

# Pandolfini

CASA  
D'ASTE  
DAL 1924



*la joie  
du Vin*

**VINI PREGIATI  
E DA COLLEZIONE**

FIRENZE  
9 - 10 APRILE  
2026





*Château d'Yquem*





Pandolfini | CASA  
D'ASTE  
DAL 1924

*la joie  
du Vin*

**VINI PREGIATI  
E DA COLLEZIONE**

FIRENZE  
9 - 10 APRILE  
2026





**DIREZIONE**

Pietro De Bernardi

**RESPONSABILE OPERATIVO**

Elena Capannoli  
*elena.capannoli@pandolfini.it*

**RESPONSABILE AMMINISTRATIVO**

Massimo Cavicchi  
*massimo.cavicchi@pandolfini.it*

**ORGANIZZAZIONE E COORDINAMENTO**

Nicola Belli  
*nicola.belli@pandolfini.it*

**COORDINAMENTO DIPARTIMENTI**

Lucia Montigiani  
*lucia.montigiani@pandolfini.it*

**UFFICIO STAMPA**

Studio Tiss  
Tel. +39 02 314107  
*pressoffice@studiotiss.com*

**CONTABILITÀ CLIENTI VENDITORI E COMPRATORI**

Alessio Nenci  
*alessio.nenci@pandolfini.it*  
Niccolò Bonatti  
*contabilitaclienti@pandolfini.it*

**SEGRETERIA AMMINISTRATIVA**

Andrea Terreni  
*amministrazione@pandolfini.it*

**PRIVATE SALES**

Tel. +39 055.234.0888  
Fax +39 055.244.343  
*info@pandolfini.it*

**RITIRI E CONSEGNE**

Responsabile Magazzino  
Marco Fabbri  
*marco.fabbri@pandolfini.it*

**SEDE FIRENZE**

David Borgianni  
Alessandro Cesarali  
Leonardo De Novellis  
Marco Gori  
*magazzino.firenze@pandolfini.it*

**SEDE MILANO**

Alberto Origgi  
*magazzino.milano@pandolfini.it*

**SERVIZIO CLIENTI**

**SEDE FIRENZE**  
Silvia Franchini  
*info@pandolfini.it*

**SEDE MILANO**

Elena Servi  
*milano@pandolfini.it*

**SEDI**

**FIRENZE**

Palazzo Ramirez Montalvo  
Borgo degli Albizi, 26  
50122 Firenze  
Tel. +39 055 2340888 (r.a.)  
Fax +39 055 244343  
*info@pandolfini.it*

**POGGIO BRACCIOLINI**

Via Poggio Bracciolini, 26  
50126 Firenze  
Tel. +39 055 685698  
Fax +39 055 6582714  
[www.poggiobracciolini.it](http://www.poggiobracciolini.it)  
*info@poggiobracciolini.it*

**MILANO**

Via Manzoni, 45  
20121 Milano  
Tel. +39 02 65560807  
Fax +39 02 62086699  
*milano@pandolfini.it*  
Cristiano Collari  
*cristiano.collari@pandolfini.it*

**ROMA**

Via Margutta, 54  
00187 Roma  
Tel. +39 06 3201799  
Benedetta Borghese Briganti  
*roma@pandolfini.it*





## ESPERTI PER QUESTA VENDITA

CAPO DIPARTIMENTO

**Francesco Tanzi**

francesco.tanzi@pandolfini.it

ASSISTENTE

Federico Dettori

vini@pandolfini.it



## ASTA

### FIRENZE

Palazzo Ramirez Montalvo  
Borgo degli Albizi, 26

### 9 APRILE 2026

Ore 14.30

Château d'Yquem

Lotti: 1 - 19

*A single owner collection:*

Bordeaux & Rhône

Lotti: 20 - 32

Bourgogne

Lotti: 33 - 222

Italia

Lotti: 232 - 240

Napa Valley

Lotti: 241 - 251

### 10 APRILE 2026

Ore 10.30

Champagne

Lotti: 252 - 304

Bordeaux, Rhône  
e resto della Francia

Lotti: 305 - 349

Bourgogne

Lotti: 350 - 454

Domaine de  
la Romanée Conti

Lotti: 455 - 479

Ore 14.30

Piemonte  
e resto d'Italia  
Lotti: 480 - 550

Toscana

Lotti: 551 - 693

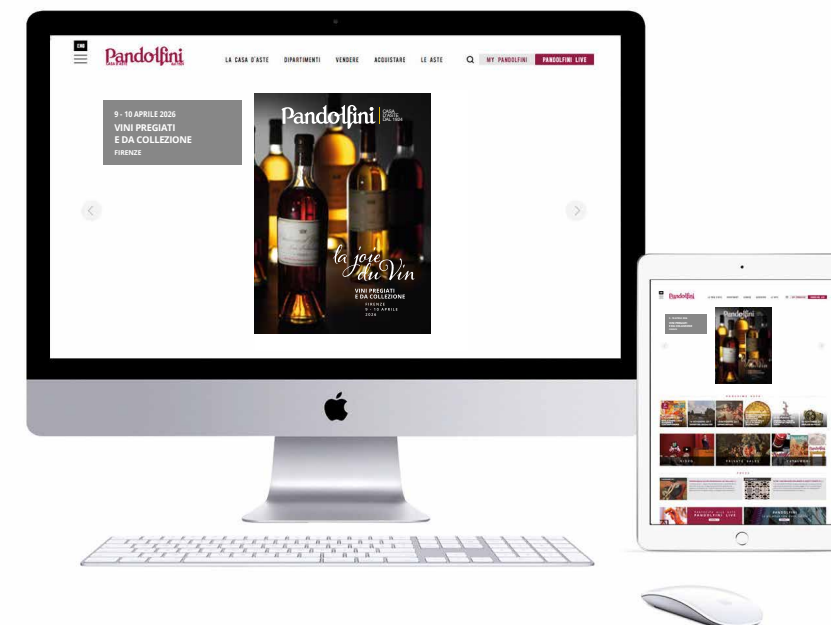
L'appuntamento è fissato per i giorni 9 e 10 Aprile a Firenze, nella nostra sede centrale di Palazzo Ramirez Montalvo. Speriamo di vedervi personalmente nelle nostre sale, pronte per accogliervi, ma, in caso non possiate, vi ricordiamo la possibilità di partecipare anche con offerte scritte, per via telefonica con i nostri operatori, oppure online, grazie alla nostra piattaforma Pandolfini Live.

Lo Staff del dipartimento è a vostra completa disposizione per mostrarvi, nei giorni precedenti l'asta e previo appuntamento, le bottiglie di vostro interesse **nella sede di Firenze**, in Borgo albizi 26, dove si trova la nostra cantina.

Potete trovare tutte le informazioni sul nostro sito web.

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM





**Volete guardare e partecipare alle nostre aste da qualsiasi parte del mondo vi troviate?**

È semplice e veloce con l'applicazione Pandolfini Live. Disponibile per dispositivi iOS e Android.

Se siete alla ricerca di arte, disegni, vini, orologi o gioielli, le nostre aste sono un riferimento per i collezionisti esperti e per i neofiti. Partecipare ad un'asta e fare offerte è ora più facile che mai grazie alla applicazione PANDOLFINI LIVE disponibili per dispositivi iOS e Android. Potrete seguire in streaming live le aste e avere la sensazione di essere in sala, ma con la possibilità di fare offerte da qualsiasi parte del mondo.





# la joie du Vin

## VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

Firenze, 9 - 10 aprile 2026

*"Il est si beau de vivre, et la vie est si douce qu'elle ne peut pas être mauvaise!"*  
(Émile Zola, *La Joie de vivre*, 1884)

Con questa frase, l'illustre scrittore naturalista celebra la bellezza della vita e la sua unicità. Allo stesso modo con questo catalogo, parafrasando il titolo del romanzo, Pandolfini vuol rendere omaggio al mondo del vino, che da secoli affascina e arricchisce la nostra cultura e le nostre vite. Per fare questo, non potevamo avere compagno di viaggio migliore di uno dei protagonisti della storia enologica mondiale da oltre 400 anni: **Château d'Yquem**. Grazie alla collaborazione con la leggendaria azienda di Bordeaux, abbiamo potuto inserire in catalogo alcuni lotti unici, sia per rarità che per conservazione: bottiglie di oltre un secolo fa, come **una bottiglia di Yquem del 1920**. Ci tengo a ringraziare il **CEO di Yquem, Lorenzo Pasquini**, senza il quale non si sarebbe potuto svolgere questo evento unico, e sottolineare il prezioso contributo dei *négociant* dello Château, **Mestrezat** e **Sarzi Amadè**.

