

# BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelier

## LA VRILLE 1 {5}

Località Grangeon, 1 - 11020 Verrayes AO  
Tel. 0166 543018  
www.laville.it - laville@gmail.com

**Anno di fondazione:** 1991 **Proprietà:** Hervé Daniel Deguillame **Fa il vino:** Hervé Daniel Deguillame  
**Bottiglie prodotte:** 11.000 **Ettari vitati di proprietà:** 1,2 + 0,3 in affitto **Vendita diretta:** sì **Visite all'azienda:** su prenotazione **Come arrivarci:** dall'autostrada uscire a Nus, proseguire verso Torino sulla SS26, a circa 5 km, alla prima rotonda svoltare a sinistra direzione Verrayes, quindi salire per circa 600 m, girare a destra verso La Vrille-Agriturismo **Ristorante:** in azienda.



Dapprima esprimiamo la soddisfazione per il giudizio di eccellenza che va non solo ad un vino, ma anche all'impegno di un produttore che ha investito a lungo dedizione e serietà ed ora coglie il frutto più prezioso. Benissimo. Da tanti anni Hervé Deguillame sta in vigna, rispettandola, ed alimenta un processo di qualità che va dalla scelta certosina dell'acino migliore alla pretesa, caparbia ma quanto mai opportuna, dell'ombra per un appassimento che non intacchi il patrimonio aromatico del vitigno. Il Muscat Flétri 2011 è figlio di questa intransigenza ed il risultato lo premia. Albicocche, pasticceria, riflessi di bergamotto, eco freschissima: un vino dolce mirabile. Ottimo anche il resto della gamma, tutta improntata su vitigni della Vallée. Muscat secco, sapido e piacevolissimo, Chambave erbaceo al punto giusto, Cornalin didascalico, con toni di verbena e persistenza di anice. Il Gamay offre dignità, fruttata e fresca, ad una cultivar spesso bistrattata. Per il Fumin una buona prova, nell'attesa della vendemmia 2009, che riposa in attesa di dare il meglio. Ci saremo.

### VALLÉE D'AOSTE CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI 2011



Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Muscat Petit Grain 100% | Gr. 13,5% | € 35 (0,375) | Bottiglie: 1.500 | Appassimento naturale per 3 mesi all'ombra, poi solo acciaio. Delizia sulla Paris Brest.

### VALLÉE D'AOSTE FUMIN 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Fumin 100% | Gr. 13,5% | € 21 | Bottiglie: 2.200 | Appassimento naturale in cassette all'ombra per 3 settimane, poi acciaio. Cosciotto di maiale alle erbe.

### VALLÉE D'AOSTE CORNALIN 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cornalin 100% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 1.100 | 11 mesi in acciaio, 8 sui lieviti. Poulet de Bresse rôti.

### VALLÉE D'AOSTE CHAMBAVE MUSCAT 2011



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Muscat Petit Grain 100% | Gr. 13,5% | € 18 | Bottiglie: 3.900 | Solo acciaio. Tempura di fagiolini di mare

### VALLÉE D'AOSTE CHAMBAVE 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Petit Rouge 70%, Vuillermin 30% | Gr. 13,5% | € 12 | Bottiglie: 1.700 | Solo acciaio. Suppli con guanciaie.

### VALLÉE D'AOSTE GAMAY 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Gamay 100% | Gr. 13% | € 9 | Bottiglie: 600 | Acciaio. Hamburger di Rognola con cipolle.