



CIVAGROUP
I T A L I A



DEPUIS **K** 1824

KLIPFEL

ALSACE

ALSACE



La Maison Klipfel, une âme chargée d'histoire et de tradition



Con sede a Barr, Martin Klipfel ha creato la sua azienda nel 1824 con l'acquisizione dei prestigiosi vigneti di Clos Zisser di cui oggi la Maison Klipfel ha il Monopolio.

Suo figlio Eugène è stato un vero e proprio pioniere della viticoltura alsaziana: precursore nel 1921 della produzione di Vendanges Tardives e Sélections de Grains Nobles , 60 anni prima della menzione ufficiale di questi vini.



30 Ettari di vigna di proprietà di un età media di 20 anni .
10 ettari di Grand Crus Kirchberg de Barr e Kastelberg

Code produit :	117279
Type de bouteille :	0,75 CHAMP. PREMIERE BOUC
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.92 Kg / L 91 x l 91 x h 282
Poids bout. pleine :	1.67 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	10.865 Kg / L 528 x l 315 x h 144
Cubage :	0.024 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	8
Nombre de cartons / Couche :	5
Nombre de cartons / Palette :	40
Poids de la palette :	434.6 Kg
Gencod unité consommateur :	3267990016719
Gencod unité appro :	3183521229376



DEPUIS **K** 1824

KLIPFEL

— ALSACE —

KLIPFEL

Crémant d'Alsace BRUT NATURE

Uve: 35% Chardonnay, 30% Pinot Blanc , 35%Pinot Noir

Vinificazione: Vinificato per 12 mesi in botti di rovere da 228 litri che hanno fatto già due vini .

Poi 60 mesi in bottiglia sui lieviti prima della sboccatura

Suolo: argillo-calcareo

Colore: giallo oro con riflessi ambrati

Profumo: fruttato ed esotico

Sapore: elegante ed armonioso

Gradazione alcolica: 12% vol

CODICE : 117279

Code produit :	362070
Type de bouteille :	0,75 FLUTE HTE CETIE BC ANTIK
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.56 Kg / L 77.1 x l 77.1 x h 353
Poids bout. pleine :	1.31 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.167 Kg / L 232 x l 155 x h 336
Cubage :	0.012 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	8
Nombre de cartons / Couche :	12
Nombre de cartons / Palette :	96
Poids de la palette :	688.032 Kg
Gencod unité consommateur :	3267990015538
Gencod unité appro :	3267991000496



DEPUIS **K** 1824

KLIPFEL
— ALSACE —

RIESLING KIRCHBERG DE BARR GRAND CRU 2018

Uve: 100% Riesling

Vinificazione: Uve provenienti da parcelle rigorosamente selezionate con vigne di oltre 25 anni di età. Pressatura diretta dopo raccolta manuale. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox e sotto protezione di ossigeno (inertizzazione)

Suolo: in Alsazia sono presenti tutte le formazioni, da quelle primarie a quelle quaternarie, fornendo un mosaico di suoli di impareggiabile ricchezza e diversità

Colore: giallo dorato con riflessi verdi

Profumo: complesso con aromi di fiori bianchi e agrumi

Sapore: vivace e delicato con agrumi canditi

Gradazione alcolica: 12% vol

CODICE : 362070

Type de bouteille :	FLUTE EVOLUTION 75 BOUCHON ANT
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.42 Kg / L 75 x l 75 x h 330
Poids bout. pleine :	1.17 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.167 Kg / L 232 x l 155 x h 336
Cubage :	0.012 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	4
Nombre de cartons / Couche :	25
Nombre de cartons / Palette :	100
Poids de la palette :	716.7 Kg



DEPUIS **K** 1824
KLIPFEL
 — ALSACE —

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KIRCHBERG BARR CLOS ZISSER 2020

Vinificazione: Raccolta manuale, pressatura soffice di uva intera. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Suolo: in Alsazia sono presenti tutte le formazioni, da quelle primarie a quelle quaternarie, fornendo un mosaico di suoli di impareggiabile ricchezza e diversità