La mattina del 9 aprile si apre con una esclusiva degustazione, guidata direttamente da Pasquini *in tandem* con **Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano**: assieme ad alcune annate storiche verrà presentata, **in anteprima nazionale, la nuova annata di Château d'Yquem, 2023**.

L'evento, per la stampa e alcuni dei nostri *top client*, sarà seguito da un light lunch a opera dell'**Enoteca Pinchiorri**, e poi dalla vendita dei lotti della prima parte del catalogo: i primi dieci, come già annunciato, provengono direttamente dal caveau del celebre château, e sono corredati da esclusive esperienze, dalla visita con degustazione fino alla cena con pernottamento nell'iconico castello. A seguire, dopo i lotti di Yquem provenienti da collezioni private, arriviamo a uno dei momenti più attesi dell'asta: la messa all'incanto di una **Single Owner Collection** di straordinario valore. Queste bottiglie, conservate a regola d'arte, rappresentano quanto di meglio il mercato internazionale ha da offrire: vi è una nutrita sessione di vini francesi, con particolare attenzione alla regione della Borgogna con bottiglie rarissime come il **Musigny Blanc del Domaine Comte Georges de Vogüé**, seguita dai più grandi vini del Piemonte e della Toscana, per finire con circa venti lotti provenienti dalla Napa Valley. Tra questi ultimi, ci teniamo a segnalare i tre lotti finali dedicati a **Screaming Eagle**: del più prestigioso *estate* del Nuovo Mondo abbiamo due magnum e una bottiglia dell'introvabile Sauvignon Blanc, una gemma per veri collezionisti!

La mattina del 10 aprile riapriamo le vendite con la tornata riservata ai vini francesi: prima Champagne, poi Bordeaux, Rodano, Borgogna. Per concludere, come ormai è consuetudine, la sessione dedicata al più celebre tra i *domaine* borgognoni: **oltre venti lotti del Domaine de la Romanée Conti**.

Chiudono il secondo giorno, e questo eccezionale catalogo, le bottiglie del *Bel Paese*: dai vigneti del Trentino, fino ai filari di San Giovese della nostra Toscana, passando per gli incantevoli paesaggi delle Langhe, sono presenti bottiglie di tutti i formati, che siamo certi sapranno accontentare anche gli appassionati più esigenti.

Come avrete notato, tranne che per alcune doverose eccezioni, non mi sono dilungato particolarmente nell'elencazione dei lotti, perché sarebbero sempre troppi quelli degni di nota e, soprattutto, per non togliervi la *joie* di scoprirli sfogliando il nostro catalogo.

Francesco Tanzi  
Capo Dipartimento  
Vini Pregiati e da Collezione



*Fruit of a rare confluence of geology, geography, climate and the extraordinary fungus we call noble rot, Yquem is a miracle of nature, captured through prodigious human spirit and savoir-faire.*

*Across its 400-year history, the estate's caretakers have refined a philosophy of winemaking at once meticulous and audacious, in a search for perfection so risky that ten entire vintages have been left unbottled since 1910. Even the most generous harvests yield but a solitary glass of Yquem per vine.*

*This elixir of exceptional opulence and complexity, whose brilliant golden hue evolves in the bottle across decades like the sun's rays from dawn to dusk, was once described by the French novelist Frédéric Dard as "drinkable light". Light in a bottle... if left in the cellar, it will burn for centuries, alive and evolving, but its raison d'être is always the same: to one day be opened and shared, so that it may shed its light on us, stir our emotions and raise us up in a moment of celebration.*

Frutto di una rara combinazione di geologia, geografia, clima e dello straordinario fungo che chiamiamo muffa nobile, Yquem è un miracolo della natura, catturato grazie al prodigioso spirito umano e al savoir-faire.

Nel corso dei suoi 400 anni di storia, i custodi della tenuta hanno affinato una filosofia di vinificazione meticolosa e audace, alla ricerca di una perfezione così rischiosa che dal 1910 ben dieci annate sono rimaste non imbottigliate. Anche i raccolti più generosi producono solo un unico bicchiere di Yquem per vite.

Questo elisir di eccezionale opulenza e complessità, il cui brillante colore dorato evolve in bottiglia nel corso dei decenni come i raggi del sole dall'alba al tramonto, è stato descritto dal romanziere francese Frédéric Dard come "luce bevibile". Luce in bottiglia... se lasciata in cantina, arderà per secoli, viva e in continua evoluzione, ma la sua ragion d'essere è sempre la stessa: essere un giorno aperta e condivisa, affinché possa illuminare le nostre vite, suscitare le nostre emozioni ed elevarci in un momento di festa.



# Château d'Yquem

**Dal caveau dello Château**  
LOTTI 1 - 10

**Da collezioni private**  
LOTTI 11 - 19

**FIRENZE**  
**9 APRILE 2026**  
**ORE 14.30**





## 1996, 2006, 2016

Three vintages separated by twenty years, each expressing a different facet of the Château d'Yquem terroir, yet united by a common thread: the quest for perfect balance between sweetness, acidity and aromatic complexity.

1996 is considered a "textbook" vintage: after a balanced summer, the first three weeks of September were rain-free, allowing the grapes to ripen slowly in ideal conditions. The rains in early October triggered a uniform botrytis of rare purity, and the harvest took place in six stages until early November. The result is a classic, elegant wine that is not particularly opulent, but has extraordinary finesse and virtually unlimited ageing potential. Scores range between 95 and 96/100.

2006 was an unusual year in terms of weather: a scorching summer, an unusually cool August and a rainy September created very different conditions from plot to plot. The Yquem team had to adapt the harvest in a surgical manner, with five selective passes between September and October, favouring the earliest terroirs. Despite the complexity of management, the resulting wine is extraordinarily pure, mineral and taut, with notes of pineapple, spices and aromatic herbs, and a very long finish. Scores reach up to 98/100. 2016 was marked by the most intense summer drought ever recorded at the château since 1898, offset by the water reserves in the clay soils. A cool autumn favoured slow and progressive botrytisation, with 75% of the harvest taking place in the last two weeks of a two-month harvest. With 135 g/l of residual sugar and lively, persistent acidity, the wine stands out for its freshness, precision and great elegance. Scores reach 100/100.

Tre annate distanti vent'anni l'una dall'altra, che raccontano tre diverse espressioni del terroir di Château d'Yquem, accomunate però da un filo conduttore: la ricerca dell'equilibrio perfetto tra dolcezza, acidità e complessità aromatica.

Il 1996 è considerato una vendemmia "da manuale": dopo un'estate equilibrata, le prime tre settimane di settembre senza pioggia permisero alle uve di maturare lentamente in condizioni ideali. Le piogge di inizio ottobre innescarono una botrytis omogenea e di rara purezza, e la vendemmia si articolò in sei passaggi fino ai primi di novembre. Il risultato è un vino classico, elegante e non particolarmente opulento, ma di straordinaria finezza e con un potenziale di invecchiamento praticamente illimitato. I punteggi oscillano tra 95 e 96/100.

Il 2006 fu un'annata meteorologicamente anomala: estate rovente, agosto insolitamente fresco e settembre piovoso crearono situazioni molto diverse da parcella a parcella. Il team di Yquem dovette adattare la raccolta in modo chirurgico, con cinque passaggi selettivi tra settembre e ottobre, privilegiando i terroir più precoci. Nonostante la complessità gestionale, il vino che ne nacque è straordinariamente puro, minerale e teso, con note di ananas, spezie ed erbe aromatiche, e un finale lunghissimo. I punteggi arrivano fino a 98/100.

Il 2016 fu segnato dalla siccità estiva più intensa mai registrata al castello dal 1898, compensata dalle riserve idriche dei suoli argillosi. Un autunno fresco favorì una bottrizzazione lenta e progressiva, con il 75% del raccolto vendemmiato nelle ultime due settimane di una raccolta durata due mesi. Con 135 g/l di zucchero residuo e un'acidità vivace e persistente, il vino si distingue per freschezza, precisione e grande eleganza. I punteggi raggiungono il 100/100.

