

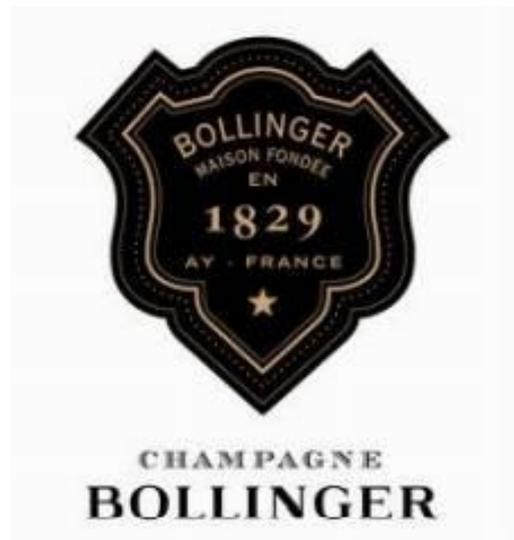


VENDITA CHAMPAGNE

Champagne Bollinger prezzi

In questa pagina parleremo di :

- [Champagne Bollinger prezzi](#)
- [I prezzi](#)
- [Gli champagne Bollinger ai prezzi più bassi](#)
- [Champagne Bollinger prezzi dai 70 ai 150 euro](#)
- [I prezzi oltre i 150 euro](#)



Champagne Bollinger prezzi

Bollinger è un'altro straordinario esempio di grande tradizione e cura nella produzione dello champagne. La fondazione della casa risale al lontano 1829 con gli originari 163 ettari che producevano il 60% delle uve utilizzate per la produzione del vino così come avviene ancora oggi. La selezione delle migliori uve è uno dei segreti della grande qualità di questo vino. Tale selezione, infatti, avviene con grandissima cura e perizia secondo la tradizione consolidata, solo le migliori cru possono essere utilizzate per lo champagne Bollinger, inoltre la tradizione vuole anche l'utilizzo esclusivo della cuvée, ovvero la prima spremitura delle uve, dettaglio questo che viene notevolmente rimarcato dai produttori di questo vino.

Bollinger è anche uno champagne alla moda, famoso per essere bevuto da alcuni importanti personaggi del grande schermo e specialmente da James Bond, l'agente 007 che non può fare a meno di questo champagne, ma la sua fama è ben sostenuta dalla grande sostanza di un vino prodotto con la tecnica della fermentazione in botti di rovere che gli conferisce un carattere diverso da ogni altro champagne. E la qualità del vino si accompagna all'orgoglio di un marchio che ancora rimane indipendente e che non ha ceduto alle pressioni delle grandi aziende.

Un dato è emblematico della straordinaria cura dei dettagli, e questo dato è il numero di vini di riserva che vengono utilizzati per l'assemblaggio dei vini. Sono migliaia i vini di riserva che servono a garantire sempre un prodotto di altissimo contenuto qualitativo senza sottostare ai problemi derivanti da vendemmie poco felici.

I prezzi

Come sempre per fare una veloce analisi dei prezzi si deve tenere presente l'offerta della casa presa in considerazione che mette insieme dei prodotti che possiamo definire convenzionali, pur se di ottima fattura, e vini molto più pregiati e prestigiosi che, oltre ad avere diverse composizioni, derivano dalle annate migliori per la vendemmia.

Per questo il tipico champagne Bollinger ovvero il Special Cuvée ha un prezzo inferiore al Grand Année che, come dice il nome, viene prodotto nelle annate più propizie per la vendemmia. Allo stesso livello del Special Cuvée si trova il Rosè che rappresenta l'altro champagne Bollinger non millesimato prodotto dal prestigioso marchio francese. Al livello più alto si trova il Grande Année Rosè e l' R.D. Bollinger produce anche delle confezioni speciali perfette come regalo in tutte le occasioni, vengono realizzati anche dei bicchieri con marchio Bollinger.



Gli champagne Bollinger ai prezzi più bassi

Come anticipato gli champagne Bollinger acquistabili ai prezzi più contenuti sono gli Special Cuvée che vengono prodotti con la rigorosa composizione che prevede il 60% di Pinot Noir, il 25% Chardonnay e il 15% Pinot Meunier. Anche in questo vino vengono utilizzati i vini di riserva conservati in bottiglie magnum secondo la tradizione Bollinger. Quindi per questo vino si parte da 35 euro, in alcuni casi addirittura poco più che 33 euro, e si arriva attorno ai 50 euro in base all'annata e all'offerta che si riesce a trovare. Queste cifre si riferiscono ovviamente alle bottiglie classiche da 75 cl. Per circa 60 - 70 euro si può acquistare il Special Cuvée Rosè anche nella versione astucciato, ovvero con l'apposito astuccio in legno. Va ricordato che il Rosè viene realizzato aggiungendo alla solita composizione un 5% di vino rosso della Cote aux Enfants.

