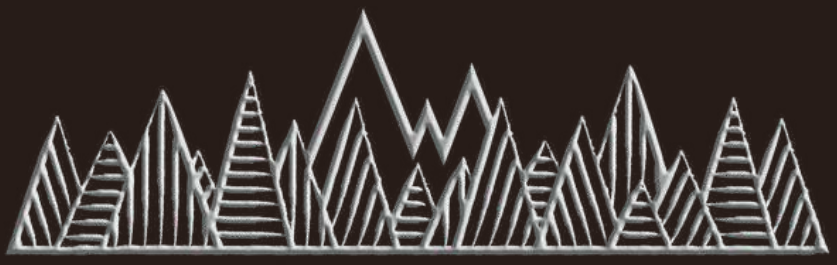
LES CRÊTES®

VALLE D'AOSTA



LES CRÊTES SOCIETÀ AGRICOLA DI CHARRÈRE & C. S.S.

LOC VILLETOS, 50 11010 AYMAVILLES (VALLE D'AOSTA) - ITALIA

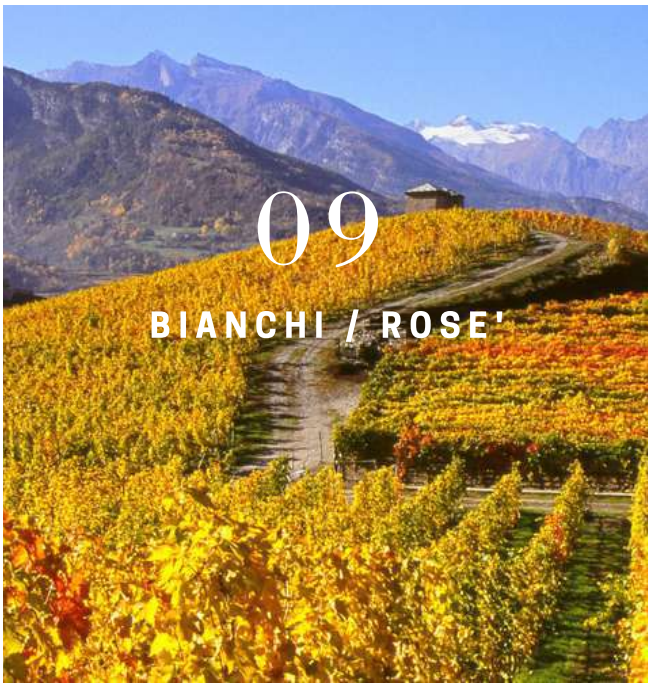
P.IVA - C.F. 00520450073 - ACCISA IT00AOV00012S

info@lescretes.it ordini@lescretes.it

Tel.: (+39) 0165 / 90 22 74

LES CRÊTES
VALLE D'AOSTA

LES CRÊTES - VINI DI MONTAGNA



LA NOSTRA STORIA E' LA NOSTRA FILOSOFIA

LA FAMIGLIA CHARRÈRE: DA SX ELENA, IMELDA, COSTANTINO ED ELEONORA

La cantina Les Crêtes nasce ad Aymavilles, con la famiglia Charrère, che dal 1750, lavora i propri vigneti in Valle d'Aosta, producendo vini artigianali di qualità.

Il terroir, che si sviluppa ai piedi del Monte Bianco, presenta un clima alpino secco e ventilato, condizionato da forti dislivelli e basse temperature. E' caratterizzato da suoli di origine morenica, sabbiosi, drenanti e a componente granitica. Il microclima favorisce una coltivazione a basso impatto ambientale; le grandi escursioni termiche arricchiscono il profilo aromatico delle uve.

VIGNETO DEL CÔTEAU

I vigneti, coltivati ad altitudini elevate (600-1.000 m.) con varietà autoctone e internazionali a bacca Bianca e nera, si sviluppano su 20 ettari, suddivisi in 9 comuni lungo la Dora Baltea, dall'alta alla bassa Valle. A causa delle ripide pendenze, sono molto frammentati, con una densità d'impianto di circa 8.000 piedi/ha. L'accorpamento storico più ampio si estende accanto alla cantina, sulla panoramica collina Les Cretes, sovrastata dalla sua torre medievale.

I vini di Les Cretes, creati con passione, sono dedicati ad amatori ed esperti. Sapidi, freschi ed eleganti, esprimono a pieno il terroir di montagna. Sono figli di una cantina a conduzione famigliare, di piccoli appezzamenti coltivati a mano e curati nei dettagli, per ottenere uve sane, con basse rese, seguendo sia in campo che in cantina, le pratiche tradizionali ed ecosostenibili a tutela dell'ambiente. La produzione complessiva annua è di circa 200.000 bottiglie.

IL RIFUGIO DEL VINO

IL RIFUGIO DEL VINO - ESTERNO

Il "Rifugio del Vino" di Les Cretes nasce nel 2016, come sala di degustazione emozionale, a fianco della cantina storica, a cui è strutturalmente collegato.

Con il Rifugio del Vino, la famiglia Charrère, sulle orme di sei generazioni, apre le sue porte agli appassionati che intendono intraprendere la conoscenza del mondo Les Cretes.

Rifugio del vino perché sorge fra le Alpi, con richiamo all'architettura tipica di alta quota e perchè si tratta di una costruzione concepita a protezione del vino, quale patrimonio autentico del terroir di montagna.

IL RIFUGIO DEL VINO - INTERNO

Il suo profilo ricorda quello di un massiccio montuoso, lo stesso che diventa simbolo di Les Cretes e ne contraddistingue il marchio.

Sotto questa ampia corte coperta, trovano spazio gli ambienti della produzione e del wine shop, tenuti insieme da un interessante percorso di visita.

WINE SHOP, DEGUSTAZIONI CON VISITA GUIDATA*:
dal Lun al Ven 9.00 -13.00 / 14.30 -18.30
Sab 10.00 -13.00 / 14.30 -18.30

***Per le degustazioni è richiesta la prenotazione tramite:**
- modulo del sito www.lescretes.it
- mail info@lescretes.it
- telefono (+39) 0165 / 90 22 74

UFFICI:
dal Lun al Ven 8.30 -13.00 / 14.30 -18.00

I BIANCHI

LES CRÊTES - VINI DI MONTAGNA

PETITE ARVINE
0.375L / 0.75L

PETITE ARVINE FLEUR
0.75L

CHARDONNAY
0.75L

PINOT GRIS BRULANT
0.75L

CHARDONNAY CUVEE BOIS
0.375L/ 0.75L / 1.5L

NEIGE D'OR
0.75L

VIGNETO LES CRETES CON LA SUA TORRE MEDIEVALE

Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: bianco, Petite Arvine 100% (varietà tradizionale)

Zona di produzione: Champorette e Bufferia di Aymavilles, Frissonnière di Saint Christophe.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni ovest/sud. Altitudine da 550 a 750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1992.

Bottiglie annue prodotte: 35.000

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 3,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, metà ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice di uve refrigerate, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 16 °C. Affinamento "sur lies" di 1-2 mesi.

Note organolettiche: brillante, giallo paglierino. Al naso floreale (gelsomino, peonia), con note di mela, susina e agrumi. Al gusto sapido, equilibrato, con nuances minerali.

Abbinamenti: antipasti, piatti a base di pesce, coquillage, carni bianche, salumi, formaggi di breve e media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8/10 °C. - Bicchiere consigliato: tulipano

Curiosità: la Petite Arvine è un vitigno tradizionale a maturazione tardiva. Il suo nome deriva dalla varietà - Arvine - e dalla piccola taglia (petite in Francese) dei suoi acini. Questo vino è caratterizzato da un'intensa mineralità e salinità, che ben rappresentano il terroir di montagna.

LES CRÊTES
VALLE D'AOSTA
Petite Arvine

Fleur – Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: bianco, Petite Arvine 100% (varietà tradizionale)

Zona di produzione: Montjovet (AO).

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, in pendenza con esposizioni sud. Altitudine 350 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2014.

