Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia

Marcel Cabelier

Proprietà	Marcel Cabelier e Famiglia Helfrich
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120

Nel cuore dello Jura, piccolo territorio francese dalla forte personalità vitivinicola, Marcel Cabelier interpreta una delle espressioni più interessanti della spumantistica d'Oltralpe: il Crémant du Jura. Una produzione che nasce da suoli calcarei e da una lunga tradizione enologica, dove lo Chardonnay trova condizioni ideali per esprimere freschezza, tensione ed eleganza.
La filosofia di Marcel Cabelier è profondamente legata al territorio e alla volontà di valorizzarne i vitigni attraverso vini precisi, riconoscibili e capaci di coniugare carattere e piacevolezza. Il Metodo Classico diventa così uno degli interpreti privilegiati dello stile della maison e dello Jura stesso.
Per la ristorazione, il wine bar e l'enoteca, Marcel Cabelier rappresenta soprattutto un'alternativa intelligente alle denominazioni più conosciute della spumantistica francese: un vino con una storia da raccontare, proveniente da una regione oggi sempre più ricercata dagli appassionati, ma ancora capace di sorprendere il cliente.
Cuzziol ha scelto di iniziare questo percorso concentrandosi su un'unica etichetta, il Crémant du Jura: una referenza pensata per offrire personalità alla carta dei vini, grande versatilità nel servizio e l'opportunità di proporre un Metodo Classico francese fuori dai percorsi più scontati. Un vino adatto all'aperitivo e alla mescita, ma capace di accompagnare con naturalezza anche la tavola, diventando uno strumento interessante per chi vuole differenziare la propria proposta senza rinunciare all'immediatezza e alla facilità di vendita.

PRODOTTI

1 prodotto



CREMANT DU JURA
2018 | Jura
Chardonnay | 0,75 L
Cod. 17100