

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT OUVERTURE



Il Brut OUVERTURE Philippe Costa nasce dai Vigneti a Berru, Montagne de Reims, anche nota come “Wine Mountain”.

I vigneti di Mont de Berru sono composti da 375 ettari, delle seguenti tipologie: 87% Chardonnay, 6% Pinot Noir, 7% Pinot Meunier. Quest’area è particolarmente vocata per la freschezza dello Chardonnay, che dona a questi Champagne eleganza e bevibilità.

Area di Provenienza: Berru, Montagne de Reims

Composizione della Cuvée: 60% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, Pinot Noir 5%

Affinamento: 30 mesi in bottiglia, sui lieviti

Vinificazione: in acciaio

Dosaggio: 9 g / l

Giallo paglierino, è brillante e il perlage è persistente e non sembra mai finire.

Al naso è elegante. Inizialmente note di frutta bianca, pera e pesca, mentre ammorbidisce si apre con note di miele di fiori di campo. Eventualmente un delicato accenno di vaniglia leggermente piccante.

Il gusto è equilibrato fresco ed elegante. Il perlage è vivace, ma vellutato.

Una cuvée incredibile nella sua semplicità e freschezza.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT ELITE BLANC DE BLANCS



Brut ELITE Philippe Costa nasce nei Vigneti di Burru, Montagne de Reims, nota anche come “wine Montain”.

I vigneti di Mont de Berru, sono formati da 375 hectars di cui: 87% Chardonnay, 6% Pinot Noir, 7% Pinot Meunier.

Quest’area è particolarmente vocata per la freschezza dello Chardonnay, che dona eleganza e bevibilità agli Champagne.

ELITE Blanc des Blancs è ottenuto da 100% uve Chardonnay.

La composizione del suolo, l’esposizione Sud-Sud est e l’altitudine, regalano a questa couvéé una fresca e piacevole eleganza.

Zona di Provenienza : Montagne de Reims

Varieta’ : 100% Chardonnay

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 2/3 anni in bottiglia sui lieviti

Dosaggio: 8 gr/l

Colore giallo brillante, con riflessi verdi. Il perlage è abbondante, dinamico e persistente. Piacevole al naso, rotondo e inebriante, pervade immediatamente con bouquet fresco ed elegante.

All’inizio note di fiori anche con frutta con pesca, mango, poi note di agrumi. È molto piacevole in bocca, elegante, fresco e delicato con la giusta mineralità

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT PRELUDE ROSE'



Brut Rosé PRELUDE Philippe Costa nasce nel Villaggio di Burru, Montagne de Reims, nota anche come “wine Montain”.

Il Brut Rosé PRELUDE è ottenuto da 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir.

I vigneti di Pinot Noir vineyards, si trovano nelle colline circostanti Reims.

Questa Couvé è ottenuta per assemblaggio prima della Vinificazione, unendo alle uve di Chardonnay, una giusta quantità di Pinot Noir, per ottenere il colore desiderato.

La fermentazione avviene a bassa temperatura (14-16°C), per preservare le fresche note floreali dello Chardonnay ed i profumi eleganti e fruttati del Pinot Noir.

Zona di Provenienza : Berru, Montagne de Reims
Varieta' : 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui lieviti

Dosaggio: 8 gr/l

Di Colore rosa, con riflessi salmone, luminoso e brillante, il perlage è raffinato e persistente.

Al naso un'esplosione di sensazioni. Fresco e fruttato.

E' fresco ed equilibrato in bocca, il perlage è vivace ma al tempo stesso elegante, mai troppo invasivo.

Rosé è molto interessante per piacevolezza e struttura.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT BLANC DE NOIRS PREMIERE CRU



Le uve di questa Cuvée tradizionale provengono da vigneti intorno a Avenay Val d'Or, a pochi chilometri da Ay nel sud della Vallée de la Marne.

L'area Avenay Val d'Or è un Premier Cru e si compone di 237 ettari di cui 12% Chardonnay, 77% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier.

E' il Pinot Noir, infatti, il tipo di uva che dà i migliori risultati in questo settore, per questo anche chiamato "Cote de Noirs".

Zona di Provenienza: Avenay Val d'Or – Vallée de la Marne

Composizione della Cuvée : 20% Pinot Noir, 80% Pinot Meunier

Vinificazione: In vasche di acciaio

Affinamento: 2/3 anni in bottiglia, sui lieviti

Dosaggio: 8 gr/l

Di colore oro, brillante, con un perlage fine e persistente.

All'olfatto è un'esplosione di frutta.

Al gusto è una Cuvée ricca, elegante e persistente.

Uno Champagne particolarmente apprezzato per i diversi tipi di abbinamenti con molti cibi differenti...

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT NATURE ZERO DOSAGE



Il Brut NATURE Philippe Costa nasce dai Vigneti a Berru, Montagne de Reims, anche nota come “Wine Mountain”.

I vignet di Mont de Berru sono composti da 375 ettari, delle seguenti tipologie: 87% Chardonnay, 6% Pinot Noir, 7% Pinot Meunier.

Que’area è particolarmente vocata per la freschezza dello Chardonnay, che dona a questi Champagne eleganza e bevibilità.

Il 10% dello Chardonnay è ottenuto da “metodo Solera”; questo ne esalta la complessità e la struttura.

E’ uno Champagne non dosato – Zero dosage.

Area di Provenienza: Montagne de Reims

Composizione della Cuvée: 75% Chardonnay, 25% Pinot Meunier

Affinamento: 4 anni in bottiglia, sui lieviti

Vinificazione: in acciaio

Dosaggio: Zero Dosage

Giallo paglierino, è brillante e il perlage è persistente e non sembra mai finire.

Al naso è elegante e raffinato. Inizialmente note di frutta bianca, pera e pesca, mentre ammorbidisce si apre con note di miele di fiori di campo e l’inconfondibile crosta di pane. Il gusto è equilibrato fresco ed elegante, di notevole struttura e complessità. Il perlage è vivace, ma vellutato.

Una cuvée particolarmente interessante per eleganza e struttura.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT RESERVE PREMIERE CRU



Le uve di questa Cuvée tradizionale provengono da vigneti intorno a Avenay Val d'Or, a pochi chilometri da Ay nel sud della Vallée de la Marne.

L'area di Avenay Val d'Or è un Premier Cru e si compone di 237 ettari di cui 12% Chardonnay, 77% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier.

E' il Pinot Noir, infatti, il tipo di uva che dà i migliori risultati in questo settore, per questo anche chiamato "Cote des Noirs".

Area di Provenienza: Avenay Val d'Or – Vallée de la Marne

Composizione della Cuvée : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Vinificazione: in vasche in acciaio

Affinamento: 4 anni in bottiglia, sui lieviti

Dosaggio: 7 gr/l

Colore giallo paglierino Intenso, perlage raffinato e brillante, raffinato che sembra non esaurirsi mai. Elegante e mutevole all'olfatto. All'inizio note di fiori d'arancio, acacia, tiglio, poi frutta gialla, e note di miele e brioche. Alla fine una delicata fragola leggermente piccante di vaniglia.

E' una Cuvée fresca equilibrata e persistente in bocca, il perlage è vivace ma vellutato. E' perfetto, pulito e piacevole.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU



Le uve di questo Blanc de Blancs Grand Cru provengono dalla zona di Choilly.

Nella Cote des Blancs, non lontano da Epernay. In questa zona di 522 ettari, circa il 99% è piantato con chardonnay, per la sua grande vocazione.

Il tipico terreno della Cote des Blancs, particolarmente calcareo e bianco, conferisce a questo chardonnay un'eleganza ed una finezza estrema ed una accentuata minerali.

Zona di provenienza: Chouilly - Cote de Blancs

Composizione della Cuvée : 100% Chardonnay

Vinificazione: In vasche di acciaio

Affinamento: 3 anni in bottiglia sui lieviti

Dosaggio: 7 gr/l

Colore giallo paglierino luminoso, dorato con riflessi verdi. Il perlage è dinamico, molto sottile e persistente. Intenso al naso, ricco, rotondo e inebriante, immediatamente pervade con bouquet fresco ed elegante. Al Gusto, alle prime note di frutta bianca, pesca, melone, poi note di agrumi, alla fine, note di zenzero. In bocca è immediatamente vellutato, cremoso, morbido ma molto fresco. Piacevolmente minerale.

Una Cuvée eccellente, ben bilanciata, persistente.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE