

I seguenti tre vini sono retaggi del passato che fanno dello Champagne Vollereaux un'azienda ricca di storia.

Per quanto riguarda l'Extra Dry, noto anche come quello dal "gusto inglese", è un ricordo che risale all'inizio del secolo in cui lo champagne veniva bevuto più dosato rispetto ad oggi. Vollereaux è una delle poche aziende che prosegue questo retaggio.

Grazie ai suoi aromi che vanno dal pompelmo al mango, è una meraviglia su formaggi erborinati o anche con un camembert molle e saporito.



Extra Dry

Assemblaggio
34% Chardonnay
33% Pinot Nero
33% Pinot Meunier
Durata invecchiamento:
3 anni
Dosaggio: 17 g/l - EXTRA DRY

Il demi-sec, è più dosato di quello Extra-Dry, e possiede un sapore gustoso. Si sposa a meraviglia con i formaggi e si abbina alla perfezione a dessert quali granite o sorbetti di frutta.



Demi-sec

Assemblaggio
34% Chardonnay
33% Pinot Nero
33% Pinot Meunier
Durata invecchiamento:
3 anni
Dosaggio: 40 g/l - DEMI SEC

Il Rosé di *saignée*: Franck ricorda di aver imparato dal padre che questo vino rappresentava "l'unico modo di fare un rosé in Sciampagna". La macerazione di 48 ore a freddo gli conferisce il colore rubino e gli aromi di lampone e sottobosco. Un sapore gustoso con una nota finale di rosa, che si sposa bene con una tartare di manzo o un hamburger gourmet, proprio come un *framboisier*.



Brut Rosé

Assemblaggio
100% Pinot Nero
Metodo di Saignée
Durata invecchiamento:
3 anni
Dosaggio: 9 g/l - BRUT



Uno champagne tradizionale informale

Lo Champagne Vollereaux, a differenza di molte aziende che eccedono alla regola, continua una tradizione secondo cui lo champagne non era riservato ad occasioni speciali, ma veniva degustato durante i pasti a seconda del dosaggio e del vitigno.

Per Vollereaux, è lo champagne stesso a rendere le giornate delle occasioni speciali, e non le occasioni speciali a richiamare lo champagne. Non c'è bisogno di aspettare un menu di alta cucina o un evento speciale in famiglia per aprire una bottiglia, vi sono champagne per ogni occasione che si sposano alla perfezione sia con aperitivi che con pasti di cucina tradizionale.

Inoltre, grazie ad una fascia di prezzo che va dai 17 € ai 30 €, non ci sarà più bisogno di scegliere, sarà possibile corredare il tavolo con vari tipi di champagne.

Il Brut *Réserve* possiede una bella maturità in bocca e molta armonia. È uno champagne “crossover” perfetto per vari abbinamenti, ad esempio con le carni bianche o come aperitivo accompagnato a dei salumi.



Brut Réserve

Assemblaggio
34% Chardonnay
33% Pinot Nero
33% Pinot Meunier
Durata invecchiamento:
4 anni
Dosaggio: **9 g/l - BRUT**
Disponibile con formato
Magnum, mezza-bottiglia e
quarto di bottiglia

La sua controparte *nature* è più tagliante, cioè non dosata. Nonostante la totale assenza di zuccheri aggiunti, si può sentire la maturità dell’uva. Questo Brut Nature non è assolutamente verde ma molto ampio, consentendogli di abbinarsi benissimo sia ai salumi che ai formaggi.



Brut Nature

Assemblaggio
30% Chardonnay
35% Pinot Nero
35% Pinot Meunier
Durata invecchiamento:
4 anni
Dosaggio: **0 g/l - BRUT**

Il *Blanc de Blancs* è uno chardonnay puro che proviene interamente dai vigneti dell’area di Sézanne. Il vitigno da cui proviene lo rende molto più vivace, la sua tensione si abbina meravigliosamente ai frutti di mare e ai formaggi di capra.



Blanc de Blancs

Assemblaggio
100% Chardonnay
Durata invecchiamento:
4 anni
Dosaggio: **9 g/l - BRUT**

Fiore all’occhiello del patrimonio gastronomico della Sciampagna, il liquore *Ratafia* è un aperitivo dolce, soave, con aromi di albicocche secche, pera cotta e uva, che va consumato fresco (8 °C) e senza ghiaccio. Si abbina alla perfezione al melone, al foie gras, ai formaggi erborinati e dolci, può anche profumare una macedonia.



Ratafia

Assemblaggio
mosto di succo
d’uva (80%
Pinot Nero,
20% pinot
meunier) e
grappe della
Sciampagna
Durata
invecchiamento:
3 anni

La cuvée *Célébration*, *Premier Cru* proveniente da Pierry, è leggermente meno dosata. Offre finezza e tensione che lasciano un retrogusto sottile e leggero, perfetto con una sogliola alla meunière o con una trota alle mandorle.



Célébration

Assemblaggio
30% Chardonnay
40% Pinot Nero
30% Pinot Meunier
Durata invecchiamento:
6 anni
Dosaggio: **6 g/l - BRUT**

La Cuvée *Marguerite*, un omaggio alla moglie di Jean-Marc, doveva originariamente essere unica. A seguito del suo successo però, Marguerite divenne una cuvée iconica per l’azienda, unificata solo durante le annate eccezionali. L’annata 2008 sorprende per la sua freschezza a cui si mescolano aromi di brioche che le conferiscono un sapore gustoso.

Accompagna volentieri un piatto di vitello in umido, oppure un pesce all’acetosa.



Marguerite

Assemblaggio
75% Chardonnay
25% Pinot Nero
Durata invecchiamento:
8 anni
Dosaggio: **9 g/l - BRUT**
rimescolamento manuale