Bottiglie annue prodotte: 3.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,60 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: selezione delle uve, pressatura soffice di uva intera, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14 °C. Affinamento "sur lies" di 9 mesi.

Note organolettiche: brillante, giallo paglierino con note verdoline. Al naso floreale e agrumato (fiori bianchi, ginestra e zagara). Al gusto, pieno e sapido, con finale persistente.

Abbinamenti: piatti a base di pesce, coquillage, crostacei, carni bianche e in carpaccio, salumi, formaggi vaccini e caprini.

Temperatura di servizio: 10/12 °C. – Bicchiere consigliato: tulipano

Curiosità: il vigneto della Petite Arvine Fleur è un cru che giace sui terrazzamenti soleggiati di Montjovet nella zona geografica Devin Ros, vocata e storicamente riconosciuta per la qualità dei vini.

VIGNETO LES CRETES IN DOPPIO BIANCO

Chardonnay Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: bianco, Chardonnay 100%

Zona di produzione: Les Crêtes di Aymavilles, Frissonnière di Saint Christophe. Età anni 20.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/est. Altitudine da 600 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1991.

Bottiglie annue prodotte: 40.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 4,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (18°C). Affinamento di 1-2 mesi "sur lies", batônnages continui.

Note organolettiche: giallo paglierino. Al naso delicato e floreale, con note di banana e susina. Al gusto morbido, sapido e minerale.

Abbinamenti: grande cucina internazionale, primi piatti, flans, pesce, carni bianche e rosse, foie gras, fondute e formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 10/12 °C - Bicchiere consigliato: tulipano

Curiosità: lo Chardonnay è un vitigno internazionale che si è adattato perfettamente al terroir valdostano, acquisendo un carattere di montagna, che lo rende inconfondibile tra tanti, per la sua spiccata freschezza..

Pinot Grigio Brulant Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: bianco, pinot Gris 100% (varietà tradizionale).

Zona di produzione: Les Crêtes di Aymavilles, Saint Nicolas.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione ovest. Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2018 – Bottiglie annue prodotte: 1300

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,60 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 3.500 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine settembre.

Vinificazione: pressatura soffice di uve refrigerate, fermentazione con lieviti selezionati di 15 giorni in acciaio inox a temperatura di 13-15 °C. Affinamento "sur lies" di 9 mesi con batonnages giornalieri, 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: brillante, giallo paglierino. Al naso floreale (tiglio, biancospino ed erbe di montagna), e fruttato (note di mela e pera). Al gusto sapido, morbido, fresco ed equilibrato. Finale lungo con chiusura minerale.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, antipasti, piatti a base di funghi, pesce, coquillage, carni bianche, salumi, formaggi di breve e media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8/10°C – Bicchiere consigliato: tulipano.

Curiosità: questo Pinot Gris, di chiara identità varietale, è frutto del terroir alpino. Le sue uve raccolte a completa maturazione, dopo una notte di raffreddamento, sono pressate intere per preservarne il prezioso e delicato corredo aromatico. La resa della vendemmia 2018 è bassa perché si tratta di vigneti nuovi, che sono andati a sostituire le vecchie vigne che davano vita nel 1994 al Pinot Grigio Vigne Brulant di Costantino Charrère..

Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigni: Chardonnay 100%, uva a bacca bianca, selezione policlonale di Borgogna.

Zona di produzione: Frissonnière di Saint Christophe (AO), Les Crêtes di Aymavilles (AO). Età: anni 20. Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso, in pendenza con esposizione sud e sud-est e nord-est. Altitudine 550/750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 15.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,00 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: selezione, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermenta-zione in barriques di rovere francese da 300 lt, tostate a fuoco vivo e affinamento "sur lies" di 12 mesi nelle stesse, con bâtonnages settimanali. Affinamento in bottiglia di 1-2 mesi.

Note organolettiche: giallo, con riflessi dorati. Al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca, nocciola, vaniglia, banana e cedro candito e nuances minerali e speziate. Al palato fitto e ric-co, con finale elegante ed armonioso.