Champagne Bollinger prezzi dai 70 ai 150 euro

Adesso saliamo leggermente a prezzi comunque non eccessivi. A queste cifre si rimane generalmente sulle bottiglie da 75 cl ma si possono trovare anche degli champagne Bollinger Grand Année. Attorno ai 100 - 115 euro di prezzo sono acquistabili i Grand Année del 2002 e de 2000, le annate relativamente più recenti, ma sempre di grande livello. Molto interessante anche l'annata del 1999, ma che comporta una spesa superiore così come avviene per il Grand Année Rosè. A cifre che si aggirano sui 150 euro si possono trovare degli ottimi champagne Bollinger R.D di annate precedenti il 200°. R.D significa récemment dégorgé ovvero recentemente sboccato, si tratta di una tecnica che ha lo scopo di eliminare il deposito che si forma sotto il tappo degli champagne invecchiati e che consente di aumentare ulteriormente il periodo di conservazione del vino stesso.

I prezzi oltre i 150 euro

E adesso passiamo a parlare di uno champagne che è davvero un pezzo pregiato e raro. Si tratta del Bollinger Les Vieilles Vignes Françaises. Il suo nome è senza dubbio ben noto ai grandi appassionati di champagne perché viene realizzato in numero limitato dalle uve coltivate davanti alla maison Bollinger secondo metodi antichi e tradizionali. Un piccolo vigneto di pinot noir che è in grado di generare questo capolavoro acquistabile a cifre attorno ai 500 euro, con possibili variazioni in base all'annata.

Esistono poi versioni speciali come quella realizzata per celebrare i cento anni dalla creazione del Special Cuvée e per i quali venne messo in commercio un cofanetto che può essere ancora trovato. Per i grandissimi appassionati vi sono anche le collezioni private che in qualche caso possono mettere in vendita delle bottiglie di grande annata.

Champagne Gosset prezzi

In questa pagina parleremo di :

- [Champagne Gosset prezzi](#)
- [I prezzi](#)
- [Champagne Gosset ai prezzi più bassi](#)
- [Champagne Gosset ai prezzi tra i 50 e i 100 €](#)
- [Champagne Gosset oltre i 100 €](#)



Champagne Gosset prezzi

Gosset è una maison che vanta la più lunga tradizione nel campo degli champagne. La produzione del vino con le bollicine più famoso del mondo avviene dal lontano 1584, una storia antica nata grazie a Pierre Gosset , suo fondatore, passata attraverso le generazioni e che arriva ai giorni nostri portando con se sapienza e capacità di fare. La cantina privata del re di Francia Francesco I, collocata ad Aÿ, è passata nelle mani di Gosset , che ai tempi odierni vanta una bella gamma di champagne da proporre, dal brut al blanc de blancs, gli immancabili millesimati e il rosè.

Una grande azienda in continua espansione che è stata acquisita dal gruppo capeggiato dalla famiglia Cointreau negli anni '90 ed è in grado di esportare in tutto il mondo il suo prodotto in quantità davvero rilevanti, ma mantenendo le sue caratteristiche peculiari che la distinguono dalle concorrenti.

I prezzi

Gli champagne Gosset sono, come appena accennato, di versi, sia per tipologia che per grandezza della bottiglia. Quello che costa meno è il classico Champagne Brut Excellence che si può trovare anche nella bottiglia magnum. Gli altri champagne Gosset si caratterizzano, oltre che per la composizione e il loro gusto, anche per la bottiglia in stile antico. Si può partire dal Grand Blanc de Blancs che ha un prezzo superiore a quello del Brut Excellence , passare ai Gosset Grand Reserve che possono essere collocati a un livello intermedio nell'offerta di questa maison, con delle variabili di prezzo che dipendono essenzialmente dall'annata di produzione e dalla grandezza della bottiglia, disponibile in



versione da 150 cl ovvero la magnum, e giungere al livello più elevato di prezzo in cui si trovano i Gosset Celebris nelle versioni Extra Brut Rosé e Blanc de Blancs, i pezzi più pregiati anche nelle versioni Vintage. Se si vuole dare una forbice di prezzo si parte dai 30 – 35 € per arrivare a cifre superiori ai 150€, prendendo in considerazione solo le bottiglie da 75 cl.

Champagne Gosset ai prezzi più bassi

Lo champagne Gosset più economico è, come è appena stato scritto, il Brut Excellence che, nella bottiglia da 75 cl, può essere acquistato spendendo tra i 30 e i 35 €. Si tratta di uno champagne di qualità eccelsa che viene assemblato utilizzando il 42% Chardonnay, il 45% Pinot Noir e il 13% di Pinot Meunier. Questo stesso champagne si trova sul mercato anche a cifre poco superiori ai 40 € anche se a queste cifre è molto più comune trovare il Gosset Grand Réserve Brut. Questo champagne ha una composizione che prevede un 46% di Chardonnay, il 39 % di Pinot Noir e infine un 15 % di Pinot Meunier, in più vengono utilizzati dei vini di riserva che hanno un invecchiamento medio di due anni.

Champagne Gosset ai prezzi tra i 50 e i 100 €

Questo livello di prezzo permette di acquistare gli ottimi Gosset Grand Réserve e i Gosset Grande Réserve Rosé. I prezzi variano da caso a caso in base a dove si acquista, alle offerte speciali disponibili e l'annata. Da ricordare la composizione dello champagne Gosset Grand Réserve che prevede 56 % Chardonnay, 36 % Pinot Noir Grand Cru e il 9% di vini rossi selezionati provenienti da Bouzy e Ambonnay. Il costo di questo vino si aggira sui 65 – 70 €, mentre se passiamo a cifre che superano i 70 €, ma rimanendo all'interno di questa fascia di prezzo, si trovano principalmente le versioni magnum del Brut Excellence , del Grand Réserve e del Grand Rosé, quest'ultimo si avvicina ai 100 € di prezzo. A poco più di 70 € si può acquistare il Gosset Blanc de Blancs astucciato che viene conservato in un elegante cofanetto di legno.

Champagne Gosset oltre i 100 €

Arriviamo, dunque, agli champagne Gosset più cari sul mercato. Sono quelli che potremmo definire al top della gamma ovvero gli champagne Gosset Celebris che sono disponibili solo in poche annate. E' senza dubbio più facile trovare l'annata del 1998, ma rimane comunque la sua composizione che si basa al 64 % su chardonnay e al 36 % su pinot noir. Questo champagne viene considerato un ottimo accompagnamento anche per le carni, ma non di tutti i tipi ovviamente. I Celebris sono disponibili anche nella versione Blanc de Blancs la cui composizione prevede solo chardonnay al 100 %, il costo di questo vino si aggira attorno ai 130 €.

Ancora di maggior prestigio è lo champagne Gosset Celebris Rosé Extra Brut, un millesimato di grande forza che si abbina perfettamente ai dessert, per un prezzo che può oscillare attorno ai 160 €.

Gli champagne appena citati sono disponibili anche in bottiglia magnum, a cifre chiaramente superiori.

Sono da citare, infine, alcuni champagne Gosset particolari come il Grand Réserve Coffret venduto in confezioni da due o tre, uno champagne che si caratterizza per la sua composizione che prevede 43 % chardonnay, 42 % pinot noir e 15 % pinot meunier. Sicuramente è ancora più raro trovare lo champagne Gosset Cuvée Quatrième Centenaire, che come suggerisce il nome è un vino che intendeva celebrare i 400 anni dalla fondazione della maison e che è stato prodotto nel 1984, in numero limitato. Ogni bottiglia è stata numerata e 200 di queste sono state riservate alla stessa famiglia Gosset, inoltre sono state realizzate bottiglie delle varie dimensioni.

Champagne Henriot prezzi

In questa pagina parleremo di :

- [Champagne Henriot prezzi](#)
- [I prezzi](#)
- [Champagne Henriot ai prezzi più bassi](#)
- [Champagne Henriot ai prezzi medi e alti](#)



Champagne Henriot prezzi

Continuiamo a passare in rassegna i migliori champagne che si trovano sul mercato e arriviamo a parlare della notissima Maison Henriot che viene fondata nel 1808 e ancora una volta grazie all'iniziativa di una giovane donna, Apolline Henriot che una volta rimasta vedova del marito Nicolas Henriot, decise di portare avanti il lavoro sulle vigne di famiglia, a Reims fondando in seguito la maison che porterà negli anni a grandi successi. I figli dei fondatori hanno contribuito a far conoscere il marchio tanto da divenire gli champagne ufficiali della Corte Imperiale d'Austria. Il resto è storia recente fatta sempre di grande passione e di competenza a cui si è unita una espansione dei vigneti, necessaria a coprire la maggior richiesta del mercato, mantenendo però le migliori crus utilizzate in passato.

I prezzi

Adesso, come di consueto, analizziamo sinteticamente i prezzi degli champagne Henriot, per comprendere quali siano i più economici e quelli invece più costosi. Lo champagne che può essere definito di base nell'offerta di questa maison è il Brut Soverain che viene venduto mediamente a una cifra che si aggira sui 30 €, una cifra abbastanza standard per questo tipo di vino. Per il Rosè si superano i 40 € e si sale ancora per i millesimati delle annate 1996, 2000, e 2003. I prezzi più elevati si riscontrano per il pezzo pregiato dell'offerta Henriot ovvero il Cuvée des Enchanteleurs anch'esso disponibile in diverse annate, nel dettaglio il 1996 e il 1998. Si tratta di champagne di grandissimo pregio che hanno goduto di una condizione climatica particolare che ha conferito alle uve e di conseguenza al vino caratteristiche straordinarie. Il prezzo può superare i 100 € nella bottiglia da 75 cl, ma nella rete si trovano frequentemente delle offerte che

consentono di risparmiare qualcosa.

Champagne Henriot ai prezzi più bassi

Si parte dalle cifre meno impegnative, per una somma tra i 27 e i 30 si arriva ad acquistare l'Henriot Brut Souverain nella versione da 75 cl ovvero la bottiglia classica. Questo champagne viene assemblato con grande cura e secondo una tradizione consolidata negli anni utilizzando uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot meunier, a queste uve, nella composizione finale, si aggiungono gli champagne di riserva, tali champagne sono realizzati utilizzando le migliori uve per dare sempre al prodotto ultimo una qualità impeccabile. Abbiamo dunque una seconda versione ovvero l'Henriot Blanc Souverain che viene a costare qualcosa in più e precisamente si entra in una gamma di prezzi che va tra dai 37 ai 40 euro. La composizione in questo caso cambia leggermente mantenendo però sempre la prevalenza di uve Chardonnay.

Champagne Henriot ai prezzi medi e alti

Passiamo ora agli champagne della maison Henriot che costano più di 40 euro. Il primo vino da citare è l'ottimo Champagne Henriot Rosé che viene commercializzato ad un prezzo che valica di poco i 40 euro. Come dice il nome il suo colore rosato deriva dall'utilizzo nell'assemblaggio di uve Pinot nero e di Chardonnay e può essere abbinato anche a delle carni delicate. Lo champagne declinato in vari utilizzi, non solo per i brindisi, ma anche durante i pasti, questo rosé è perfetto per questo scopo, la qualità straordinaria si abbina bene e fa risaltare il gusto della carne.

Lo Champagne Henriot è senza dubbio noto ed apprezzato soprattutto per questi straordinari champagne, i millesimati delle annate 1996, 2000, e 2003 e i prestigiosi Henriot Cuvée des Enchanteleurs. Questi ultimi champagne costano oltre 100 euro mentre i millesimati si possono acquistare per una cifra attorno agli 50 – 60 euro. I millesimati sono il frutto di annate dal clima particolare e unico che hanno regalato uve dalle caratteristiche straordinarie tanto da dare vita a champagne esclusivi.

Lo champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs è il più importante della maison, anch'esso realizzato solo nelle migliori annate, si caratterizza per una composizione equilibrata di Chardonnay e Pinot nero. Si differenzia dagli altri champagne anche sotto il profilo visivo per via della bottiglia nera e dalla forma in stile antico. Il prezzo come già anticipato supera i 100 euro nella bottiglia da 75 cl, il prezzo può variare in base all'annata presa in considerazione.

Champagne Louis Roederer prezzo

In questa pagina parleremo di :

- [Champagne Louis Roederer prezzo](#)
- [I prezzi](#)
- [Prezzi sotto i 100 euro](#)
- [Oltre i 100 euro](#)
- [Prezzi superiori ai 400 euro](#)



Champagne Louis Roederer prezzo

Lo champagne Louis Roederer è una delle case più famose e prestigiose del mondo. Si tratta di un marchio che ha una lunga storia alle spalle e una tradizione di famiglia che ha le sue radici a Reims. La sua nascita risale al 1776 per poi passare nelle mani di colui che ne ha dato il nome nel 1833, appunto Louis Roederer. Da allora il lavoro del suo fondatore è stato portato avanti dagli eredi fino ad arrivare ai giorni nostri e ad essere uno degli champagne più desiderati del mercato. Da Reims, città originaria, al mondo, così potrebbe essere sintetizzata la storia Roederer che è passata attraverso grandi esportazioni in Russia e negli Stati Uniti alla fine del 1800 agli inizi del 1900 per poi arrivare praticamente ovunque. Oggi l'azienda produce tante bottiglie, ma la cura nella realizzazione è sempre molto alta e l'attenzione alla qualità è testimoniata dall'abile utilizzo di diverse uve e dall'invecchiamento oltre la media per gli champagne.

I prezzi

Come tutti le case anche Roederer ha una vasta gamma di prodotti che vanno ad incontrare nel migliore dei modi la domanda dei consumatori. Certo tutti conoscono il grande Cristal relizzato per lo Zar di Russia nel 1876, ma esistono altri champagne, sempre di grande qualità, che costano meno e sono alla portata di più persone. Si parte da cifre di poco superiori ai trenta euro per arrivare ben oltre i mille. Tutti gli champagne elencati di seguito possiedono la denominazione A.O.C francese che corrisponde all'italiano a denominazione d'origine controllata, ulteriore prova della qualità eccelsa dei vini Louis Roederer.

Questi champagne vengono proposti come ottimi aperitivi e accompagnano bene le carni bianche e il pesce, ma non solo perché il buon invecchiamento li rende accostabili anche cibi più



sostanziosi.

Prezzi sotto i 100 euro

Gli champagne della casa Louis Roederer che costano meno sono i classici Brut Premier, nelle bottiglie da 75 cl che contano prezzi che oscillano tra i 40 e i 45 euro. Si tratta di vini che hanno una lavorazione lunga e articolata curata in ogni dettaglio. Per la loro produzione viene impiegato il Pinot Noir per il 50%, lo Chardonnay al 30% e il pinot Meunier al 20%. In più vengono utilizzati i vini di riserva e ben 4 tipi di millesimati prodotti in annate precedenti. Queste percentuali variano in base al tipo di Brut Premier preso in considerazione e in alcuni vini non viene utilizzato il pinot Meunier. In tutti i casi il Brut Premier viene invecchiato circa 4 anni, cosa non comune per gli champagne e viene sottoposto anche a un periodo di riposo di alcuni mesi.