Colore: giallo dorato intenso

Profumo: potente con sentori di mela cotogna e albicocche candite

Sapore: ampio rotondo e molto grasso

Gradazione alcolica: 13% vol

CODICE : 363202





BOURGOGNE

DES
APPELLATIONS
PRESTIGIEUSES

CHABLIS



CÔTE DE NUITS



CÔTE DE BEAUNE



CÔTE CHALONNAISE



MÂCONNAIS



BEAUJOLAIS





Moillard-Grivot è una prestigiosa Maison di vini della Borgogna, specialista delle denominazioni della Côte de Nuits, con una storia che risale all'epoca del XIX secolo. Il marchio "Moillard-Grivot" è nato nel 1848 in seguito al matrimonio tra Symphorien Moillard e Marguerite Grivot, entrambi proprietari di Domaine in Côte de Nuits. Entrambi hanno dedicato la loro vita allo sviluppo e alla promozione dei vini "Moillard-Grivot".

Due anni più tardi, la loro attività decolla in seguito all'incontro tra Symphorien Moillard ed un notaio belga che, affascinato da questi vini volle estendere la rete di distribuzione nel suo Paese, segnalando così l'inizio dell'attività di trading.

Sin dalla sua nascita, a Nuits-Saint-Georges, Moillard-Grivot produce vini di rara finezza ed eleganza. Il suo know-how è riconosciuto anche nella produzione di eccezionali Crémants de Bourgogne.



Moillard-Grivot

*Une maison emblématique de Bourgogne
Depuis 1850*



Il **Pinot Noir**, varietà cardine dei Grandi vini rossi, prospera nel clima settentrionale caratteristico della Borgogna. Offre, in questo modo, una palette di aromi e di espressioni molto variegata, legata alla natura stessa del territorio.

All'olfatto, i vini rossi Moillard Grivot, rivelano una finezza di note di frutti rossi, spezie, frutta candita, bacche di bosco.

In bocca i tannini corposi ma delicati, offrono un finale persistente e complesso con una piacevole freschezza.

I vini bianchi Moillard Grivot sono caratterizzati dai meravigliosi riflessi dorati, facendo onore alla varietà dello **Chardonnay** di Borgogna.

All'olfatto dominano aromi complessi di frutta a polpa bianca, note floreali e di bosco.

Al palato, questi aromi si rivelano potenti ma al tempo stesso eleganti.

*« Notre vinification : un mélange
sophistiqué de tradition et de modernité »*



Code produit :	746953
Type de bouteille :	0,75 CHAMPENOISE ALL BOUC VERT
Centilisation :	0,75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.775 Kg / L 85.9 x l 85.9 x h 300
Poids bout. pleine :	1.525 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	9.414 Kg / L 262 x l 176 x h 325
Cubage :	0.015 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	19
Nombre de cartons / Palette :	95
Poids de la palette :	894.33 Kg



MOILLARD Grivot
AOP Crémant de Bourgogne Blanc

Crémant de Bourgogne **Moillard GRIVOT MILLESIMATO 2020**

Uve: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté

Vinificazione: Metodo tradizionale. Le uve vengono pressate fin dal loro arrivo in cantina in frantoi pneumatici. La fermentazione alcolica viene effettuata in vasche inox termoregolate a 18°C. I vini di base vengono quindi assemblati. Essi subiscono quindi una seconda fermentazione in bottiglia e un affinamento di 18-20 mesi ("Sur Latte") prima di essere messi in giropallet. Aggiunta di liquore di spedizione.

Suolo: Terreni vari: calcari e marne sulle Côtes de Nuits, di Beaune e la Côte Chalonnaise e graniti nel sud della Borgogna.

Colore: Colore oro bianco, sottolineato da un cordone di bollicine.

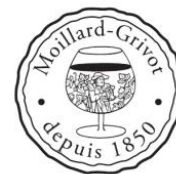
Profumo: Aromi di fiori bianchi, fiori d'arancio e brioche fresche, tutto in freschezza ed eleganza.

Sapore: L'acidità permette un buon equilibrio in bocca tra la potenza aromatica e la delicatezza dell'effervescenza.

Gradazione alcolica: 12 % VOL

CODICE : 746953

Code produit :	SE754321
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Centillisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage :	0.015 m³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	836.325 Kg
Gencod unité consommateur :	3120581443878



MOILLARD Grivot

Chablis

Chablis 2021

Uve: 100% Chardonnay

Vinificazione: Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate all'arrivo in cantina in frantoi pneumatici. La fermentazione alcolica avviene in vasche inox termoregolate a 16 C. Affinamento su fecce fini per 9 mesi in vasche inox.

Suolo: La regione di Chablis è un altopiano calcareo intaccato da valli. Questo calcare è detto "Kimmeridgien" e contiene fossili marini in cemento biancastro (fondo dell'oceano). È questa natura marina che dà questa mineralità unica ai Chablis.

Colore: Giallo pallido, limpido e brillante.

Profumo: Naso aperto di frutta bianca con una bella mineralità che porta complessità.

Sapore: Al palato ha una buona tensione con un notevole equilibrio e un finale agrumato e fresco.

Gradazione alcolica: 13 % VOL

CODICE : SE754321



Code produit :	SE756796
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage :	0.015 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	836.325 Kg



MOILLARD Grivot *AOP Bourgogne Pinot Noir*

Bourgogne Pinot Noir **2021**



Uve: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Vinificazione tradizionale in vasche termoregolate. Macerazione pre-fermentazione a freddo. Affinamento su fecce fini in botti di rovere da 1 a 5 vini per 10-12 mesi.

Suolo: Il terreno è composto da marne contenenti calcare e argilla.

Colore: Bel colore rosso rubino.

Profumo: Aromi di frutti rossi (lampone, ciliegia, ribes) e frutti neri (more, mirtilli, ribes nero) con note pepate.

Sapore: Struttura fine ed elegante al palato con tannini rotondi e vellutati. Le note aromatiche si evolvono su profumi complessi di sottobosco e humus.

Gradazione alcolica: 13 % VOL

CODICE : SE756796

BORDEAUX



CRUS ET DOMAINES DE FRANCE

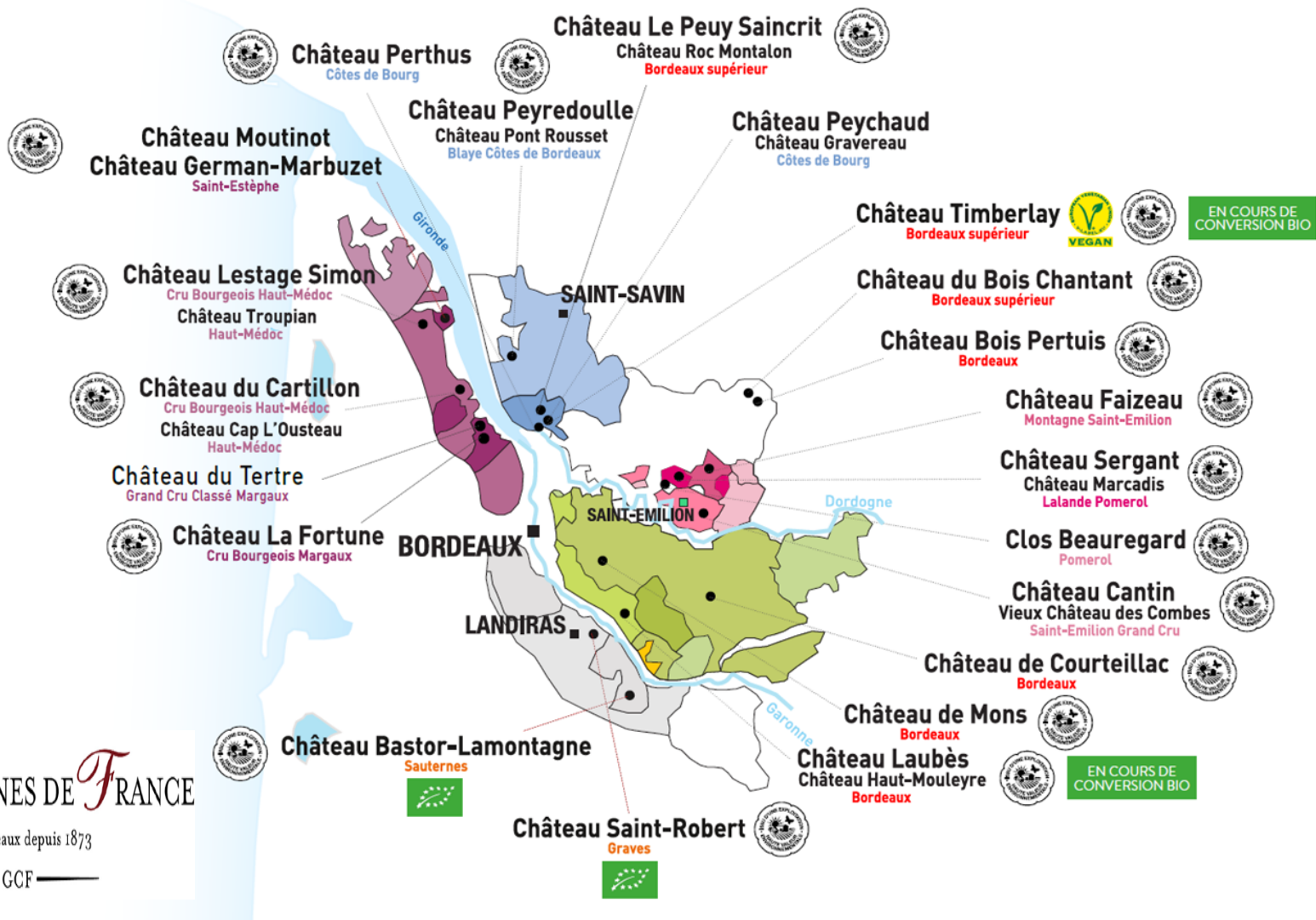
Grands Vins de Bordeaux depuis 1873

— GROUPE GCF —

CRUS ET DOMAINES DE FRANCE

Grands Vins de Bordeaux depuis 1873

— GROUPE GCF —





CRUS ET DOMAINES DE FRANCE
Grands Vins de Bordeaux depuis 1873
— GROUPE GCF —

CHÂTEAU FAIZEAU 2019 Montagne-Saint-Emilion AOP

Faizeau significa «PetitFaize», in riferimento all'abbazia benedettina di Faize si tuata vicino alla proprietà. Eretto sulle pendici di Calon, il punto più alto della regione di Libourne, Château Faizeau è una delle più antiche tenute della regione di Bordeaux. In realtà, era già presente sulla mappa di Belleyme nel XVIII secolo.

Il vigneto dello Château è di altissima qualità e beneficia di un magnifico terroir. Situato su un altopiano esposto a est/ovest, dove il sole è presente tutta la giornata Durante l'estate le viti vengono diradate e sfoltite per controllare le rese e la vigoria. Dal 2010, Château Faizeau si è affidato alla consulenza del famoso enologo Michel Rolland, al fine di il potenziale del suo eccezionale terroir.

Uve: 93% Merlot, 7% Cabernet Franc

Vinificazione: Selezione parcellare, diraspatura, fermentazione diretta, micro-ossigenazione tra due fermentazioni.

Affinamento: 12 mesi in barriques bordolesi di rovere francese (50% nuove)

Le vigne hanno in media 23 anni . 12 ettari di proprietà , 11 dedicati alle vigne.

Suolo: Sabbia-limo, argilloso-sabbiosi.

Colore: indossa un abito granato, molto sostenuto e brillante, con belle sfumature fuschia.

Profumo: Il naso è complesso, sia fruttato che piccante. Emanava aromi di marmellata di more, liquirizia e grafite.

Sapore: Al palato è ampio, equilibrato e persistente con note di marmellata di frutta nera.

Gradazione alcolica : 14.5

CRUS ET DOMAINES DE FRANCE

Grands Vins de Bordeaux depuis 1873

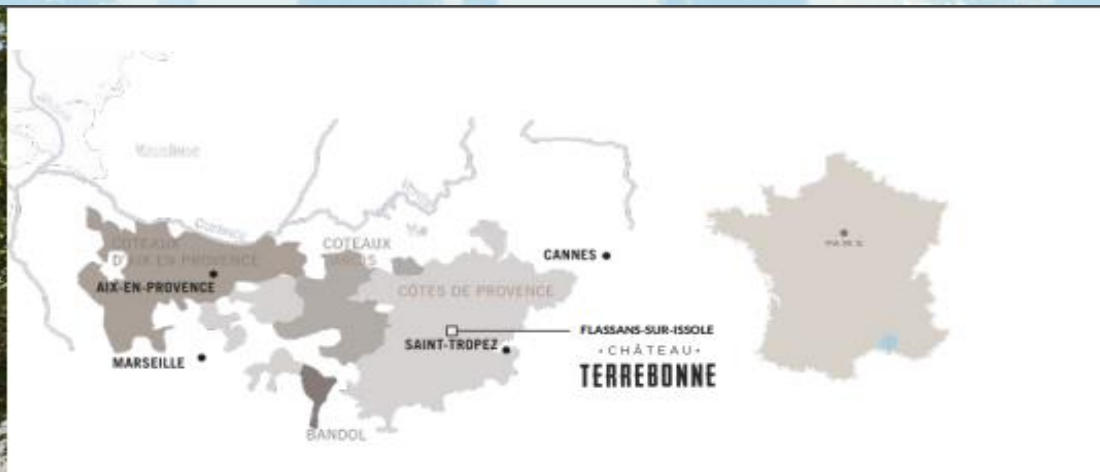
— GROUPE GCF —

CHÂTEAU FAIZEAU 2019 Montagne-Saint-Emilion AOP

Code produit :	754271
Type de bouteille :	0,75 BORD GRAND VIN BOUC VERT
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.58 Kg / L 77 x l 77 x h 300.5
Poids bout. pleine :	1.33 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	8.188 Kg / L 308 x l 243 x h 162
Cubage :	0.012 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	8
Nombre de cartons / Couche :	12
Nombre de cartons / Palette :	96
Poids de la palette :	786.048 Kg
Gencod unité consommateur :	3500610071188
Gencod unité appro :	3500611082381

• CHÂTEAU • TERREBONNE

**Bienvenue en terre promise
des grands rosés de Provence**



UNE SITUATION PRIVILÉGIÉE *au cœur de la Provence*

Le Château Terrebonne est situé dans le petit village de Flassans-sur-Issole, dans l'arrière-pays provençal, à mi-chemin entre Aix-en-Provence et Saint-Tropez, et à tout juste 1h de Marseille. Ce superbe domaine d'un seul tenant s'étend sur 142 hectares composés de garrigue, de forêts de chênes, d'oliveraies et de vignes. Le vignoble s'étend sur 60 hectares, dont la majorité est classée en AOP Côtes de Provence, et une autre partie en IGP Méditerranée.

A deux pas du vignoble, coule la rivière l'Issole qui traverse le département du Var, elle assure une ressource en eau pour les terres.

Code produit :	115897
Type de bouteille :	0,75 SABINE BC BLC PINECONE
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.6 Kg / L 76.1 x l 76.1 x h 326.5
Poids bout. pleine :	1.35 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	8.38 Kg / L 240 x l 164 x h 340
Cubage :	0.013 m³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	4
Nombre de cartons / Couche :	25
Nombre de cartons / Palette :	100
Poids de la palette :	838 Kg
Gencod unité consommateur :	3500610135958
Gencod unité appro :	3500611168214



• CHÂTEAU •
TERREBONNE
 Un Côtes de Provence frais, aromatique,
 plaisant et équilibré.



CHÂTEAU TERREBONNE 2022

Cotes de Provence

Uve: 45% Cinsalt , 35% Grenache ,20%Syrah

Vinificazione: Pressatura diretta dopo raccolta manuale durante la notte per conservare la freschezza. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate dopo qualche ora di macerazione per preservarne gli aromi. 140 ettari di vigna .

Suolo: argillo calcareo

Colore: rosa pallido

Profumo: pompelmo matura e lime

Sapore: fresco e delicato

Gradazione alcolica: 13,5% vol

CODICE : 115897