Abbinamenti: grande cucina internazionale, primi piatti, flans, pesce, carni bianche e rosse, foie gras, fondute e formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 °C. - Bicchiere consigliato: Renano

Curiosità: lo Chardonnay Cuvée Bois, ai vertici della qualità nazionale ed internazionale, è riconosciuto per eleganza e stile. I tannini nobili derivanti dai legni pregiati selezionati, l'affinamento sur lies e i ripetuti bâtonnages gli conferiscono un'ampia complessità ed un notevole equilibrio.

Neige d'Or Valle d'Aosta D.O.P. Bianco

Vitigno: bianco, Petite Arvine60%, Pinot Gris 20%, Chardonnay 20%

Zona di produzione: Aymavilles, Montjovet, Villeneuve. Età anni 30.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni varie. Altitudine da 350 a 700 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015. Bottiglie annue prodotte: 3.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,80 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 5.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: selezione, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve; fermenta-zione parte in tino di rovere francese da 30 hl e parte in barriques di rovere francese da 300 l. Permanenza "sur lies" di 12 mesi e affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Note organolettiche: giallo paglierino. Al naso fruttato, floreale e speziato. Al palato armonico, consistente e complesso con chiusura persistente di grande eleganza.

Abbinamenti: grande cucina internazionale, primi piatti, piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi di breve stagionatura e cremosi o di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 13/ 15 °C - Bicchiere consigliato: Grand ballon

Curiosità: Il Neige d'Or è un ricco blend di uve a bacca bianca, selezionate e vinificate con l'esperienza di oltre 40 anni, su diverse varietà, con diversi tipi di affinamento. E' il risultato di una combinazione che unisce le specifiche caratteristiche della Petite Arvine, affinata in botte grande e dello Chardonnay e del Pinot Grigio, affinati in barriques. Il nome Neige d'or, in italiano Neve d'oro, trae ispirazione dalla preziosità della cuvée e dal candore della neve che imbianca le montagne valdostane.

IL ROSATO

LES CRÊTES - VINI DI MONTAGNA

ROSE'
0.75L/ 1.5L

Rosé Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Petit Rouge (varietà autoctona)

Zona di produzione: Coteau La Tour e Bufferia di Aymavilles.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/ovest. Altitudine 700 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2019. Bottiglie annue prodotte: 6.600

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine settembre.

Vinificazione: 3 ore di macerazione pellicolare di uva intera refrigerata in pressa. Fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14 °C. Affinamento "sur lies" di 2 mesi.

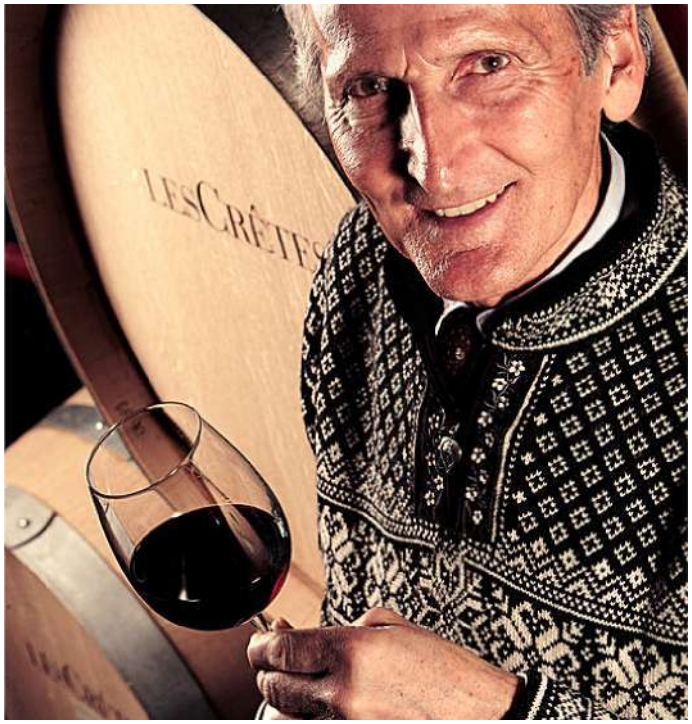
Note organolettiche: brillante, rosa antico tenue. Al naso delicato, gradevole, floreale e fruttato con chiare note di fragola e ribes e melone bianco. Al gusto fresco e gradevole con note di pesca bianca, struttura fine, buona acidità e finale sapido.

Abbinamenti: antipasti, piatti a base di pesce, coquillage, salumi, formaggi di breve e media stagionatura, sushi.

Temperatura di servizio: 10/12 °C - Bicchiere consigliato: Tulipano

Curiosità: le uve in composizione del Rosé Les Cretes, provengono da diversi cloni di varietà autoctona, coltivata in vecchie vigne, che contribuiscono alla sua notevole complessità organolettica. Queste vigne, sono da sempre destinate alla produzione di Torrette, la Doc più antica della Valle d'Aosta, che abbiamo deciso di destinare, per la prima volta, alla produzione di rosé.

I ROSSI



LES CRÊTES - VINI DI MONTAGNA

PINOT NERO
0.75L

TORRETTE SUPERIORE
0.375L / 0.75L /1.5L

SYRAH
0.75L/ 1.5L

LA SABLA
0.75L / 1.5L / 3.0L

PINOT NERO REVEI
0.75L/ 1.5L

FUMIN
0.75L/ 1.5L

MERLOT LE MERLE
0.75L

NEBBIOLO
0.75L/ 1.5L

Pinot Nero Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Pinot Nero 100% (selezione di Borgogna).

Zona di produzione: La Tour di Aymavilles. Età anni 20.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 20.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 3,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: Diraspatura delle uve refrigerate, criomacerazione di 2 giorni, fermentazione di 8-10 giorni in acciaio inox a temperatura di 24 °C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi.

Note gustative: rubino. Al naso fruttato (sottobosco, frutta rossa) con note di salvia. Al palato, fruttato e sapido con struttura fine e tannino vellutato. Finale fresco e minerale.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, carni rosse e bianche, salumi tipici, formaggi di breve e media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16/18°C. - Bicchiere consigliato: Borgogna

Curiosità: Les Cretes, con la lavorazione del suo Pinot Nero in solo acciaio, ottiene un Pinot di montagna elegante, che si contraddistingue per il colore più intenso, il frutto accentuato e la complessa struttura.

Torrette Superiore Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: Petit Rouge 70%, Cornalin, Fumin e Mayolet 30% (varietà autoctone)

Zona di produzione: Vigne Les Toules di Sarre, zona vocazionale storica del Torrette.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Altitudine 750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2014.
Bottiglie annue prodotte: 3.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,6 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura di 26 °C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 8 mesi e in bottiglia di 5 mesi.

Note organolettiche: rubino con sfumature violacee. Al naso floreale (rosa appassita, viola) e fruttato (marasca). Le stesse note olfattive si presentano al palato, accompagnate da un'inaspettata freschezza e una vivida mineralità.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, carni rosse e bianche, salumi tipici, formaggi di breve e media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16/18 °C – Bicchiere consigliato: ballon piccolo

Curiosità: il Torrette è la D.O.C. di zona più estesa della Valle d'Aosta, da cui nasce il vino omonimo. Vinificato con una base prevalente di Petit Rouge (varietà autoctona), è il vino locale più diffuso e tradizionalmente consumato nella regione. Il Torrette acquisisce la qualifica di Superiore, per il lungo affinamento che richiede.

LA CANTINA STORICA

Syrah Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigni: Syrah 100%, rosso.

Zona di produzione: La Tour di Aymavilles. Età anni 16.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione ovest. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2004. Bottiglie annue prodotte: 7.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: diraspatura di uva refrigerata, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 24 °C , con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere francese da 300 l. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note organolettiche: rubino, con sfumature granata. Al naso, leggermente speziato e tostato con note di frutti di bosco. Al palato, fine e complesso, sapido e fresco.

Abbinamenti: primi piatti, carni rosse, selvaggina, fondute, formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 17/18 °C - Bicchiere consigliato: Grand ballon

Curiosità: Les Cretes cominciò a produrre il suo Syrah nel 1995 come vino da tavola perché in Valle d'Aosta all'epoca non era riconosciuto come D.O.P. Nel 2007 la legislazione cambiò e da allora Les Cretes continua a produrre il suo Syrah D.O.P., rinomato per la mineralità e la freschezza, legate al suo carattere di montagna.

La Sabla Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigni: blend di varietà a bacca rossa. Vinificato in acciaio.

Zona di produzione: località La Sabla, Bufferia e Sazzé di Aymavilles. Età anni dai 20 ai 70.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione ovest. Altitudine 500/750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1971. Bottiglie annue prodotte: 7.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: sistema a Guyot; impianto di 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine ottobre.

Vinificazione Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura di 26 °C con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 8 mesi e affinamento di 5 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: colore rubino intenso. Al naso fruttato (lampone) e floreale (viola). Al palato fresco e fruttato, con tannini morbidi, note di lampone. Finale persistente.
Temperatura di servizio: 16/18 °C

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, salumi, carni rosse, formaggi di media stagionatura .

Temperatura di servizio: 16/18 °C. -Bicchiere consigliato: borgogna

Curiosità: prodotto dalla famiglia Charrère sin dal 1971, è il vino storico della cantina ed è oggi come allora un sapiente blend di varietà a bacca rossa, coltivate nelle vecchie vigne. La Sabla significa sabbia nel dialetto locale, proprio per la composizione sabbiosa dei terreni, che rese le vigne resistenti alla fillossera..

Pinot Nero Revei Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Pinot Nero 100% (varietà tradizionale).

Zona di produzione: Les Cretes di Aymavilles. Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2017. – Bottiglie annue prodotte: 900

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,60 ha circa,sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino.Resa 4.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, inizio ottobre.

Vinificazione: Selezione e refrigerazione delle uve, diraspatura e criomacerazione per 2 giorni. 12 giorni di fermentazione in acciaio inox a 23 C°. Svinatura e affinamento per 18 mesi in tonneaux usati da 700 l. imbottigliamento senza filtrazione e stabilizzazione. 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: brillante, rubino. Al naso fruttato (sottobosco, frutta rossa matura) con note di cacao. Al palato sapido, piacevolmente acido con struttura fine e tannino vellutato Al gusto morbido ed equilibrato. Finale lungo.

Abbinamenti: carni rosse, mocetta di cervo, formaggi di lunga stagionatura, spezzatino.

Temperatura di servizio: 14/16 °C. – Bicchiere consigliato: grand ballon

Curiosità: Il Pinot Nero Revei, che in patois significa orologio, è legato alla storia della torre medievale, che domina il nostro vigneto di Aymavilles e da cui nasce. La torre fu dimora di un eremita orologiaio, che con il suo mestiere, riconduce al tema del tempo e del suo valore, in natura e per l'uomo. Da qui nasce il Revei, figlio di grande esperienza e lunga attesa. Nella sua creazione, il tempo gioca un ruolo fondamentale dalla maturazione, all'affinamento. Qui il tempo si dilata per ottenere, dalle uve portate a maturazione ottimale, il potenziale espressivo migliore del Pinot nero di montagna, affinato con maestria, in legni francesi e che una volta in bottiglia, riposa ancora a lungo nelle cantine Le Cretes.

Fumin Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Fumin 100% (varietà autoctona)

Zona di produzione: La Tour e Les Crêtes di Aymavilles. Età anni 16. Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/ovest e sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1994. Bottiglie annue prodotte: 7.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: diraspatura di uva refrigerata, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 24°C, con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 12 mesi in rovere francese da 300 l. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note organolettiche: rubino intenso con riflessi violacei. Al naso fruttato, con sentori di cuoio e spezie. Di grande carattere, al palato è succoso e fragrante con tannini morbidi e note di vaniglia, ginepro e tabacco. Persistente, con liquirizia sul finale.
Temperatura di servizio: 17/18 °C

Abbinamenti: carni rosse e selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 17/18 °C. - Bicchiere consigliato: Grand Ballon

Curiosità: il nome Fumin deriva dal color grigio fumo dei suoi acini, ricchi in pruina. Tradizionalmente utilizzato nei tagli per l'intenso colore, rischia l'estinzione negli anni '70 quando, salvato dai vignerons locali, entra a far parte della Doc Valle d'Aosta. E' vinificato per la prima volta in purezza da Les Cretes nel 1993, rivelandosi un vino di grande eleganza, adatto al lungo affinamento in bottiglia

Merlot Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Merlot 100%

Zona di produzione: Aymavilles. Età vigneto: anni 25.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione Nord/Ovest. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015. Bottiglie annue prodotte: 3.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,50 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 6.500 kg/ha. Vendemmia: manuale, metà ottobre.

Vinificazione: selezione delle uve e diraspatura, fermentazione a bacca intera per 12 giorni a tem-peratura di 25 °C, con rimontaggi quotidiani. Maturazione di 18 mesi in barrique di rovere francese da 300L. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Note organolettiche: brillante, rubino carico. Al naso, note di piccoli frutti rossi, mirtillo e mora in confettura accompagnano quelle floreali, di viola e rosa. Al palato, le nuances speziate si combinano ai sentori di cacao tostato, rendendone il finale suadente.

Abbinamenti: salumi, carni rosse, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura

Temperatura di servizio: 16/18 °C (*Bicchiere consigliato: grand ballon)*

.

Curiosità: il Merlot Le Merle nasce dal desiderio di Elena ed Eleonora di sperimentare ed innovare. Les Cretes sfida, con una varietà internazionale, la vocazionalità del terroir valdostano, per ricavarne un Merlot di montagna, di grande consistenza ed eleganza. Si chiama Le Merle, in francese il Merlo, perché il vigneto, durante la vendemmia si affolla di merli, che ne sono ghiotti.

Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno rosso, Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Arnad e Issogne. Età vigneto: anni 30.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): sedimento glaciale, alluvionale, limo con esposizione Nord/Ovest e Sud/Est. Altitudine 350 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015. Bottiglie annue prodotte: 3.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,80 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 5.500 kg/ha.

Vendemmia: manuale, fine ottobre/inizio novembre.

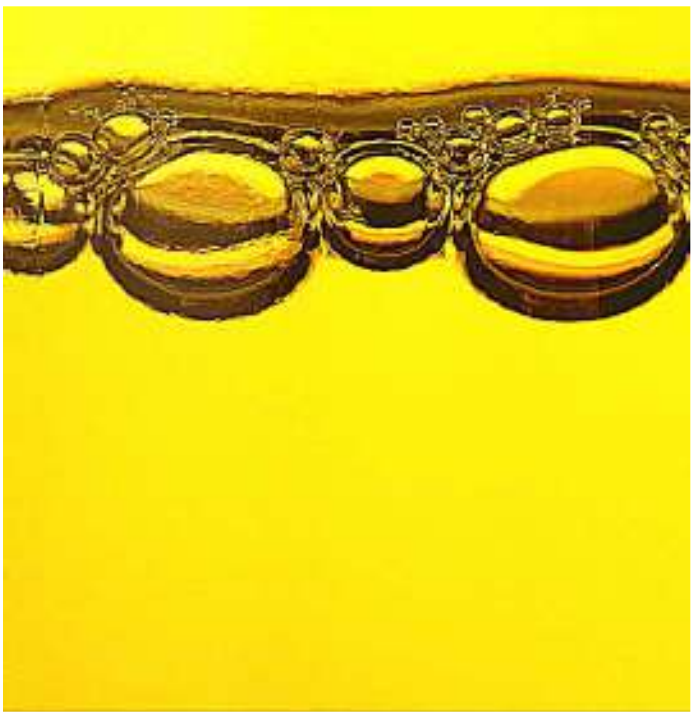
Vinificazione: selezione delle uve e diraspatura, fermentazione a bacca intera per 10 giorni a tem-peratura di 23 °C, con follature quotidiane. Maturazione di 12 mesi in vasca di rovere francese da 25Hl. Affinamento in bottiglia di 1 anno.

Note organolettiche: rubino-cerasuolo. Al naso fruttato (mora, ciliegia), con note di viola e nuances balsamiche. Al palato elegante, sapido, fresco, morbido e leggermente speziato. Finale persistente. Abbinamenti: primi piatti, carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 16/18 °C. *(Bicchiere consigliato: grand ballon)*

Curiosità: Il Nebbiolo, tipico del Piemonte, è da sempre presente anche in Valle d'Aosta, dove viene tradizionalmente coltivato col nome di Picotendro, nella zona del fondovalle alluvionale di origine glaciale. Les Cretes si dedica alla vinificazione di questa varietà storica, per valorizzarne l'identità di montagna, mediante il recupero di vecchi vigneti abbandonati. Prende così vita il Nebbiolo "Sommet", che in francese significa cima, in onore delle nostre montagne che ne forgiano il carattere.

DOLCI E BOLLICINE



NEBLU' BRUT NATURE ROSE'
METODO CLASSICO
0.75L

DORE'
0.375L / 0.75L

Neblù Brut Nature Rosé Metodo Classico
vino Spumante di Qualità

Vitigno: Rosé, varietà internazionale a bacca nera 60%, Neblu 40% (varietà autoctona a bacca nera)

Zona di produzione: Les Cretes di Aymavilles

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione a sud, nord, est e ovest. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2005.

Bottiglie annue prodotte: 7000 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, fine agosto.

Vinificazione: Criomacerazione in pressa di 5 ore e successiva pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (14 °C) di 12 giorni. Spumantizzazione con Metodo Classico e affinamento "sur lies" di 18 mesi.

Note organolettiche: brillante, rosa antico. Perlage fine e persistente, al naso fruttato con sentori di ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi; crosta di pane in chiusura. In bocca secco, fresco e sapido, con finale persistente.

Abbinamenti: crudités di pesce e crostacei, guazzetto di aragoste, pesce azzurro in tempura; tartare di cervo, salumi, formaggi di breve stagionatura.

Temperatura di servizio: 6/8 °C. *(Bicchiere consigliato: tulipano)*

Curiosità: il Neblu è un vitigno autoctono valdostano a bacca nera per tradizione vinificato in Vino Rosso. Dal 2005 Les Cretes ne ha avviato la vinificazione in spumante, dando vita ad un metodo classico Nature Rosé unico nel suo genere.

Doré Vino da uve stramature

Vitigno: bianco, varietà aromatica a bacca bianca 100%.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord-ovest e sud. Altitudine da 600 a 950 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2000. Bottiglie annue prodotte: 4000 (0,375 l).

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,5 ha circa, sistema a Guyot e Gobelet; impianto di 8.000/10.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino e a forma libera. Resa 2.500 kg/ha.

Vendemmia: tardiva, manuale, a novembre.

Vinificazione: Appassimento in pianta delle uve di 40 giorni, pressatura soffice e fermentazione per 25 giorni a temperatura di 13 °C. Affinamento "sur lies" di 6 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note organolettiche: giallo dorato. Al naso sentori di zabaione, crema pasticcera, miele, bacche aromatiche, caramello e albicocche secche. Al palato, morbido, fresco e sapido con lungo finale fruttato.

Abbinamenti: pasticceria a base di frutta e frutta secca, formaggi di media e lunga stagionatura ad alto contenuto di burro, erborinati.

Temperatura di servizio: 14/16 °C *(Bicchiere consigliato: tulipano)*

Curiosità: i grappoli di Doré sono vendemmiati, in epoca tardiva, a precedere la prima nevicata dell'anno. Dal suo intenso colore dorato (doré in francese) nasce il suo nome.

LE CONFEZIONI REGALO

WINE SHOP, DEGUSTAZIONI CON VISITA GUIDATA:

dal Lun al Ven 9-13 / 15-18.30

Sab 10-13 / 14.30-18.30

(per le degustazioni è richiesta la prenotazione)

UFFICI

dal Lun al Ven 8.30 – 13 / 14.30 – 18

Domenica e festivi chiuso