



SCHENK
FRENCH WINES



SCHENK

Schenk se fundó en Suiza en 1893. La visión de su fundador, Arnold Schenk, era crear una compañía vitivinícola a escala europea. La empresa sigue siendo propiedad de la misma familia y mantiene los valores de una empresa familiar, aunque gestionada por profesionales.

Justo cien años después, Schenk tiene sociedades en Suiza, Francia, Italia, España, Alemania, Benelux y Reino Unido, estructura pan-europea que le ha convertido en una empresa única dentro del mundo del vino.

En la actualidad Bodegas Murviedro está afincada en la ciudad de Requena; tierra de milenaria historia vitivinícola, donde se encuentran variedades autóctonas únicas en el mundo.

Su clima continental con influencias del mediterráneo, aporta a sus vinos una personalidad propia, otorgándoles una notable nobleza y suavidad.

The Schenk Group was founded in Switzerland in 1893. The vision of its founder, Arnold Schenk, was to create a wine conglomerate on a European scale.

The Company remains owned by the same family and maintains the values of a family-run Company, while being professionally managed.

One hundred years later, Schenk has holdings in Switzerland, France, Italy, Spain, Germany, the Benelux and the UK. This pan-European structure has made Schenk a unique company in the wine sector.

Bodegas Murviedro currently dwell at the town of Requena; a land with over a thousand years of wine making history and where you can find world unique autochthonous grape varieties.

Its continental climate with Mediterranean influence provides its wines with a characteristic personality, that tinges them with remarkable nobility and softness.



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

A finales del siglo XIX, en el corazón de Borgoña en Savigny les Beaune, un productor de vino apasionado e idealista Léonce Bocquet (que era el propietario del conocido Chateau Clos de Vougeot y una parte de los viñedos, al mismo tiempo) ha construido esas construcciones para hacer la vinificación y crianza de los vinos de sus diferentes bodegas. Por eso se le pidió a Charles Suisse (famoso arquitecto de la época y profesor de la Ecole des beaux arts) que creara un edificio original y masivo.

Tras la muerte de Léonce Boquet, la bodega ha tenido muchos propietarios diferentes, hasta que el grupo familiar suizo Schenk, líder europeo en el mercado del vino y extendido en los principales países vitivinícolas, la compró en 1964. Henri de Villamont se estableció en este momento.

Entre la creación de la casa en 1964 y 2004, Schenk ha desarrollado la actividad de su sucursal borgoñona para producir finalmente más de 20 millones de botellas. En 2004, cansada de correr tras este enorme volumen sumado a la necesidad de devolver la posición de atasco de la finca, la familia de Schenk decidió romper con su actividad negociadora.

Todos esos cambios comerciales, técnicos y cualitativos han dado lugar a la disminución de la producción de la finca: 20 millones de botellas en 2004 para llegar a 350 000 en la actualidad. Todos proceden de la gran Borgoña: Cote maconnaise a Chablis.

At the end of the 19th century, in the heart of Burgundy in Savigny les Beaune, a passionate and idealistic wine producer Léonce Bocquet (who was the owner of the well-known Chateau Clos de Vougeot and a part of the vineyards, at the same time) has built those constructions to do the vinification and the aging of wines from his different wineries. That's why Charles Suisse (famous architect of the period and professor at Ecole des beaux arts) was asked to create an original and massive edifice.

After Léonce Boquet's death, the winery has had many different owners, till the Swiss familial group Schenk, one the European leader on the wine market and spread out in main wine countries, bought it in 1964. Henri de Villamont was established at this moment.

Between the creation of the house in 1964 and 2004, Schenk has developed the activity of its Burgundian branch to finally produce more than 20 million bottles. In 2004, tired of running after this huge volume add to the necessity of giving back the jam position of the estate, Schenk's family decided to break off from his negocian activity.

All those commercial, technical and qualitative changes have given the decrease of the production from the estate: 20 million bottles in 2004 to reach 350 000 today. There are all originate from the large Burgundy : Cote maconnaise to Chablis.





Bourgogne Chardonnay Prestige



Origen

Viñedos de Côte de Beaune y Mâconnais, Borgoña

Variedad de uvas

100% Chardonnay.

Vinificación y maduración

Una mezcla del 55% de Chardonnay de la Côte de Beaune y el 45% de la Côte Mâconnaise. El licuado se realiza después de 9 meses de maduración.

Rasgo característico

Mezcla de Chardonnay de diferentes viñedos de Borgoña.

Cata

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Nariz tostada con aromas frescos de albaricoque, pomelo y ciruela verde. Chardonnay crujiente con un ataque redondo y una mineralidad encantadora. Muy bien equilibrado entre fruta y acidez distintiva.

Maridaje

Carnes blancas, pescados, fiambres

Temperatura de alojamiento

10-13 ° C.

Envejecimiento

4-5 años.



Chablis



Origen

Chablisien, Borgoña

Variedades de uva

100% Chardonnay

Cata

Muestra un color dorado pálido durante su juventud. Se vuelve de color amarillo más intenso con el envejecimiento en botella. Es un vino muy fresco que desarrolla notas minerales y aromas de flores blancas. La mineralidad es una característica de los vinos Chablis. Es un vino completo con una hermosa longitud.

Rasgo característico

Seleccionado cuidadosamente por Henri de Villamont.

Maridaje

Mariscos, fiambres, pescados.

Temperatura de alojamiento

13 ° C.

Envejecimiento

Hasta 5 años.



Bourgogne Pinot Noir « Cuvée Prestige »



Origen
Borgoña.

Variedad de uvas
100% Pinot Noir.

Vinificación y Maduración

El 40% de la producción tiene maduración en barricas de roble durante 14 meses (30% barricas nuevas) y el 60% en tinas de acero inoxidable. El licuado se realiza después de la maduración.

Cata

De color rojo granate brillante, la nariz es ligeramente amaderada con un bouquet de frutos rojos y especias suaves como la canela, muy redondo en boca con finos y elegantes taninos.

Rasgo característico

Seleccionado y vinificado cuidadosamente por Henri de Villamont.

Maridaje

Carnes blancas y rojas, quesos ligeros ...

Temperatura de alojamiento

15 ° C.

Envejecimiento

3-4 años



Pernand Vergelesses 1er cru « les sous frétilles »



Origen

Côte de Beaune, Borgoña.

Variedad de uvas

100% Chardonnay.

Vinificación y maduración

La crianza es de 150 meses en barrica de roble francés.

Rasgo característico

Situada justo debajo de "Notre Dame de Bonne Espérance", que está en la cima de Pernand Vergelesses, esta colina "Frétilles" proporciona una pendiente pronunciada combinada con un subsuelo pobre: 40 cm de tierra, luego margas blancas y piedra caliza.

Cata

Directo y agudo, este cru premier también sabe cómo ser elegante, con una textura fina y un agradable equilibrio mineral. Nariz fresca y afrutada de delicadas flores blancas, así como notas de miel y vainilla con la crianza.

Maridaje

Jambon persillé, vieiras, sopa de pescado, quesos de la tierra.

Temperatura de alojamiento

15°C

Envejecimiento

5 a 10 años



Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Groseilles »



Origen

Côte de Nuits, Borgoña.

Variedades de uva

100% Pinot Noir

Vinificación y Maduración

Un rendimiento de 40 hectolitros por hectárea. La cosecha está destinada al 100% (excepto en 2014). La duración de la maduración es de 14 meses.

Cata

Este Chambolle-Musigny 1er Cru “Les Groseilles” es un vino muy elegante y flexible con un profundo color granate e intenso aroma a frambuesas, fresas, violetas y sotobosque. El cuerpo se destaca por una gran suavidad. Gracias a su baja acidez, este vino crece hasta el reconocimiento dejando una fuerte sensación en boca. Realmente es un vino muy fresco.

Rasgo característico

La vid tiene 40 años.

Maridaje

Lomo de cerdo, pichón asado, pato o quesos suaves ...

Temperatura de alojamiento

15-16 ° C

Envejecimiento

25 años



Chassagne Montrachet Morgeots Rouge



Origen
Côte de Beaune, Borgoña

Variedades de uva
100% Pinot Noir

Vinificación y Maduración
18 días de encubado y 15 meses en barrica de roble para la crianza (barricas de 1, 2 o 3 años al 25%). Antes de embotellar el vino se clarifica.

Cata
Intenso color rubí, con frutos maduros y notas especiadas en nariz. En boca interesante con regaliz y taninos sedosos.

Rasgo característico
Sorprendentemente, la Pinot Noir se adapta perfectamente al terruño de Chassagne-Montrachet.

Maridaje
Carnes rojas a la brasa, quesos suaves...

Temperatura de alojamiento
14-16 ° C

Envejecimiento
8-10 años



CHÂTEAU D'AIGUEVILLE

Situada entre los pueblos de Sérignan y Uchaux, cerca de Orange, la finca se beneficia de un terruño excepcional con una gran proporción de guijarros, al igual que el terruño de Châteauneuf-du-Pape. El castillo de Aigueville forma parte de las fincas de esta zona en el corazón de la denominación Côtes du Rhône que se está volviendo famosa.

Año tras año, los vinos de Château d'Aigueville son el reflejo de un suelo magnífico de las Côtes du Rhône

Situated between the villages of Sérignan and Uchaux, close to Orange, the estate benefits from an exceptional terroir with a very large proportion of pebbles, the same as the Châteauneuf-du-Pape terroir. The Château d'Aigueville is a part of the estates of this area in the heart of the Côtes du Rhône designation which are becoming famous.

From year to year, the wines of Château d'Aigueville are the reflection of a magnificent soil of the Côtes du Rhône





CHÂTEAU
D'AIGUEVILLE

Massif D'Uchaux
Côtes du Rhône Villages



Origen

Uchaux, Francia

Denominación:

Côtes du Rhône Villages AC, Vino ecológico

Variedades de uva

Garnacha 50%

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault 50%

Vinificación y Maduración

Crianza en barrica de roble (origen Francia) durante 14 meses.

Barricas de 1 a 5 años y de tostado medio.

Edad media de las cepas:

30 años

Cata

Este vino presenta aromas de frutos negros, moras, especias y un suave sabor a roble al final de boca. Potente y con cuerpo, es un vino elegante y equilibrado debido a sus taninos redondos y sedosos.

Maridaje

Lonchas de ternera, pierna de cordero, «filet mignon» de cerdo con verduras a la plancha y setas.

Temperatura de almacenamiento

14 - 16 ° C.

Envejecimiento

8 años



CHÂTEAU
D'AIGUEVILLE

Château D'Aigueville
rouge
Côtes du Rhône AC



Origen

Uchaux, Francia

Denominación

Côtes du Rhône AC

Variedades de uva

Grenache 50 %, Syrah 30 %, Carignan 10 %, Others 10 %

Vinificación

Tradicional.

Edad media de las cepas

30 años

Cata

Color rubí profundo.

Aroma especiado, frutos rojos

Afrutado elegante, fuerte con una persistencia muy agradable,
mucho finura.

Maridaje

Chuletas de ternera, quiche, escalope de ternera con nata,
carnes rojas, queso.

Temperatura de almacenamiento

14 - 16 ° C.

Envejecimiento

8 años



CHÂTEAU
D'AIGUEVILLE

Château D'Aigueville
blanc
Côtes du Rhône AC



Origen

Uchaux, Francia

Denominación

Côtes du Rhône AC

Variedades de uva

Viognier 35%, Roussanne 25%, Clairette 20%, Garnacha blanca 20%

Vinificación

Tradicional.

Edad media de las cepas

30 años

Cata

Color amarillo pálido con reflejos grises. Aromas expresivos de flores blancas y frutas. Notas de albaricoques. Entrada fresca en boca, vino expresivo y afrutado, potente y flexible.

Maridaje

Pescado en salsa, mariscos, carnes blancas.

Temperatura de almacenamiento

10 - 12 ° C.

Envejecimiento

5 años



CHÂTEAU
D'AIGUEVILLE

Château D'Aigueville
rosé
Côtes du Rhône AC



Origen

Uchaux, Francia

Denominación

Côtes du Rhône AC

Variedades de uva

Cinsault, Cariñena y Garnacha

Vinificación

Tradicional.

Edad media de las cepas

30 años

Cata

El color es rosado y brillante.

Vino afrutado con sabores de plátano y albaricoque.

En boca, este vino es fuerte, untuoso con un buen balance.

Maridaje

Aperitivo, pain-bagnat, ensalada de verano.

Temperatura de almacenamiento

9 - 11 ° C.

Envejecimiento

2 años



Arthur Barolet & Fils

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

En 1830, Arthur Barolet fundó una pequeña empresa familiar en Beaune, la capital del vino de Borgoña. Su nieto, también llamado Arthur Barolet, abandonó la medicina en la década de 1920 y abandonó París para hacerse cargo de la bodega familiar. El Doctor Barolet falleció en 1969 y, aunque la empresa ha cambiado de manos, su nombre y filosofía siguen siendo los mismos.

In 1830, Arthur Barolet founded a small family business in the Burgundy wine capital of Beaune. His grandson, also named Arthur Barolet, gave up medicine in the 1920s and left Paris in order to take over the family winery. Doctor Barolet passed away in 1969 and although the company has since changed hands, its name and philosophy remain the same.





Arthur Barolet & Fils

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay « Cuvée Prestige »



Origen

Viñedos de Côte de Beaune y Maconnais.

Variedades de uva

100% Chardonnay

Vinificación y Maduración

Una mezcla del 55% de Chardonnay de Côte de Beaune y el 45% de Côte Mâconnaise. El licuado se realiza después de 9 meses de maduración.

Cata

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Nariz tostada con aromas frescos de albaricoque, pomelo y ciruela verde. Chardonnay crujiente con un ataque redondo y una mineralidad encantadora. Muy bien equilibrado entre fruta y acidez distintiva.

