

# Maison Anselmet

Tipologia: Guide

Argomento: Wine

Rating: Centesimi:

Vino: -

di - 01/01/2022

●●●●

## MAISON ANSELMET

Da generazioni la vita della famiglia Anselmet è legata alla viticoltura. Prima Renato, oggi il figlio Giorgio, hanno saputo unire tradizione con esperienza e innovazione, producendo vini che evidenziano il terroir valdostano. Giorgio si è dedicato agli investimenti in vigna, applicando una tecnologia integrata che consente di ridurre al minimo i trattamenti; anche in cantina ha sperimentato in pièce e barrique la fermentazione malolattica sui bianchi che, unita alla maturazione in legno, conferisce ai vini, in particolare allo Chardonnay, notevole complessità e una morbida struttura.

<b>INDIRIZZO</b> Frazione Vereytaz, 30 - 11018 Villeneuve (AO)	<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> No
<b>TELEFONO</b> 0165 904851	<b>PROPRIETÀ</b> Giorgio Anselmet
<b>MAIL</b> segreteria@maisonanselmet.it	<b>CONDUZIONE ENOLOGICA</b> Giuseppe Caviola
<b>WEB</b> www.maisonanselmet.it	<b>CONDUZIONE AGRONOMICA</b> Bruna Cavagnet
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 2001	<b>VENDITA DIRETTA</b> SI
<b>VITICOLTURA</b> Convenzionale	<b>VISITA IN AZIENDA</b> SI
<b>ETTARI</b> 15 <b>BOTTIGLIE</b> 100.000	

### ★★★★ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY MAIN ET CŒUR 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €62  
Bt.1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Esordio odoroso di pesca bianca, fiori di mandorlo, biscotto e un sussurro di spezie dolci. All'assaggio è morbido, caldo e avvolgente, sorretto da ottima sapidità e sublime mineralità. Ravioli di boudin saltati al burro di nocciole.

### ★★★★ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €38  
Bt.5.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ★★★ LE PRISONNIER

Rosso - Petit rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mçyolet 5%  
Alc.14,5% | €70 | Bt.1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ★★★★ VALLE D'AOSTA PINOT NOIR SEMEL PATER 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €45 | Bt.2.900  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ★★★★ VALLE D'AOSTA SYRAH HENRI 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €32 | Bt.4.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ★★★★ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità