



COMUNICATO STAMPA

Champagne Quentin Beaufort presenta lo Champagne Réserve n. 13 al Modena Champagne Experience 2022

Champagne Quentin Beaufort presenterà lo Champagne Quentin Beaufort Réserve n. 13., distribuito in esclusiva da Ordan S.r.l., al Modena Champagne Experience 2022.

Champagne di carattere e dall'identità immediatamente riconoscibile promuove un sorso nobile e deciso. Le bollicine, di **finissima e delicatissima finitura**, sono perfettamente integrate con il corpo del vino **ed introducono** al brioso incontro tra l'acidità e la sapidità. **Compendio vibrante, risulta interminabile**. Freschezza **indissolubile, continentale**, si rende desiderabile. Ampio ed avvolgente. Questi caratteri sono marchio della filosofia produttiva di Quentin Beaufort che prevede l'aromaterapia come pratica agronomica.

Quentin Beaufort è produttore di champagne in Polisy, nell'Aube. Tra i terreni argilloso-calcarei si definisce "compositore del vino". Consolidate e affinate le sue qualità alla corte di Claude Courtois e di Anselme Selosse affianca, in seguito, il padre Jacques Beaufort per poi fondare Champagne Quentin Beaufort. Il primo millésime presentato ufficialmente è lo champagne n. 9, 100% Pinot noir annata 2015. Il n. 10, annata 2016, nasce tra l'unione di 50% Chardonnay e 50% Pinot noir. Pinot noir in purezza è anche il millésime 2017 presentato alla manifestazione 2021. Il n.13 è connubio tra 90% di Pinot noir e 10% di Chardonnay.

Ordan S.r.l., importatore esclusivo, sceglie di puntare su Quentin Beaufort per la grande saggezza formulata in termini tecnici ed emotivi. **Nel suo catalogo la Ordan S.r.l. ha inoltre una prestigiosa selezione composta da vini francesi, tedeschi, sloveni, spagnoli ed italiani d'altissima qualità oltre allo Champagne Quentin Beaufort (Francia, Grand Est, Aube, Polisy).**

Tra le etichette di Ordan S.r.l. trovate: Marof (Slovenia, Mačkovci), Herència Altés (Spagna, Catalogna, Tarragona, Gadesa), Domaine Digoia-Royer (Francia, Borgogna, Cote d'Or, Cote de Nuits, Chambolle-Musigny), Domaine Paul Humbrecht (Francia, Alsazia, Grand Est, Alto Reno, Pfaffenheim) Domaine Schoffit (Francia, Alsazia, Grand Est, Alto Reno, Colmar), Domaine Belluard (Francia, Alvernia-Rodano-Alpi, Alta Savoia, Ayse), Les Vignes de Paradis (Francia, Savoia, Alta Savoia, Crepy, Ballaison), Alice&Quentin Beaufort (Francia, Borgogna, Cote d'Or, Prusly sur Ource), Weingut Stigler (Germania, Baden-Württemberg, Ihringen/Kaiserstuhl).

Tra le etichette italiane potrete trovare: Az. Agr. Sciara di Stef Yim (Randazzo (CT), Etna, Sicilia), Luca Gungui (Mamoiada (NU), Sardegna), Doi Mats (Ippis (UD), Friuli-Venezia Giulia), Gaspare Buscemi (Località Zegla, Cormons (GO), Friuli-Venezia Giulia), Ada Nada (Treiso (CN), Piemonte), Lorenzo Accomasso (La Morra (CN), Piemonte), Capanna (Montalcino (SI), Toscana), L'Aietta di Francesco Mulinari (Montalcino (SI), Toscana), Maurizio Menichetti (Manciano (GR), Toscana), Badalucco de la Iglesia Garcia (Petrosino (TP), Sicilia).

Si aggiungono al catalogo Ordan Wine Selection anche gli spirits e gli oli delle seguenti aziende: Green Heart Distillery (Manciano (PG), Umbria), Azienda Agricola Ciarletti (Manciano (PG), Umbria)

Ordan S.r.l. sarà presente a Modena (MO) in occasione di Modena Champagne Experience 2022 che si terrà a ModenaFiere il 16 e 17 ottobre 2022 dalle 10:00 alle 18:00. Stand n. 4 – Aube – Côte de Bar

Sacile (PN), 11 ottobre 2022

info: Andrea Ordan +393498804182 - 0434 783044

Ordan S.r.l.

Via Garibaldi 36/A – 33077 Sacile (PN)

Mail: info@ordan-winedistribution.it

Sito Web: <https://www.ordan-winedistribution.it/>

Tel.: +39 0434 783044

P.IVA/C.F.: 01870120936 – REA n. PN 353628 – Capitale sociale € 10.000,00 i.v.



Ordan S.r.l. Via Garibaldi 36/A - 33077 Sacile (PN) Italia

info@ordan-winedistribution.it

www.ordan-winedistribution.it

Ordan S.r.l.

Via Garibaldi 36/A – 33077 Sacile (PN)

Mail: info@ordan-winedistribution.it

Sito Web: <https://www.ordan-winedistribution.it/>

Tel.: +39 0434 783044

P.IVA/C.F.: 01870120936 – REA n. PN 353628 – Capitale sociale € 10.000,00 i.v.