, impregnarsi delle condizioni meteorologiche, carpire l'ambiente circostante e i movimenti del paesaggio. Ogni dettaglio può durare secoli. È nella scelta della personalizzazione e della precisione che il vino diventa un intreccio di sensazioni. Una consacrazione degli scambi che hanno dato loro vita e che hanno portato gli Châteaux Rauzan-Ségla e Canon a una rinascita. Di eccellenza, arte, significato.

Château Rauzan-Ségla Margaux, 2e cru classé

2021	Cassa di 6 bottiglie	558 €
2019	Cassa di 6 bottiglie	774 €
2017	Cassa di 6 bottiglie	618 €
2016	Cassa di 6 bottiglie	984 €
2011	Cassa di 6 bottiglie	744 €
2021	Cassa di 1 doppio-magnum	490 €
2014	Cassa di 1 doppio-magnum	595 €
2021	Cassa di 1 imperiale	980 €
2019	Cassa di 1 imperiale	1340 €
2021	Cassa di 1 salmanazar	1470 €

Château Canon Saint-Émilion, 1er grand cru classé

2021	Cassa di 6 bottiglie	900 €
2019	Cassa di 6 bottiglie	1110 €
2009	Cassa di 1 bottiglia	255 €
2005	Cassa di 1 bottiglia	225 €
2005	Cassa di 1 magnum	450 €
2021	Cassa di 1 doppio-magnum	775 €
2019	Cassa di 1 doppio-magnum	950 €
2018	Cassa di 1 doppio-magnum	909 €
2021	Cassa di 1 imperiale	1550 €
2018	Cassa di 1 imperiale	1817 €
2021	Cassa di 1 salmanazar	2325 €
2021	Cassa di 1 balthazar	3100 €



Fari puntati su Vouvray

Denominazione indissolubilmente legata allo Chenin, Vouvray offre una deliziosa diversità di stili tra i quali abbiamo selezionato due tenute "must-have" per la tua cantina. Accessibili rapidamente, questi sono vini che possono pazientare ed evolvere favorevolmente nel corso di molti decenni.

CLOS NAUDIN

Guidata da Vincent Foreau, Clos Naudin è una tenuta di soli 12 ettari che produce vini potentemente generosi e complessi. Grazie al loro ottimo potenziale di invecchiamento questi Vouvray rivelano con il tempo le sfumature dei migliori vini bianchi.

	Cartone di 6 bottiglie
Moelleux 2017	199 €
Moelleux Réserve 2018	345 €
Sec 2021	179 €



DOMAINE HUET

Altro emblema di Vouvray, il Domaine Huet propone un approccio basato sul terroir con 3 siti dall'identità ben marcata: Le Haut-Lieu si esprime attraverso il suo rotondo equilibrio, Le Mont offre una mineralità distintiva ed eleganza, mentre Le Clos du Bourg colpisce per la sua struttura, potenza e impressionante complessità.

	Cartone di 6 bottiglie
Clos du Bourg Demi-Sec 2022	540 €
Clos du Bourg Première Trie Moelleux 2018	940 €
Le Haut-Lieu Demi-Sec 2022	398 €
Le Haut-Lieu Moelleux 2022	460 €
Le Haut-Lieu Sec 2022	398 €
Le Haut-Lieu Première Trie Moelleux 2022	780 €
Le Mont Demi-Sec 2022	540 €
Le Mont Moelleux 2022	560 €
Le Mont Première Trie Moelleux 2022	870 €
Le Mont Sec 2022	510 €



Ispirazioni e golosità

UN VINO, UNA RICETTA

GRATIN DI ZUCCA

DOMAINE STÉPHANE OGIER, "LES VIEILLES VIGNES DE JACQUES VERNAY" 2019
CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT, "LE CHAMP DE COUR" 2021