Salendo leggermente di prezzo e andando a superare di poco i 60 euro abbiamo i Brut millesimati di annate particolarmente felici, quali il 2002 e il 2004, acquistabili anche a cifre inferiori se si trovano offerte speciali e convenienti. Non è così difficile trovare in rete delle buone offerte che propongono dei Brut Premier non millesimati sui 35 euro e comunque sotto i 40 euro.

Passando ai 70 euro abbiamo ancora degli ottimi millesimati della casa Roederer, sia Brut che Blanc de Blancs. In particolare sono da citare il Brut Rose e il Brut Vintage, quest'ultimo è un vino di annate molto buone e che si differenzia dagli altri perché nella sua realizzazione non viene utilizzato il pinot Meunier.

Oltre i 100 euro

Prima di tutto sono da citare ancora i Brut Premier, ma nelle versioni Magnum da 150 cl, che si attestano su prezzi attorno ai 100 - 150 euro in virtù della maggior quantità contenuta. Le differenze di prezzo anche in questo caso sono dovute al fatto che si possono acquistare degli champagne millesimati o meno, i non millesimati costano poco più di 100 euro mentre le migliori annate sono valutate attorno ai 150 euro o più.

Tornando alle bottiglie da 75 cl si passa ai già citati e ben noti Cristal che hanno un costo sui 150 – 180 euro, soprattutto delle annate 2002 e 2004, riconoscibili per la classica bottiglia dorata voluta dallo Zar di Russia. L'anno di produzione non è un dato secondario in quanto il Cristal viene realizzato solo ed esclusivamente nelle migliori annate per questo non è un vino rintracciabile in grandissime quantità. La composizione del Cristal si suddivide in pinot noir al 55 % e chardonnay al 45%.

Prezzi superiori ai 400 euro

Quando le cifre salgono oltre la soglia dei 400 euro entrano in gioco gli champagne migliori. Rimanendo alle bottiglie da 75 cl troviamo il Louis Roederer Cristal Rosé Astucciato, ovvero con l'astuccio in legno elegante e perfetto per una confezione regalo. Inoltre a queste cifre si trovano anche i Cristal del 2000. Si tratta di un

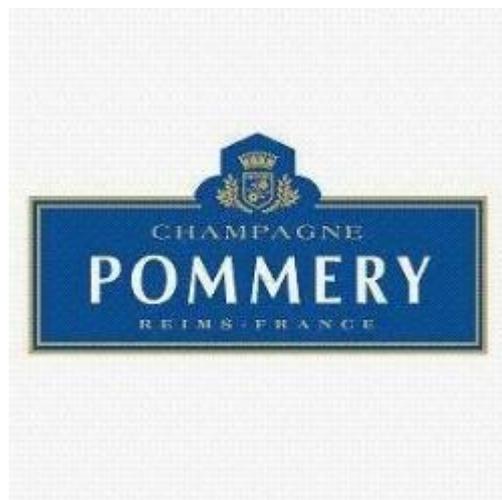
vino prodotto in quantità limitate e considerato molto pregiato, come dice chiaramente il nome si tratta di un rosato.

Per acquistare la versione magnum del Cristal si devono spendere tra i 600 e i 700 euro e si arriva ai 1800 euro per la bottiglia Jeroboam che, ricordiamo, contiene una quantità pari a 4 volte la bottiglia standard ovvero 300 cl. Il Cristal si caratterizza inoltre per il suo periodo di invecchiamento che supera i 5 anni più ulteriori sei mesi di riposo che gli conferiscono un gusto ancora migliore.

Champagne Pommery prezzi

In questa pagina parleremo di :

- [Champagne Pommery prezzi](#)
- [I prezzi](#)
- [Champagne Pommery prezzi più bassi](#)
- [Champagne Pommery prezzi oltre i 50 €](#)



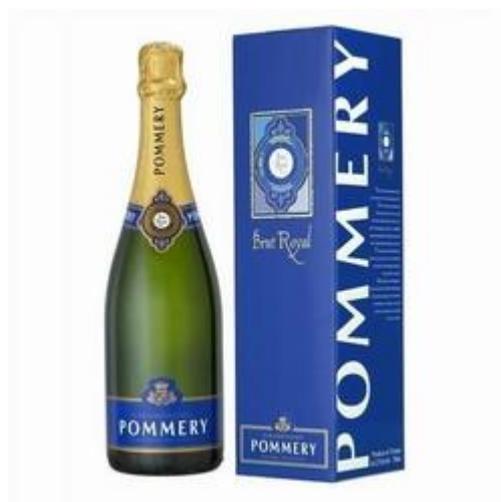
Champagne Pommery prezzi

Pommery, dalla città di Reims nella regione dello Champagne, è un altro marchio storico e fra i leader nella produzione del noto vino frizzante. La maison che deve il suo successo alla fondatrice Madame Louise Pommery che con la sua grande intelligenza e passione riuscì a creare il primo champagne brut e contribuì in modo determinante a far espandere l'azienda. Da quei giorni sono passati 175 anni e Pommery può vantarsi di essere divenuta un'azienda di grandissima importanza, quotata nella borsa di Parigi e che comprende marchi quali Champagne Vranken, Champagne Charles Lafitte e Champagne Heidsieck & Co Monopole. Questo insieme di grandi marchi consente di avere una scelta di champagne piuttosto vasta, ogni marchio ha mantenuto i suoi pezzi migliori e tradizionali, ma con un'evoluzione inevitabile nel tempo per rimanere al passo dei giorni moderni.

