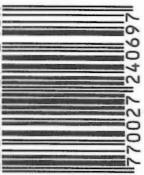


ISSN 0027-240X



9 770027 240697

N. 21 · A. VII · 02.2024 | € 10

# JAMES

MAGAZINE

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE



SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI  
PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (COTE-D'OR) FRANCE

**ROMANÉE-CONTI**

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTROLÉE

*4.906 Bouteilles Récoltées*

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS

*Pierre Fonal  
A. de Villain*

*Mise en bouteille au domaine*

## KETTMEIER ATHESIS BRUT 2019

Alto Adige Doc - Pinot Bianco 35%, Chardonnay 57%, Pinot Nero 8%  
 Vinificazione separata per i tre vitigni a temperatura controllata, in acciaio inox. Affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi, prima del dégorgement avvenuto il 10 ottobre 2022 con un dosaggio di 6 g/l. All'olfatto presenta aromi fruttati di mela, pesca, melone bianco e agrumati di limone, note di erbe aromatiche e mentolate, sentori di resina e speziature. Al palato mostra una bella freschezza e dinamicità, un'effervescenza fine ed elegante con una chiusura dalle sfumature minerali, leggermente sapida, declinata sugli agrumi e sulla frutta secca.



## CHAMPAGNE JEAN DIOT L'ORIGINEL

Meunier 100%

La Cuvée Originel è un extra-brut millesimato 2018 in edizione limitata a sole 2.500 bottiglie. Meunier in purezza, prodotto da uve provenienti da due parcelle a Vinay (Les Colinières e L'Aalbutrie). Assemblaggio di Meunier che per un 73% effettua in Cuve la fermentazione malolattica e per un 27% è vinificato in fût de chêne senza fermentazione. Sono 36 i mesi di affinamento per uno Champagne dai raffinati profumi di frutta matura, agrumi canditi, mandorla tostata e fiori di peonia. Al palato è di grande piacevolezza, teso e complesso, con una bolla cremosa e un finale iodato e minerale.



## TENUTA FERTUNA METODO CLASSICO 2019

Sangiovese 100%

Sangiovese vinificato in bianco con fermentazione alcolica in acciaio, il 50% della massa prosegue con un affinamento in barrique. Riposa sui lieviti per 36 mesi con il dégorgement effettuato nel 2023 e un dosaggio di 5 gr/l. All'olfatto esprime profumi fruttati di pesca, bouquet floreale di sambuco, sentori agrumati di pompelmo rosa, macchia mediterranea e note di frutta secca tostata. Al palato ha una bella freschezza, un'effervescenza vivace e una sottile tannicità che dona un'elegante struttura. Finale su toni agrumati di buona persistenza.

## CESARINI SFORZA AQUILA REALE RISERVA 2013

Trento Doc - Chardonnay 100%

L'uva proviene dal maso Sette Fontane, nella Valle di Cembra. L'Aquila Reale Riserva nasce nel 1986 dal desiderio di realizzare un Metodo Classico che racchiudesse l'energia del terroir trentino. La fermentazione avviene in parte in barrique e parte in acciaio con svolgimento della malolattica. Seguono nove anni di affinamento sui lieviti, con dégorgement effettuato nel 2023 e un dosaggio 3,5 g/l. All'olfatto esprime intensi profumi fruttati, sentori agrumati e di erbe di montagna, aromi di pasticceria e mandole tostate, con ampio bouquet floreale e leggere note di pietra focaia. Al palato è dinamico, con una bella finezza, un buon equilibrio e una trama interessante che conducono a un finale agrumato fresco e sapido, e ad una persistenza ammandorlata che conferisce allo spumante grande personalità.



## ALBERT SOUNIT CRÉMANT DE BOUR

Pinot Nero 65% - Chardonnay 35%

Maison Albert Sounit si trova nell'affascinante villaggio di Rully, in Borgogna. Produce un'ampia gamma di vini di Borgogna e il Crémant è l'ultimo nato. Le uve sono raccolte a mano, affinamento per 14/20 mesi sui lieviti e imbottigliamento senza dosaggio. Una bollicina di particolare piacevolezza, dai profumi sapidi e minerali, prima di aprirsi ad un fruttato intenso, polposo e maturo. Ma è al palato che dà il meglio di sé, gradevole, delizioso e fresco, equilibrato in ogni istante.