

LES CRÊTES®

VALLE D'AOSTA





Creati con **passione e sapienza**, i vini di **LES CRÊTES** sono figli di una **viticultura eroica ed artigianale**, fatta di condizioni estreme e di **radici profonde**. Raccontano della **montagna** e della famiglia Charrère che li produce in **Valle d'Aosta**, da **generazioni**.

Il terroir presenta un **clima alpino**, caratterizzato da basse temperature, grandi escursioni termiche e forti dislivelli. Con i suoli drenanti ed un microclima secco e ventilato, è la culla ideale per una **coltivazione a basso impatto ambientale, protetta dalle Alpi**.

I vigneti aziendali, coltivati ai piedi del Monte bianco tra 500 e 900 m. di altitudine, sono distribuiti in 11 comuni lungo tutta la Valle. A causa delle **pendenze**, risultano **frammentati** in terrazze e gradoni, con un'elevata densità d'impianto e basse rese.

La **vigna storica** più ampia, frutto di un accorpamento secolare, si estende accanto alla cantina sulla collina Les Crêtes che, con la sua torre medievale, domina il villaggio di Aymavilles.

La produzione media annua di 225.000 bottiglie dallo **stile raffinato**, presenta una gamma di vini complessi, sapidi ed eleganti, che nascono da un fare sartoriale. Piccole **vigne curate a mano** nel dettaglio, per ottenere uve sane, sottoposte a delicate vinificazioni, secondo le pratiche **tradizionali ed ecosostenibili** a tutela dell'ambiente.





Rebàn Pas Dosé

Metodo Classico Bianco

Uve: varietà tradizionale 100% Bianco.

Intenso e minerale, con note di cedro e susina, su sfondo di crosta di pane. Morbido e sapido, dal perlage fine.

Consigliato con: piatti a base di pesce, formaggi di breve e media stagionatura, tempura di pesce. Da tutto pasto.

Servire a 4/6 °C.



Rosé

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Petit Rouge 100% (varietà autoctona a bacca nera).

Delicato, floreale, con note di fragola, ribes, melone e pesca bianca. Fresco al sorso.

Consigliato con: aperitivi, sashimi, primi piatti freddi, pizza gourmet.

Servire a 10/12 °C.



Neblù Brut Nature

Metodo Classico Rosé

Uve: Blend di varietà internazionale e autoctona a bacca nera.

Fragrante, con sentori croccanti di ciliegia e piccoli frutti rossi. Elegante, con lungo finale sapido.

Consigliato con: crudi di mare, crostacei, tempura vegetariana, formaggi di breve stagionatura, tartare di cervo.

Servire a 4/6 °C.



Neige d'Or

Valle d'Aosta bianco D.O.P.

Vitigno: Petite Arvine 60%, Pinot Gris 40%. Bianco.

Elegante, strutturato con note di fiori bianchi, cardamomo e mandarino cinese. Verticale, concentrato, di grande persistenza e mineralità.

Consigliato con: primi e secondi piatti complessi, formaggi caprini di media stagionatura, uramaki rolls.

Servire a 12/14 °C.



Chardonnay Cuvée Bois

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Chardonnay
100% Bianco.

Intenso e complesso, con note di fiori, nocciola, vaniglia, cedro candito e nuances minerali e speziati. Finale lungo.

Consigliato con: foie gras, primi piatti elaborati, formaggi erborinati e fondute, filetto in crosta di nocciola.

Servire a 12/14 °C.



Petite Arvine Fleur

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Petite Arvine 100%
(varietà tradizionale). Bianco.

Complesso, su note floreali e di agrume, con ricordo di fiori bianchi, zagara e pietra focaia. Pieno al sorso, intenso e persistente.

Consigliato con: risotti elaborati, carni bianche salsate, formaggi di media stagionatura, ravioli al vapore.

Servire a 10/12 °C.



Chardonnay

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Chardonnay 100%.
Bianco.

Varietale e fruttato, con note di banana e susina. Di buona struttura, fresco e minerale.

Consigliato con: crostacei e tonno, formaggi di media stagionatura, coniglio alla ligure.

Servire a 10/12 °C.



Petite Arvine

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Petite Arvine 100%
(varietà tradizionale). Bianco.

Intenso, fruttato con note di gelsomino, peonia e cedro. Verticale, fresco, con lungo finale minerale.

Consigliato con: crudi di mare, carpacci, formaggi di breve stagionatura, cucina mediterranea.

Servire a 10/12 °C.



Pinot Gris Brulant

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Pinot Gris 100%.
Bianco.

Floreale con note di tiglio, biancospino, erbe officinali e pera. Di corpo, con un legame perfetto tra morbidezza e tensione acida.

Consigliato con: antipasti di mare, carni bianche, piatti vegetariani, trota di montagna alle erbe.

Servire a 10/12 °C.



Pinot Nero Revei

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Pinot Nero 100%. Rosso.

Fine, con note di frutti rossi maturi e cacao. Dal tannino vellutato con finale persistente.

Consigliato con: carni di maiale e agnello, formaggi di media stagionatura, risotto allo zafferano con midollo di ossobuco.

Servire a: 14/16 °C.



Chambave Moscato

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Muscat de Chambave 100%.
Bianco.

Fine e intenso, con note di pesca bianca, salvia ed erbe aromatiche. Coerente al palato, di piacevolissima freschezza e aromaticità. Finale lungo.

Consigliato con: aperitivi, toma alla salvia e alle ortiche, formaggi erborinati, thai food.

Servire a 10/12 °C.



Pinot Nero

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Pinot Nero 100%. Rosso.

Croccante, con note di fragola e frutti di bosco. Armonico, dai tannini vellutati con finale fresco e minerale.

Consigliato con: aperitivi, pesce alla griglia, crespelle alla valdostana, sushi di carne.

Servire a 14/16 °C.



Fumin La Cor

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Fumin 100% (varietà autoctona).
Rosso.

Intenso, con note di frutta matura,
fiori appassiti e ricordi speziati.
Morbido, con fine trama tannica
su sfondo di tostature e cuoio.

Consigliato con: carni rosse frollate,
caccagione, formaggi
di media e lunga stagionatura,
mocetta di cervo.

Servire a 16/18 °C.



Fumin

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Fumin 100% (varietà autoctona).
Rosso.

Fruttato, con note di cuoio e spezie.
Di carattere e fragrante,
dai tannini abbondanti e setosi,
con note di torba e liquirizia.
Fresco e persistente.

Consigliato con: brasati, selvaggina,
polenta e cervo, crottin de chèvre.

Servire a 14/16 °C.



Nebbiolo Sommet

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Nebbiolo (Picotendro)
100%. Rosso.

Elegante, fresco, vellutato
con note di mora, viola e ricordi
balsamici. Morbido, leggermente
speziato e dal finale lungo.

Consigliato con: piatti a base
di piccione e quaglia,
carni bianche, formaggi di media
stagionatura, rognone.

Servire a 14/16 °C.



Nebbiolo

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Nebbiolo (Picotendro)
100%. Rosso.

Fruttato, con note di mora, ciliegia
e nuances di viola e balsamiche.
Fresco, elegante, sapido.

Consigliato con: risotti alle verdure,
formaggi di breve stagionatura,
tagliatelle ai funghi porcini.

Servire a 12/14 °C.



La Sabla 50 anni

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: 20%Syrah, 20%Petit Rouge, 20%Merlot. 40%Fumin di cui a metà appassito.

Complesso ed elegante, con note di confettura, cacao e richiami balsamici. Equilibrato, intenso, di grande persistenza, con tannini vellutati.

Consigliato con: selvaggina e carni frollate, formaggi di media e lunga stagionatura, fegato alla veneziana, cioccolato fondente.

Servire a 16/18 °C.



Merlot Le Merle

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Merlot 100%, Rosso.

Elegante e strutturato, con note di mirtillo, mora in confettura e viola. Calde nuances speziate sul finale.

Consigliato con: carni rosse alla griglia, carré d'agnello, capretto al forno. Cioccolato fondente.

Servire a 16/18 °C.



La Sabla

Vino Rosso

Uve: blend di varietà a bacca nera. Rosso.

Fresco, con tannini morbidi su note di lampone e viola. Bilanciato al palato, con finale intenso e persistente.

Consigliato con: carni alla griglia, verticale di formaggi vaccini, trippa in umido. Da tutto pasto.

Servire a 14/16 °C.



Syrah La Tour

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Syrah 100%. Rosso.

Speziato con note di pepe rosa e ciliegia. Elegante, complesso, sapido e fresco. Tannini morbidi e lungo finale fruttato.

Consigliato con: primi piatti elaborati, carni rosse salsate, selvaggina, escargots alla parigina.

Servire a 14/16 °C.



Torrette Superiore

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Petit Rouge 100%
(varietà autoctona). Rosso.

Varietale tipico, con note di fragolina di bosco, susina matura e viola, fusi in un contesto di fresca e vivida mineralità.

Consigliato con: polenta ai funghi, carni arrosto e grigliate, costolette alla valdostana.

Servire a 14/16 °C.



Cornalin

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Cornalin 100% (varietà autoctona). Rosso.

Coerente e armonico, con note di piccoli frutti rossi, richiami floreali e speziati. a corredo di fini tostature.

Consigliato con: primi piatti, zuppe, carni bianche alla griglia, formaggi di breve e media stagionatura, favò di Ozein.

Servire a: 14/16 °C.



Torrette

Valle d'Aosta D.O.P.

Uve: Petit Rouge 70%, 10% Cornalin, 10% Mayolet, 10% Fumin (varietà autoctone). Rosso.

Varietale tipico, delicato, elegante, con note di viola e rosa appassita. Equilibrato, fresco, dal frutto croccante, tannini sottili e finale fresco.

Consigliato con: affettati e salumi, primi piatti ai sughi di carne, zuppa valpellinente.

Servire a 14/16 °C.





Nel cuore della **Valle d'Aosta**, con il **Rifugio del Vino**, **LES CRÊTES** apre le porte del suo mondo ai wine lovers. La struttura nasce come sala di degustazione e Wine Shop, di fianco alla **cantina storica**, a cui è collegato. Rifugio del vino, perché richiama l'architettura tipica di **alta quota** e perché è concepito a protezione del vino, quale patrimonio del **terroir alpino**.

**WINE SHOP & DEGUSTAZIONI
CON VISITE GUIDATE SU PRENOTAZIONE**

www.lescret.es.it

tel. (+39) 0165/ 902274 - rifugiodelvino@lescret.es.it

info@lescret.es.it  [les.cretes](https://www.instagram.com/les.cretes)