

# Sarfati

vini naturali

## Le nuove sorprendenti cuvée firmate Charles Dufour:

### Champagne di “alta sartoria”...

Comunicato ufficiale | Milano, 14 maggio 2014

Se la cuvée "Bulles de comptoir" #2 è ormai esaurita - rimane però disponibile in magnum, per i più golosi! - nessuna paura per i tanti appassionati che si sono già innamorati degli **Champagne** di **Charles Dufour**! Il 32enne *vigneron* biologico della Côte de **Bar-sur-Seine** colpisce di nuovo, e colpisce forte. È infatti da poco disponibile nel nostro listino la **cuvée #3**, sottotitolata “**Nouveau souffle**” (“Nuovo respiro”), che si colloca pienamente nel formidabile slancio che sta vivendo quest’area dell’**Aube**, troppo a lungo ingiustamente sottovalutata, con una nuova generazione di *récoltant* di talento, di cui Dufour fa parte a pieno titolo.

L’**Extra-brut “Bulles de comptoir” #3** è in fase di sboccatura dallo scorso mese di marzo. Assemblaggio di due vendemmie (2011 + 40% di *vin de réserve* del 2010) e di tre vitigni (Pinot noir, Chardonnay e il singolarissimo Pinot blanc), è fermentato spontaneamente (lieviti indigeni) per poi essere affinato per un anno in legno (grande e piccolo). Alla sboccatura nessuna aggiunta di solfiti e un dosaggio inferiore a 6 grammi/litro. Il risultato è uno champagne teso e saporoso, di notevole struttura, puro e intenso.

Il #3 non rimane però solo tra le novità Charles Dufour. Tra i recenti arrivi, anche l’**Extra-brut #Rosexpress**, un *rosé de saignée* prodotto con Pinot noir in purezza. Anch’esso frutto di uve biologiche (vendemmia 2011) fermentate con lieviti spontanei, questo rosato gode di un dosaggio molto basso (5 grammi/litro) e di una sboccatura priva di solfiti aggiunti. Un rosé autentico, vinoso, senza concessioni.

A completare questo progetto di grandi vini integralmente fatti a mano, un'interfaccia estetica pienamente coerente. Come già dalle prime uscite, i vini di Charles Dufour sono ornati da etichette artistiche: nel caso di queste due cuvée, altrettanti disegni dell'artista lituana Aiste Gureviciute, da un'idea originale di Harriet Sharpe.



Maggiori informazioni sugli Champagne Charles Dufour, sulla [pagina web](#) del nostro sito a lui dedicata.

Per informazioni e [ordini](#): [339.42.99.099](tel:339.42.99.099) – [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it) | Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224  
[-fabplacidi@gmail.com](mailto:fabplacidi@gmail.com)

*\* La dicitura "vino naturale" non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.*