Rasgo característico

Mezcla de Chardonnay de diferentes viñedos de Borgoña.

Maridaje

Carnes blancas, pescados, fiambres ...

Temperatura de almacenamiento

10-13 ° C.

Envejecimiento

4-5 años.



Arthur Barolet & Fils
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir « Cuvée Prestige »



Origen
Borgoña.

Variedades de uva
100% Pinot Noir

Vinificación y Maduración

La vinificación dura de 2 a 3 semanas. Finalizado este proceso, el vino se aguará en barricas de roble durante 9/10 meses.

Cata

De color rojo granate brillante, la nariz es ligeramente amaderada con un bouquet de frutos rojos y especias suaves como la canela, muy redondo en boca con finos y taninos elegantes.

Rasgo característico

Seleccionado y vinificado cuidadosamente por Henri de Villamont.

Maridaje

Carnes blancas y rojas, quesos ligeros ...

Temperatura de almacenamiento

15 ° C.

Envejecimiento

3-4 años.



Fundada en Ville-sur-Arce en 1956 por cinco pioneros, la Casa Chassenay d'Arce cuenta ahora con unas 130 familias y tres generaciones de enólogos. Los procedimientos originales perduran, con el mismo espíritu de cooperación, solidaridad e intercambio de conocimientos.

La región vinícola de Chassenay d'Arce cubre 315 hectáreas y 12 pueblos en el corazón de la Côte des Bar, a lo largo del río Arce. Conformada por un paisaje único que alterna entre viñedos y bosques, se caracteriza también por sus diversas variedades y por el cultivo integrado que practican. El espíritu de la casa es una combinación del espíritu familiar, el espíritu del terroir y los altos estándares compartidos por sus enólogos para garantizar que producen solo cavas de la mejor calidad.

Founded in Ville-sur-Arce in 1956 by five pioneers, the Chassenay d'Arce House now counts some 130 families and three generations of winemakers. The original operations endure, with the same spirit of cooperation, solidarity and knowledge sharing. The Chassenay d'Arce wine region covers 315 hectares and 12 villages in the heart of the Côte des Bar, along the Arce River. Shaped by a unique landscape alternating between vineyards and forests, it is also characterized by their diverse varieties and by the integrated cultivation that they practice.

The spirit of the House is a combination of a family spirit, the spirit of the terroir and the high standards shared by their winemakers to ensure they produce only champagnes of the greatest quality.





CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

Champagne Chassenay D'Arce Cuvée Rosé



Origen:

Côte des Bar

Perfil:

60% Pinot Noir

33% Chardonnay

5% Pinot Meunier

2% Pinot Blanc

Licuada de varias cosechas

13% vinos reserva

Vinificación y maduración:

-Vinificación en la pura tradición del Champagne, en tanques de acero inoxidable con control de temperatura.

Fermentación maloláctica parcial.

-Antes del embotellado, incorporación de 13% de vino tinto elaborado con uvas de los viñedos de la casa.

-Crianza en botella durante 4 años sobre lías

-Dosis Brut: 10 g / l

-Contenido de alcohol: 12% vol.

Cata:

De color salmón brillante con burbujas suaves.

Nariz expresiva, redonda, cálida y gratificante, con notas de frutos del bosque, frutas en conserva y especias suaves, y elegantes aromas de violetas.

En boca es delicado, con frutos del bosque, suave con un acabado sedoso.

Maridaje:

A la hora del cóctel o con el postre, marida maravillosamente con la dulzura de las bayas.

Temperatura de almacenamiento:

8-10 ° C



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

Champagne Chassenay D'Arce Cuvée Première Brut



Origen:
Côte des Bar

Perfil:
60,5% Pinot Noir
39% Chardonnay
0,5% Pinot Blanc
Licuado de varias cosechas
47% vinos reserva

Vinificación y maduración:

- Vinificación en la pura tradición del Champagne, en tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación maloláctica parcial.
- Crianza en botella durante 3 años sobre lías
- Dosis Brut: 9 g / l
- Contenido de alcohol: 12% vol.

Cata:

Color amarillo claro brillante con burbujas finas.
Nariz expresiva, elegante y fresca, con notas especiadas y notas florales (tilo y acacia), agradable mineralidad y aromas de fruta blanca.
En boca es fresco, con un desarrollo armonioso, con gran delicadeza, produciendo una impresión de un final largo y firme.

Maridaje:

A la hora del cóctel, con picoteo o en la cena, centrándose en el champán.

Temperatura de almacenamiento:
8-10 ° C



SCHENK



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880



**CHÂTEAU
D'AIGUEVILLE**



Arthur Barolet & Fils

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons