

FR

LES CRÊTES®

VALLE D'AOSTA



Créés avec **passion et savoir-faire**, les vins du domaine **LES CRÊTES** sont le fruit d'une **viticulture de montagne** et **artisanale**, façonnée par des conditions extrêmes et des **racines profondes**. Ils racontent l'histoire des vignobles d'altitude et celle de la famille Charrère, qui les cultive en Vallée d'Aoste depuis des générations.

Développé par Elena, Eleonora et Giulio, le domaine ouvre aujourd'hui ses portes avec le **'Rifugio del Vino'** (Refuge du Vin), un espace dédié à la dégustation et à la vente. Son architecture, qui évoque les profils des crêtes de montagne, s'inspire des refuges de haute altitude et abrite un cœur chaleureux **voué à l'accueil**. Le **terroir alpin**, caractérisé par de forts dénivelés, de basses températures, d'importantes variations thermiques et un microclimat sec et aéré, est le berceau idéal pour une **culture à faible impact environnemental**. Protégés par les Alpes, les vignobles s'étendent entre 500 et 900 mètres d'altitude, répartis sur 11 communes le long de la Vallée. Ils sont fragmentés en terrasses et en gradins, **au pied du Mont Blanc**. Le plus grand vignoble historique se trouve sur la colline panoramique Les Crêtes, qui domine le village d'Aymavilles. Avec une production de 225.000 bouteilles par an, Les Crêtes propose des vins au **style raffiné**, complexes, savoureux et élégants, fruits **d'une approche sur mesure**: de petites parcelles soignées à la main dans les moindres détails, pour obtenir des raisins sains et des vinifications délicates qui respectent les pratiques traditionnelles tout en protégeant l'environnement.





Rebàn Pas Dosé

Méthode Classique Blanc

Cépage: Variété traditionnelle 100%. Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage des grappes entières, fermentation en cuves inox. Fermentation malolactique partielle.

Élevage de 9 mois en cuves inox sur lies et repos de 42 mois en bouteille sur lies.

Dégustation: Intense et minéral, avec des notes de cèdre et de prune, sur un fond de croûte de pain. Doux et sapide, avec un perlage fin.

Mets: Plats de poisson, fromages à affinage court et moyen, tempura de poisson. Pour tout le repas.

Température de service: 4/6 °C.



Rosé

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Petit Rouge 100% (Variété autochtone à baies noires).

Vinification et élevage: Cryomacération pelliculaire de grappes entières. Fermentation et élevage sur lies pendant 2 mois en cuves inox.

Dégustation: Délicat, floral, avec des notes de fraise, de cassis, de melon et de pêche blanche. Frais en bouche.

Mets: Apéritifs, sashimis, entrées froides, pizzas gastronomiques.

Température de service: 10/12 °C.



Neblù Brut Nature

Méthode Classique Rosé

Cépage: Assemblage de cépages autochtones et internationaux à baies noires.

Vinification et élevage: Cryomacération des grappes entières suivie d'un pressurage doux, fermentation en cuve inox. Élevage de 6 mois en cuve inox sur lies et repos de 30 mois en bouteille sur lies.

Dégustation: Fragrant, aux arômes croquants de cerise et de petits fruits rouges. Élégant, avec une finale longue et sapide.

Mets: Fruits de mer crus, crustacés, tempura de légumes, fromages à courte affinage, tartare de cerf.

Température de service: 4/6 °C.



Neige d'Or

Valle d'Aosta bianco D.O.P.

Cépage: Petite Arvine 60%, Pinot Gris 40%. Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage en grappes entières. Fermentation et élevage sur lies pendant 12 mois (cuves de 30 hl et fûts de 300 l en chêne français) et en bouteille pendant 18 mois.

Dégustation: Élégant, structuré, aux notes de fleurs blanches, de cardamome et de mandarine chinoise. Vertical, concentré, d'une grande persistance et minéralité.

Mets: Premiers plats et plats principaux élaborés, fromages de chèvre à affinage moyen, uramaki rolls.

Température de service: 12/14 °C.



Chardonnay Cuvée Bois

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Chardonnay 100%. Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage en grappes entières de 7 crus. Fermentation et élevage sur lies pendant 12 mois dans des fûts de chêne français de 300 litres (neufs et de deuxième passage). Élevage en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation: Intense et complexe, avec des notes florales, de noisette, de vanille, de cèdre confit et avec des nuances minérales et épicées. Finale longue.

Mets: Foie gras, premiers plats élaborés, fromages à pâte persillée et fondues, filet en croûte de noisette.

Température de service: 12/14 °C.



Chardonnay

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Chardonnay 100%. Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage en grappes entières. Fermentation et élevage sur lies pendant 3 mois en cuves inox.

Dégustation: Variétal et fruité, avec des notes de banane et de prune. Doté d'une bonne structure, frais et minéral.

Mets: Crustacés et thon, fromages à affinage moyen, lapin à la sauce Ligure.

Température de service: 10/12 °C.



Petite Arvine Fleur

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Petite Arvine 100% (variété traditionnelle), d'un seul cru. Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage en grappes entières. Fermentation et élevage sur lies pendant 9 mois en cuves inox.

Dégustation: Complexe, sur des notes florales et d'agrumes, avec des souvenirs de fleurs blanches, de fleur d'oranger et de silex. Bouche pleine, intense et persistante.

Mets: Risottos élaborés, viandes blanches en sauce, fromages à affinage moyen, raviolis vapeur.

Température de service: 10/12 °C.



Petite Arvine

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Cépage: Petite Arvine 100% (variété traditionnelle). Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage en grappes entières. Fermentation et élevage sur lies pendant 2 mois en cuves inox.

Dégustation: Intense, fruité, avec des notes de jasmin, de pivoine et de cèdre. Vertical, frais, avec une longue finale minérale.

Mets: Fruits de mer crus, carpaccios, fromages à affinage court, cuisine méditerranéenne.

Température de service: 10/12 °C.



Pinot Gris Brulant

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Pinot Gris 100%. Blanc.

Vinification et élevage: Pressurage en grappes entières. Fermentation et élevage sur lies pendant 9 mois en cuves inox avec remontages quotidiens, puis 4 mois d'élevage en bouteille.

Dégustation: Floral, avec des notes de tilleul, d'aubépine, d'herbes médicinales et de poire. Corsé, avec un parfait équilibre entre douceur et tension acide.

Mets: Entrées de fruits de mer, viandes blanches, plats végétariens, truite de montagne aux herbes.

Température de service: 10/12 °C.



Chambave Moscato

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Muscat de Chambave 100%. Blanc.

Vinification et élevage: Égrappage et macération pelliculaire dans le pressoir, fermentation et élevage sur lies dans des cuves inox pendant 5 mois.

Dégustation: Fin et intense, avec des notes de pêche blanche, de sauge et d'herbes aromatiques. Harmonieux en bouche, d'une fraîcheur et d'une aromatique très agréables. Finale longue.

Mets: Apéritifs, toma à la sauge et aux orties, fromages bleus, cuisine Indienne et Thaïlandaise.

Température de service: 10/12 °C.



Pinot Nero Revei

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Pinot Nero 100%. Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage et cryomacération des raisins entiers. Fermentation en cuves inox. Élevage 18 mois en tonneaux de 700 litres usagés et 18 mois en bouteille.

Dégustation: Fin, avec des notes de fruits rouges mûrs et de cacao. Tanins veloutés et finale persistante.

Mets: Viandes de porc et d'agneau, fromages à affinage moyen, risotto au safran avec moelle d'osobuco.

Température de service: 14/16 °C.



Pinot Nero

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Pinot Nero 100%. Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage et cryomacération des raisins entiers. Fermentation avec remontages quotidiens et élevage en cuves inox pendant 6 mois.

Dégustation: Croquant, avec des notes de fraise et de fruits des bois. Harmonieux, aux tanins veloutés, avec une finale fraîche et minérale.

Mets: Apéritifs, poisson grillé, crêpes à la Valdôtaine, sushi de viande.

Température de service: 14/16 °C.



Fumin La Cor

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Fumin 100% (Variété autochtone).
Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage des raisins, fermentation en cuves inox avec remontages quotidiens. Élevage de 12 mois en fûts de 300 litres usagés et de 36 mois en bouteille.

Dégustation: Intense, avec des notes de fruits mûrs, de fleurs fanées et de souvenirs épicés. Rond, avec une fine structure tannique sur un fond de torréfaction et de cuir.

Mets: Viandes rouges maturées, gibier, fromages à affinage moyen et long, «mocetta» de cerf.

Température de service: 16/18 °C.



Fumin

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Fumin 100% (Variété autochtone).
Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage des raisins, fermentation en cuves inox avec remontages quotidiens. Élevage de 12 mois en fûts de 300 litres usagés et de 6 mois en bouteille.

Dégustation: Fruité, avec des notes de cuir et d'épices. De caractère et frais, aux tannins abondants et soyeux, avec des notes de tourbe et de réglisse. Frais et persistant.

Mets: Viandes braisées, gibier, polenta et cerf, crottin de chèvre.

Température de service: 14/16 °C.



Nebbiolo Sommet

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Cépage: Nebbiolo (Picotendro)
100%. Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage, fermentation des raisins entiers dans des cuves inox avec foulages quotidien. Élevage pendant 12 mois en tonneaux de 25 hl et en bouteille pendant 12 mois.

Dégustation: Élégant, frais, velouté, avec des notes de mûre, de violette et des nuances balsamiques. Rond, légèrement épicé, avec une longue finale.

Mets: Plats de pigeon et de caille, viandes blanches, fromages à affinage moyen, rognon.

Température de service: 14/16 °C.



Nebbiolo

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Nebbiolo (Picotendro) 100%. Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage, fermentation des raisins entiers dans des cuves inox avec foulages quotidien. Élevage de 12 mois en cuves inox et de 3 mois en bouteille.

Dégustation: Fruité, avec des notes de mûre, de cerise et des nuances de violette et balsamiques. Frais, élégant, sapide.

Mets: Risottos aux légumes, fromages à affinage court, tagliatelles aux cépes.

Température de service: 12/14 °C.



La Sabla 50 anni

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: 20% Syrah, 20% Petit Rouge, 20% Merlot, 40% Fumin dont la moitié flétri sur pied.

Vinification et élevage: Égrappage et fermentation des quatre cépages séparés. Fermentation de 10 jours du Fumin issu de raisins flétris en tonneaux de 300 litres. Élevage séparé des quatre cuvées pendant un an en fûts de chêne, suivi de l'assemblage. Poursuite de l'élevage pendant un an en fûts de chêne et un an en cuve inox. Garde en bouteille de deux ans.

Dégustation: Complexe et élégant, avec des notes de confiture, de cacao et des accents balsamiques. Équilibré, intense, de grande persistance, avec des tanins veloutés.

Mets: Gibier et viandes vieilles, fromages à pâte dure et à pâte molle, foie à la Vénitienne.

Température de service: 16/18 °C.



La Sabla Vino Rosso

Cépage: Assemblage de cépages à baies noires. Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage des raisins, fermentation en cuves inox avec remontages quotidiens. Élevage en cuves inox pendant 8 mois et en bouteilles pendant 5 mois.

Dégustation: Frais, avec des tanins doux sur des notes de framboise et de violette. Équilibré en bouche, avec une finale intense et persistante.

Mets: Viandes grillées, assortiment de fromages au lait de vache, tripes en sauce. Pour tout le repas.

Température de service: 14/16 °C.



Merlot Le Merle

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Merlot 100%, Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage, fermentation des raisins entiers avec remontages quotidiens. Élevage de 18 mois en fûts de 300 litres, neufs et de deuxième passage, et de 12 mois en bouteille.

Dégustation: Élégant et structuré, avec des notes de myrtille, de mûre en confiture et de violette. Des chaleureuses nuances épicées en finale.

Mets: Viandes rouges grillées, carré d'agneau, chevreau au four. Chocolat noir.

Température de service: 16/18 °C.



Syrah La Tour

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Syrah 100%. Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage des raisins, fermentation en cuves inox avec remontages quotidiens. Élevage de 12 mois en barriques de chêne de 300 litres et 6 mois en bouteille.

Dégustation: Épicé, avec des notes de poivre rose et de cerise. Élégant, complexe, sapide et frais. Tanins doux et longue finale fruitée.

Mets: Premiers plats élaborées, viandes rouges en sauce, gibier, escargots à la Parisienne.

Température de service: 14/16 °C.



Torrette Superiore

Valle d'Aosta D.O.P.

Cépage: Petit Rouge 100% (Variété autochtone).
Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage des raisins, fermentation en cuves inox avec remontages quotidiens. Élevage en cuves inox pendant 8 mois et en bouteilles pendant 6 mois.

Dégustation: Cépage typique, avec des notes de fraise des bois, de prune mûre et de violette, fusionnées dans un contexte de fraîcheur et de minéralité vive.

Mets: Polenta aux champignons, viandes rôties et grillées, côtelettes à la Valdôtaine.

Température de service: 14/16 °C.



Torrette

Valle d'Aosta D.O.P.

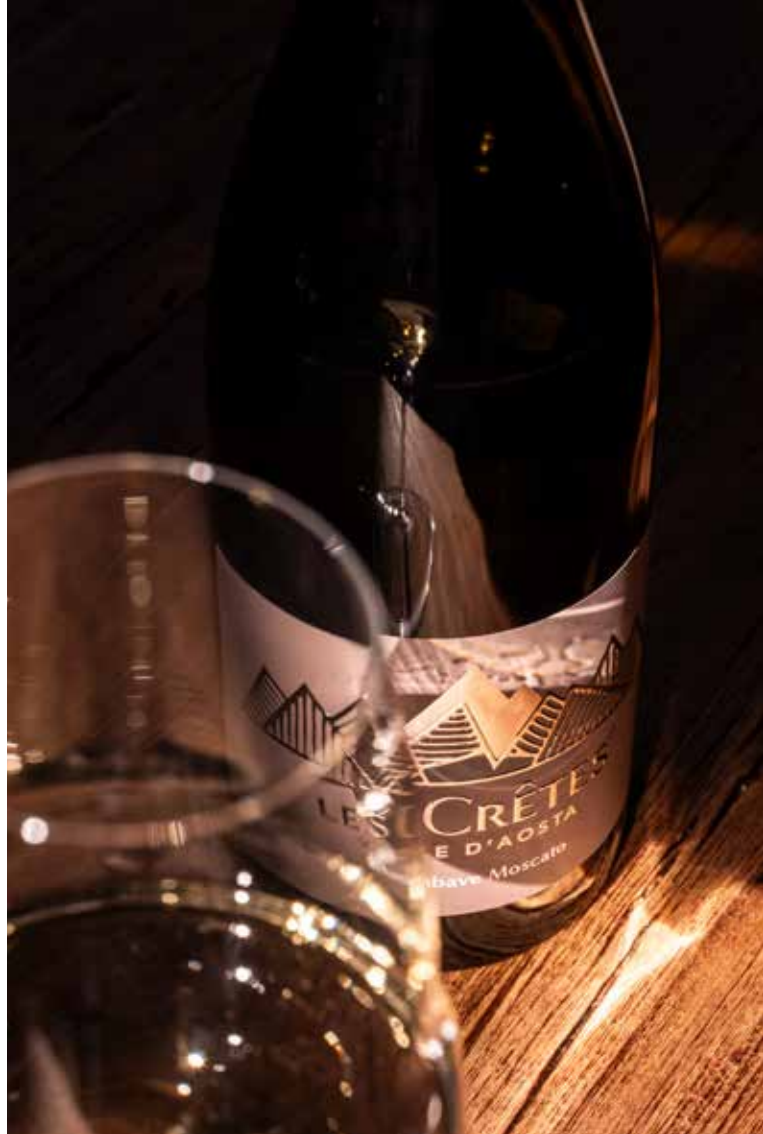
Cépage: Petit Rouge 70%, 10% Cornalin, 10% Mayolet, 10% Fumin (Variétés autochtones).
Rouge.

Vinification et élevage: Égrappage des raisins, fermentation en cuves inox avec remontages quotidiens. Élevage en cuves inox pendant 6 mois et en bouteilles pendant 2 mois.

Dégustation: Cépage typique, délicat, élégant, avec des notes de violette et de rose fanée. Équilibré, frais, avec un fruit croquant, des tanins fins et une finale fraîche.

Mets: Charcuterie typique, plats de pâtes avec des sauces à la viande, soupe Valpellinente.

Température de service: 14/16 °C.



**BOUTIQUE À VIN & DÉGUSTATIONS
VISITES GUIDÉES SUR RÉSERVATION**

www.lescrettes.it

tél. (+39) 0165/902274 - rifugiodelvino@lescrettes.it

info@lescrettes.it  [les.crettes](https://www.instagram.com/les.crettes)