Preparazione: 20 minuti Cottura: 1 ora

Ingredienti per 4 persone

1 kg di zucca (preferibilmente allungata) 1 manciata di semi di zucca essiccati
4 spicchi d'aglio Sale
2 fette di lardo spesse 5 mm Pepe macinato al momento
1 rametto di rosmarino Un pezzo di parmigiano

Preparazione

Preriscaldare il forno a 220 °C. Sbucciare la zucca e tagliare la polpa a cubetti. Incidere gli spicchi d'aglio. In una casseruola riscaldata con un filo d'olio d'oliva, fare rosolare le fette di lardo per 5 minuti, girandole. Aggiungere i cubetti di zucca. Mescolare bene e aggiungere sale. Quindi aggiungere gli spicchi d'aglio. Tagliare a metà il rametto di rosmarino, legarlo con uno spago e aggiungerlo alla preparazione.

Coprire con carta da forno e cuocere per 30 minuti. Quindi abbassare la temperatura del forno a 180 °C, togliere la carta da forno e fare cuocere per altri 30 minuti.

Nel frattempo, scaldare una padella asciutta. Aggiungere i semi di zucca e farli rosolare mescolandoli. Scolarli su carta assorbente e lasciare raffreddare. Salare. Quindi schiacciarli con un grosso coltello.

Una volta cotta la zucca, togliere la casseruola e mettere il forno sulla modalità grill. Eliminare il rosmarino e togliere la buccia agli spicchi d'aglio. Togliere le fette di lardo. Disporre la zucca in una pirofila. Quindi, con una forchetta, schiacciare bene la zucca e l'aglio. Tagliare le fette di lardo a listarelle, aggiungerle e mescolare bene. Assaggiare e condire con pepe macinato fresco. Cospargere la superficie del gratin con i semi di zucca. Con un pelapatate, tagliare il pecorino o il parmigiano in piccole scaglie e cospargerle uniformemente sulla superficie. Infine, passare la pirofila sotto il grill per circa 2 minuti, fino a ottenere una bella gratinatura.

Togliere il gratin dal forno e servire immediatamente.

Domaine Stéphane Ogier

Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" bianco 2019 Cartone di 6 bottiglie 492 €

Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent "Le Champ de Cour" rosso 2021 Cartone di 6 bottiglie 210 €



3 VINI, 3 CLIMAT FIRMATI BOUCHARD PÈRE & FILS



Chapelle-Chambertin Grand cru Bouchard Père & Fils

Situato nella Côte de Nuits, Chapelle-Chambertin è rinomato per la sua eleganza e raffinatezza. Offre aromi floreali e note di frutti neri, con una bella mineralità. La sua consistenza setosa e il lungo finale lo rendono un vino raffinato, spesso considerato più accessibile di altri Grands Crus di Gevrey-Chambertin

2020 Cassa di 1 bottiglia 390 € 2011 Cassa di 1 bottiglia 295 €
2018 Cassa di 3 bottiglie 990 € 2005 Cassa di 1 bottiglia 420 €



Clos Vougeot Grand cru Domaine Bouchard Père & Fils

Clos Vougeot è una delle denominazioni più emblematiche della Borgogna, che si estende su 50 ettari racchiusi da mura storiche. Questo vino si distingue per la sua complessità e profondità, con aromi di frutti rossi, sottobosco e tartufo quando invecchia. La sua solida struttura tannica gli conferisce un ottimo potenziale di invecchiamento

2020 Cassa di 1 bottiglia 310 € 2008 Cassa di 1 bottiglia 310 €
2019 Cassa di 1 bottiglia 299 € 2001 Cassa di 1 bottiglia 480 €



Le Corton Grand cru Domaine Bouchard Père & Fils

Unico Grand Cru rosso della Côte de Beaune, il Corton Grand Cru si distingue per la sua robustezza e potenza. Presenta aromi di amarena, spezie e cuoio, con una struttura tannica marcata. Questo vino, segnato dal suo terroir calcareo, ha una grande longevità, sbocciando nel tempo per rivelare tutta la sua ricchezza aromatica

2020 Cassa di 6 bottiglie 1080 € 2005 Cassa di 1 bottiglia 295 €
2017 Cassa di 1 magnum 280 € 2002 Cartone di 1 bottiglia 315 €

Porto Vintage 2022

NUOVA ANNATA



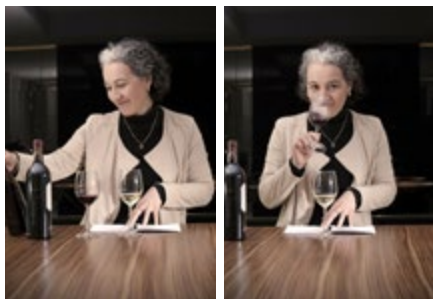
Dalle distese rocciose di scisto ai vigneti terrazzati aggrappati a pendii vertiginosi, la regione portoghese di Duriense, nel cuore della Valle del Douro, è la culla del vino Porto. Considerata l'élite dei Porto, la qualifica "Vintage" è riservata ai Porto più nobili, provenienti dai migliori terroir e prodotti solo nelle annate migliori.

"Questo Porto Vintage è indubbiamente uno dei più notevoli del decennio, con un'acidità eccezionale, morbidezza e tannini perfettamente bilanciati, che rivelano un impressionante potenziale di invecchiamento." Le parole della famiglia Niepoort, rinomati produttori di Porto, confermano il carattere eccezionale di questa annata. Ricchi e opulenti, questi vini si distinguono per la loro freschezza e per la notevole struttura fruttata, ricca di frutti neri densi e puri.

Niepoort "Vintage Port" 2022 Cassa di 6 bottiglie 600 €
Quinta do Noval "Vintage Port" 2022 Cassa di 6 bottiglie 720 €
Quinta do Noval "Vintage Nacional" 2022 Cassa di 1 bottiglia 1200 €
Taylor's "Vargellas Vintage Port" 2022 Cassa di 6 bottiglie 300 €
Taylor's "Sentinels Vintage Port" 2022 Cassa di 6 bottiglie 350 €

4 BUONI MOTIVI PER ACQUISTARE SU millesima.it

CONSULENZA E SERVIZI **PERSONALIZZATI**



Stéphanie Rocamora, come tutti i nostri consulenti di vendita, ha degustato più volte tutti i vini che proponiamo e potrà scambiare le proprie opinioni con voi, rispondere a tutte le vostre domande e guidarvi nelle vostre scelte.

Contattateli chiamando al
800 781 725
ou su vino@millesima.com

DIRETTAMENTE DALLE PROPRIETÀ



Tutti i vini selezionati da Millesima sono acquistati direttamente nella tenuta e sono passati in due sole cantine: quella del produttore e quella di Millesima, a Bordeaux.

LA PIÙ BELLA ESPOSIZIONE DI VINI DI TUTTO IL MONDO



Con uno stock di 2,5 milioni di bottiglie e 13.000 referenze conservate in una cantina di 8.000 m², Millesima vi offre una gamma di vini e Champagne unica al mondo.

CONSEGNA IN OLTRE 120 PAESI



Dal 1983, Millesima è leader nella vendita a distanza di vini pregiati ai privati. Grazie a un know-how eccezionale, Millesima effettua ogni anno 46.000 consegne in oltre 120 Paesi.

MILLESIMA BORDEAUX

MILLESIMA 87 quai de Paludate CS 11691 33050 Bordeaux Cedex Francia

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Questi prezzi sono indicativi e soggetti a variazioni, fino a esaurimento scorte e sono soggetti a errori tipografici e a variazioni dell'IVA. **Consulta le nostre condizioni generali di vendita su millesima.it o contattandoci.** YOSLIV 24-5

**L'ABUSO DI ALCOL NUOCE GRAVEMENTE ALLA SALUTE, DA CONSUMARE CON MODERAZIONE.
LA VENDITA DI ALCOLICI È VIETATA AI MINORI**