

ES

MLS

MAJOR LUXURY SELECTION



## MAJOR LUXURY SELECTION

Major Luxury Selection nasce da una ricerca attenta e mai banale di prodotti di qualità. Il suo scopo è incentivare uno scambio tra realtà produttive diverse, per promuovere una vera cultura enogastronomica.



## MAJOR LUXURY SELECTION

Champagne Devallin

Champagne Pol Cochet

Champagne Faniel

Blanquette e Crémant de Limoux

Birrificio 18.80

# MAJOR LUXURY SELECTION

## Champagne Devallin



*I vigneti della maison, distesi lungo la Valle della Marna, permettono di creare cuvées molto particolari. I vini sono stati prodotti su specifiche della Major Luxury Selection, a cui appartiene l'etichetta.*



### CHAMPAGNE DEVALLIN EXTRA-QUALITY BRUT

75% Pinot Nero  
25% Chardonnay

Assemblaggio di 3 annate.



### CHAMPAGNE DEVALLIN ROSÉ

Base composta di Blanc de Blancs, con un apporto del 15% di rosso di Montigny e Cuchery.

Assemblaggio di 3 annate.

Dopo la sboccatura, seguono 4/6 mesi di riposo.

1 bottiglia 0,75 l	cartone 6 bottiglie

# MAJOR LUXURY SELECTION

## Champagne Pol Cochet e Champagne Faniel



*La maison Pol Cochet, oggi alla sesta generazione, porta il nome del fondatore che nel 1875 elaborò i primi assemblaggi. Copre 6,5 ettari tra Ambonny, Epernay, Mesnil-sur-Onger nel dipartimento della Marna, e la Côte des Bar, nell'Aube.*

*Gli Champagne Faniel maturano sotto le volte di un antico presbiterio di Cormoyeux, piccolissimo villaggio della Marna dove André Faniel avviò negli anni Cinquanta la maison oggi gestita dal figlio Jacques e dal nipote Matthieu.*



### CHAMPAGNE POL COCHET BRUT

60% Pinot Nero  
40% Chardonnay

Maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi.

Sboccatura 6 mesi prima della vendita.

Dosaggio BRUT: 8 gr di zucchero/litro.

1 bottiglia 0,75 l	magnum 1,50 l	cartone 6 bottiglie



### CHAMPAGNE FANIEL AGAPANE BRUT

74% Pinot Meunier  
26% Pinot Nero

Maturazione sui lieviti tra i 18 e i 30 mesi.

Dosaggio BRUT: 9 gr di zucchero/litro.

1 bottiglia 0,75 l	cartone 6 bottiglie

# MAJOR LUXURY SELECTION

## Blanquette e Crémant de Limoux



Spumanti metodo classico, Appellation d'Origine Contrôlée rispettivamente dal 1938 e dal 1990, prendono il nome dal comune in cui sono prodotti, nella regione Linguadoca-Rossiglione, un luogo dalle caratteristiche climatiche particolarissime dovute all'influenza dei Pirenei combinata alle entrate mediterranee. Qui, secondo la tradizione, nacquero le bollicine, quasi 200 anni prima degli Champagne!



### BLANQUETTE DE LIMOUX

90% Mauzac  
5% Chardonnay  
5% Chenin

Maturazione sui lieviti di almeno 9 mesi.

Appellation d'Origine Contrôlée dal 1938.

### CRÉMANT DE LIMOUX BLANC

50% Chardonnay  
40% Chenin  
10% Mauzac

Maturazione sui lieviti di almeno 12 mesi.

Appellation d'Origine Contrôlée dal 1990.

### CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

66% Chardonnay  
20% Chenin  
10% Mauzac  
4% Pinot Nero

Maturazione sui lieviti di almeno 12 mesi.

Appellation d'Origine Contrôlée dal 1990.

1 bottiglia 0,75 l	cartone 6 bottiglie

# MAJOR LUXURY SELECTION

## Helles, Helles Bock e Bock

### Birrifficio 18.80



*Realizzata con malto d'orzo, luppolo, acqua e spezie, la birra Helles è leggera ed erbacea: è fatta con una prima fermentazione a bassa temperatura seguita da una seconda, in bottiglia, ad alta temperatura.*

*La versione Helles Bock risulta più strutturata e persistente.*

*La Bock è realizzata con malti tostati: una schiuma ramata riempie il bicchiere, promettendo un aroma intenso ed aderente.*



#### HELLES

18% Malto d'orzo e luppolo  
80% acqua  
2% spezie, lieviti

Birra chiara a bassa fermentazione, rifermentata in bottiglia.

5% vol.



#### HELLES BOCK

Malto d'orzo, luppolo, acqua, lieviti

Birra bionda ambrata doppio malto.

6,2% vol.



#### BOCK

Malto d'orzo, luppolo, acqua, lieviti

Bock rossa a bassa fermentazione, forte e strutturata.

7% vol.

bottiglia 0,75 l	cartone 6 bottiglie
	



Prodotti distribuiti da  
MAJOLINI S.r.l. Società Agricola  
Via Manzoni, 3 (loc. Valle) - 25050 Ome (BS) - Italia  
tel. +39 030 65 27 378 - fax +39 030 65 29 800  
majolini@majolini.it - [www.majorluxuryselection.it](http://www.majorluxuryselection.it)