Pommery rappresenta anche un grande punto di riferimento per gli artisti grazie alle iniziative culturali che promuove fin dai tempi della sua fondatrice e che continuano ancora oggi, le cantine di questa maison sono praticamente delle gallerie d'arte per un connubio davvero speciale ed azzecato

I prezzi

L'offerta di champagne che mette sul mercato Pommery è davvero molto vasta e completa ed è in grado di adattarsi a tutti i gusti e ad ogni portafoglio. Gli champagne meno costosi hanno un prezzo che si aggira sui 25 – 30 € e si tratta principalmente del notissimo Champagne Brut Royal. Salendo a cifre di poco superiori ai 40 € si possono acquistare ottimi champagne



Pommery come il Brut Rosé oppure l'Extra Dry.

Arrivando alle cifre più significative si trova il prestigioso champagne Pommery Cuvée Louise che, come suggerisce il nome dell'etichetta, è dedicato alla grande fondatrice. Questo vino viene venduto al costo di circa 100 €. Come al solito sono da segnalare le grandi bottiglie, magnum, jeroboam e mathusalem dei vari tipi di champagne che chiaramente comportano cifre superiori all'acquisto, cifre che possono superare i 500€.

Champagne Pommery prezzi più bassi

Gli champagne Pommery si segnalano fra i più economici, se si considerano solo le maison più importanti e note del panorama internazionale. Come è stato anticipato lo Champagne Brut Royal può essere acquistato al prezzo di soli 25 €, anche se questa cifra può essere superiore in base a dove e al momento in cui si decide di acquistare.

Altro champagne della maison Pommery particolarmente economico è il Noir Reims, disponibile anche in versione astucciato, per cui occorre pagare poco più di 30 euro. Si tratta di fatto del solito Brut Royal ma in una bottiglia diversa e di gran classe che è stata realizzata appositamente per il mercato italiano acui si aggiunge il pratico contenitore in legno. Questi prezzi sono riferiti sempre alle bottiglie da 75 cl. Il Brut Royal ha una composizione che prevede chardonnay, pinot noir e pinot meunier.

Se si vuole acquistare lo champagne Pommery Brut Rosé si deve spendere qualcosa più di 40 € ma si porta a casa un vino di grande qualità che viene realizzato utilizzando le migliori uve della maison.

Sempre per cifre attorno ai 40 € Pommery offre il suo Champagne Extra Dry con il suo gusto delicato invecchiato per tre anni perfetto per accompagnare i dolci.

Champagne Pommery prezzi oltre i 50 €

Quanto si superano i 50 € di spesa si incontrano altri due ottimi champagne della maison Pommery in particolare il Brut Blanc de Blancs, e il Brut Blanc de Noirs, il primo viene realizzato utilizzando al 100 % chardonnay ed è consigliato per gli aperitivi, il secondo unisce pinot noir e pinot meunier.

Lo straordinario Champagne Pommery Cuvée Louise ha un prezzo maggiore dei precedenti e supera gli 80 € ma può anche arrivare oltre i 100 €. Si tratta di uno champagne delle annate 1999 e 1998. Si trovano queste annate perché questo vino prevede una maturazione di ben 10 anni su lieviti e si compone abbinando il 65% di chardonnay e il 35 % di Pinot Noir. A questi champagne si devono aggiungere le versioni magnum e Jeroboam del Brut Royal.

A questi champagne possiamo aggiungere due Vranken, che come detto in precedenza appartiene al gruppo Pommery. Il primo è il Diamant Blanc Millésime da 75 cl che ha un prezzo che oscilla tra i 70 e gli 80 euro. Composto al 100 % da chardonnay viene considerato un ottimo accompagnamento

per il pesce. Il secondo champagne Vranken è il Diamant Rosè, anch'esso millesimato, ad un prezzo che supera gli 80 euro e può variare sempre in base a dove si acquista e alle possibili offerte speciali nonché in considerazione dell'anno di produzione. Come tutti i Rosè possiede una certa componente di pinot noir e si può accostare piacevolmente anche alla carne rossa.

Ai prezzi più elevati si trovano gli champagne Pommery nelle bottiglie di maggior capienza. In particolare a circa 250 euro si può acquistare il Pommery Noir nella bottiglia da 300 cl ovvero Jeroboam. Continuando nell'analisi degli champagne più costosi della maison si deve citare lo Champagne Cuvée Louise nella sua versione da 150 cl che viene a costare oltre i 300 euro.

Prezzo champagne

In questa pagina parleremo di :

- [Prezzo champagne](#)
- [I prezzi più accessibili](#)
- [Prezzi attorno ai 100 euro](#)
- [Champagne di prestigio](#)



Prezzo champagne

Lo champagne è uno dei vini più conosciuti ed è considerato uno dei più pregiati. Oggi esistono tantissime varietà di champagne tanto che la varietà di prezzo che caratterizza questo vino è davvero incredibile. Si passa facilmente dai 15 euro a diverse migliaia. Il marchio e il prestigio della casa produttrice sono un'altra variabile importante, oltre, ovviamente, alla grandezza della bottiglia. Tutti possono trovare, nella vasta offerta del mercato, il prodotto che più si adatta alle proprie esigenze sia di prezzo che di quantità. Lo champagne deve essere, preferibilmente, consumato del tutto una volta aperto, quindi chi acquista le enormi bottiglie da 15 litri è un consumatore che ha delle esigenze ben diverse da chi acquista una bottiglia ogni tanto. Infine bisogna distinguere tra metodo classico e il metodo denominato Charmat – Martinotti, altra variabile che incide sul prezzo. In molti casi si può acquistare on-line e usufruire di offerte molto convenienti, soprattutto con l'approssimarsi delle feste.

I prezzi più accessibili

Tutto sommato si può affermare che l'offerta di buoni champagne a prezzi accessibili non è così scarsa come si potrebbe pensare. On-line e nella grande distribuzione si possono trovare vini in una fascia di prezzo che va dai 18 ai 25 euro. Si tratta soprattutto di champagne prodotti con la tecnica Charmat, più veloce e meno dispendiosa che consente di proporre prezzi più bassi. A tali cifre si possono trovare ad esempio il Moët Chandon Champagne, il notissimo Maison Mumm Cuvée Privilege brut G.H o il Mumm C.Rouge. Questi stessi marchi si possono trovare, con altre varietà a poco più di



25 euro.

Ai prezzi più bassi si possono annoverare anche ottimi champagne, ma nella loro versione più piccola ovvero non con la bottiglia da 75 cl, ma quella che contiene l'esatta metà.

Vi sono da annoverare anche alcuni apprezzabili champagne che si possono acquistare per poco più di 50 euro, sempre grazie all'acquisto on-line. Tra questi uno particolarmente interessante è il Brut Rosè Ruinart, un marchio abbastanza conosciuto e che garantisce qualità.

Insomma tutti possono permettersi il piacere di bere un buon champagne e con l'arrivo del Natale si potranno trovare anche buone occasioni per regali sempre apprezzati.

Ma come già spiegato in altri articoli lo champagne non più solo il vino delle grandi occasioni, può essere consumato in diverse situazioni, addirittura a tutto pasto, quindi i prezzi più contenuti ne favoriscono un uso più frequente e non solo durante i brindisi.

Prezzi attorno ai 100 euro

A questi livelli si entra già in un mondo in cui la qualità e il prestigio sale notevolmente andando a toccare anche champagne con qualche anno di invecchiamento e i famosi millesimati.

A poco più di 100 euro si trova ad esempio il prestigioso champagne Bollinger La Grande annèe del 2000 e del 1999, due vini di ottima qualità che si caratterizzano per la particolarità dell'annata che ha conferito a questi champagne qualcosa di unico.

Passando a cifre leggermente superiori, attorno ai 170 – 180 euro si cominciano a incontrare ottime opportunità, e vini di buon nome e prestigio, come ad esempio il Francia Champagne Cuvèe Prestige Roederer Brut Cristal , oppure lo Champagne Louis Roederer Cristal Brut 2004. Delle possibilità interessanti anche in questo caso come regalo per Natale, inoltre a queste cifre si possono trovare delle bottiglie che vengono presentate con l'astuccio, elegante e utile, già pronto per il pacco da posizionare sotto l'albero.

Anche a questo livello di prezzo si possono trovare delle annate particolari che si sono caratterizzate per condizioni climatiche molto favorevoli e che hanno, di conseguenza, favorito la produzione di ottime uve. Chiaramente le più pregiate in assoluto hanno un costo superiore.

Champagne di prestigio

Alle cifre più significative si possono trovare dei pezzi pregiati quasi da collezione. Sui 500 euro si può comprare l'interessante Champagne Krug 1985 Collection, uno degli champagne più invecchiati che si possa avere sul mercato.

Oltre i mille euro è molto comune trovare delle bottiglie magnum e jeroboam, confezionate in casse di legno o comunque in modo molto elegante e raffinato. Sono bottiglie per occasioni particolari, spesso realizzate in numero limitato, o di annate particolarmente fortunate, anch'esse acquistabili

con facilità on-line.

Le peculiarità degli champagne che superano i mille euro sono diverse. Una di queste è l'invecchiamento. Lo champagne non è un vino che possa reggere un lungo invecchiamento, in quanto vino con le bollicine, rischierebbe di perdere le sue proprietà nel tempo. Ma alcune produzioni sono più resistenti di altre e per questo hanno un prezzo superiore.

A prezzi che vanno dai 5000 agli 8000 euro si trovano confezioni particolari contenenti più bottiglie, quindi oltre ad avere una grande qualità, si ottiene anche una notevole quantità di champagne. Le bottiglie da 15 litri sono, chiaramente ben più costose di quelle da 75 cl e la scelta è inevitabilmente inferiore, ma chi si orienta su questi livelli ha senza dubbio delle idee molto chiare.

Vendita champagne on-line

In questa pagina parleremo di :

- [Vendita champagne on-line](#)
- [Come acquistare in rete](#)
- [Altri siti](#)
- [Pro e contro](#)



Vendita champagne on-line

La vendita on-line coinvolge tutti i settori del commercio e anche la vendita dello champagne non si sottrae a questa evoluzione. L'acquisto di champagne in internet presenta diversi aspetti positivi. Il primo è il risparmio di tempo e di sforzi che si ottiene navigando semplicemente nella rete invece di spostarsi materialmente sul luogo di acquisto.

Il secondo vantaggio, molto importante, è che l'offerta che si trova in internet è molto vasta e si possono trovare marche di champagne che probabilmente non si troverebbero con la stessa facilità vicino casa. Poco importa dove questi champagne siano conservati, perché le spedizioni arrivano in tutta Italia senza problemi, l'unico piccolo aggravio è il costo di spedizione che però non mai molto alto.

Infine si deve sottolineare che sulla rete si possono trovare sempre delle offerte speciali.

Come acquistare in rete

I siti in cui si vende vino hanno sempre una sezione dedicata agli champagne, si tratta di enoteche on-line che propongono gli champagne suddivisi secondo diversi criteri. Tali criteri sono, il prezzo, la zona di origine e la marca.

Lo champagne però ha dei siti dedicati alla sua vendita, e che quindi hanno una offerta ancora superiore e vasta. I siti in questione si differenziano per i marchi di champagne messi in vendita. Ogni sito ha una sua storia ed è gestito da persone con esperienze diverse. Alcuni siti vendono vini francesi e tra questi, naturalmente, gli champagne,



concentrandosi su determinati marchi. Altri siti sono dedicati ai vini frizzanti, quindi sia champagne che spumanti e presentano in catalogo famosi marchi come Krug, Roederer e Ruinart, puntando a un livello piuttosto elevato.

Poi vi sono altri siti che hanno scelto una politica diversa e hanno deciso di proporre dei marchi di ottimo livello ma non appartenenti a quella cerchia di nomi molto noti e rinomati a livello internazionale. Si tratta comunque di ottimi champagne come il Pierre Moncuit, Tarlant, Jacques Chaput e altri, originari di una certa zona della Francia.

Tutti questi siti sono accomunati dai metodi di pagamento che sono da effettuare principalmente con la carta di credito o con le carte prepagate, oppure tramite siti dedicati al pagamento on-line come pay pal che permettono di non diffondere i dati della propria carta. Infine vi è la possibilità di pagare in contanti al momento dell'arrivo del pacco.

Altri siti

Esistono inoltre dei siti che possono essere considerati come una sorta di vetrina delle migliori offerte presenti in tutte le cantine on-line. Non è possibile effettuare gli acquisti in questi siti ma si possono effettuare con facilità e rapidità delle ricerche basate sui prezzi o sul tipo di vino che si vuole comprare per poi decidere su cosa orientarsi. Cliccando sullo champagne desiderato si viene rimandati alla pagina del sito della cantina on-line che vende quel prodotto e in cui si possono trovare tutte le informazioni sul vino, l'anno, le caratteristiche principali e in cui si può portare a termine l'acquisto.

Tutti i siti di vendita on-line forniscono diverse informazioni sugli champagne, in alcuni casi viene descritta brevemente anche la storia del produttore e come è nato quel determinato champagne.

Pro e contro

Come ricordato all'inizio di questo articolo acquistare on-line è molto comodo e permette di risparmiare tempo. Si possono acquistare dei prodotti lontani dalla propria abitazione senza però muoversi di casa.

I lati meno positivi di questo tipo di acquisto sono legati alla mancanza di contatto personale e di dialogo con chi vende. Quando si effettuano degli acquisti di persona in cantina o nelle enoteche si può parlare con esperti e sommelier che sanno dare informazioni e consigli.

Anche i siti internet stanno rimediando a questo difetto attraverso la possibilità di contattare tramite e-mail e i servizi di customer service i responsabili dell'azienda, e attraverso le già citate descrizioni dei prodotti sempre più accurate e complete.

Vi sono naturalmente delle clausole nel contratto che consentono di recedere dall'acquisto entro un determinato periodo. Tali clausole sono molto importanti perché il pericolo maggiore in questo tipo di acquisto è quello di avere problemi durante il trasporto. Nonostante tutte le precauzioni che vengono puntualmente prese dalle aziende gli imprevisti possono capitare e in quei casi si può far valere il recesso o meglio si può richiedere una nuova spedizione di merce che avverrà a spese del

venditore.

Anche quando non si è soddisfatti della merce ricevuta si può procedere con la restituzione prendendosi carico dei costi di trasporto che deve essere effettuato con tutte le precauzioni del caso perché lo champagne non giunga alterato o danneggiato. In cambio si riceve ovviamente il rimborso del prezzo del prodotto che si era acquistato.

In ogni caso si suggerisce sempre di leggere attentamente le condizioni di vendita presenti nel contratto che sono chiare ed esaustive, in modo da scegliere consapevolmente questo metodo di acquisto, senza sorprese.