1\*

Château d'Yquem

Sauternes, 1er Grand Cru Classé

2016 - 1 bt

2006 - 1 bt

1996 - 1 bt

3 bt - csl personalizzata

E

Euro 800/2.400

**Experience:**  
visita privata e degustazione  
per quattro persone  
presso lo Château





## The Vintages of the 1990s

*The documents recount ten vintages of one of the world's most famous sweet wines, Château d'Yquem from Sauternes, describing weather conditions, harvests and critical reviews.*

*1990 is considered exceptional, perhaps unrepeatable in the 20th century. A scorching summer with record temperatures, dry easterly winds and timely rainfall created ideal conditions for botrytis, resulting in a powerful and complex wine with almost unanimous scores of 98/100.*

*1991 was marked by the devastating frost of 21 April, which damaged 30% of the vineyards. However, a hot summer and a late harvest allowed for the production of an elegant and balanced wine with excellent ageing potential.*

*1993 was a difficult vintage: almost continuous rain between September and mid-October forced a drastic selection — up to 90% of the bunches were discarded in some plots. The result was a very rare wine of great purity.*

*1994, known as the 'millésime du terroir', saw Yquem's clay soil make all the difference. After weeks of rain, 15 days of easterly winds transformed the grapes into something extraordinary, combining finesse and power.*

*1995 is among the greatest of the decade: an explosion of botrytis and bunches with extremely rare sugar concentrations produced a wine considered an absolute benchmark by critics, with an endless finish.*

*1996 was a textbook vintage, with slow and steady botrytis. The result is a classic, elegant wine that perfectly reflects the terroir of the entire estate.*

*1997, a hot and dry year with a very long harvest lasting over two months, is considered by many critics to be one of the greatest Yquems in modern history, with perfect scores of 20/20.*

*1998 was born from a 'double harvest' — September and October — whose contrasting characteristics found an elegant and refined balance in the blend.*

*1999 offered favourable conditions and a concentrated harvest, producing a balanced and classy wine, although it did not reach the heights of the decade.*

*The 2000 vintage, devastated by exceptional rainfall, produced only 20% of the normal quantity. However, the grapes that were saved produced a concentrated wine worthy of the château's reputation.*



## Le Annate degli Anni '90

I documenti raccontano dieci annate di uno dei vini dolci più celebri al mondo, lo Château d'Yquem di Sauternes, descrivendo condizioni meteorologiche, vendemmia e valutazioni della critica.

Il 1990 è considerato eccezionale, forse irripetibile nel XX secolo. Un'estate torrida con temperature record, venti orientali secchi e piogge al momento giusto crearono condizioni ideali per la botrytis, dando vita a un vino potente e complesso con punteggi quasi unanimi di 98/100. Il 1991 fu segnato dal gelo devastante del 21 aprile, che danneggiò il 30% dei vigneti. Tuttavia un'estate calda e una vendemmia tardiva permisero di produrre un vino elegante e bilanciato, con ottimo potenziale di invecchiamento.

Il 1993 fu un'annata difficile: piogge quasi continue tra settembre e metà ottobre costrinsero a una selezione drastica — fino al 90% dei grappoli scartati in alcune parcelle. Ne uscì un vino rarissimo ma di grande purezza.

Il 1994, definito il "millésime du terroir", vide il suolo argilloso di Yquem fare la differenza. Dopo settimane di pioggia, 15 giorni di vento orientale trasformarono le uve in qualcosa di straordinario, unendo finezza e potenza.

Il 1995 è tra i più grandi della decade: un'esplosione di botrytis e grappoli con concentrazioni di zucchero rarissime produssero un vino considerato un benchmark assoluto dalla critica, con un finale interminabile.

Il 1996 fu una vendemmia "da manuale", con botrytis lenta e regolare. Il risultato è un vino classico ed elegante che riflette alla perfezione il terroir dell'intera proprietà.

Il 1997, annata calda e siccitosa con vendemmia lunghissima di oltre due mesi, è reputato da molti critici tra i più grandi Yquem della storia moderna, con punteggi perfetti di 20/20.

Il 1998 nacque da una "doppia vendemmia" — settembre e ottobre — i cui caratteri opposti trovarono nell'assemblaggio un equilibrio elegante e raffinato.

Il 1999 offrì condizioni favorevoli e una vendemmia concentrata, producendo un vino equilibrato e di grande classe, pur senza raggiungere i vertici della decade.

Il 2000, devastato da piogge eccezionali, produsse solo il 20% della quantità normale. Le uve salvate diedero comunque un vino concentrato e degno della reputazione del castello.

2\*

Château d'Yquem

*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*

2000 - 1 bt

1999 - 1 bt

1998 - 1 bt

1997 - 1 bt

1996 - 1 bt

1995 - 1 bt

1994 - 1 bt

1993 - 1 bt

1991 - 1 bt

1990 - 1 bt

10 bt - csl personalizzata

E

Euro 3.500/7.000

**Experience:**  
visita privata e degustazione  
per quattro persone presso  
lo Château







## *The 1985–1990 Vintages*

Six extraordinary vintages that reflect Château d'Yquem's constant pursuit of perfection, despite very different weather conditions.

1985 was marked by a very late harvest, the latest in the château's history: over 50% of the grapes were harvested in December due to an autumn drought that prevented the development of botrytis for a long time. The result was an attractive wine, but one lacking the depth of the great vintages, albeit with remarkable ageing potential — so much so that it received a perfect 100/100 from Decanter in 2021.

1986 got off to a difficult start, with a cold, wet winter, but a hot, dry summer allowed the grapes to reach extraordinary concentration. The harvest, one of the latest on record, ended in November amid thick fog. The resulting wine is powerful, elegant and long-lived, with scores of up to 98/100.

1987 was technically challenging, with a rainy October that alternated between spells of good weather and rain. Thanks to careful management of the harvest, Yquem managed to produce a balanced and aromatically complex wine, which is particularly appreciated with ageing.

1988 was notable for botrytis developing unusually evenly despite the summer drought. Six passes through the vineyard, the last in mid-November, produced a wine of great finesse, tension and vitality, unanimously considered one of the château's great classics with scores of up to 99/100.

1989 was a very hot and early vintage, compared to the legendary 1929 and 1947. Although a summer hailstorm damaged 20% of the vineyard, the grapes reached a very rare level of ripeness. The wine is elegant, powerful and extraordinarily balanced, with consistent ratings around 97-99/100.

Finally, 1990 is considered unrepeatable: record temperatures, dry easterly winds and timely rains created ideal conditions. A wine of exceptional complexity and longevity, hailed by critics as one of the greatest Yquems of the 20th century.

## *Le Annate 1985–1990*

Sei annate straordinarie che raccontano la costante ricerca della perfezione da parte di Château d'Yquem, attraverso condizioni meteorologiche molto diverse tra loro.

Il 1985 fu segnato da una vendemmia tardivissima, la più tarda nella storia del Castello: oltre il 50% delle uve fu raccolto a dicembre, a causa di una siccità autunnale che impedì a lungo lo sviluppo della botrytis. Il risultato fu un vino attraente ma privo della profondità delle grandi annate, pur con un potenziale di invecchiamento notevole — tanto da ricevere un perfetto 100/100 da Decanter nel 2021.

Il 1986 partì difficile, con un inverno freddo e umido, ma un'estate calda e secca permise alle uve di raggiungere una concentrazione straordinaria. La vendemmia, tra le più tardive, si concluse a novembre tra fitte nebbie. Il vino che ne risultò è potente, elegante e longevo, con punteggi fino a 98/100.

Il 1987 fu tecnicamente impegnativo, con un ottobre piovoso che alternò finestre di bel tempo alla pioggia. Grazie a una gestione attenta della vendemmia, Yquem riuscì a produrre un vino equilibrato e aromaticamente complesso, apprezzato soprattutto con l'invecchiamento.

Il 1988 si distinse per una botrytis sviluppatasi in modo insolitamente uniforme nonostante la siccità estiva. Sei passaggi in vigna, l'ultimo a metà novembre, produssero un vino di grande finezza, tensione e vitalità, unanimemente considerato tra i grandi classici del Castello con punteggi fino a 99/100.

Il 1989 fu un'annata caldissima e precoce, paragonata ai leggendari 1929 e 1947. Nonostante una grandinata estiva danneggiasse il 20% del vigneto, le uve raggiunsero una maturità rarissima. Il vino è elegante, potente e straordinariamente equilibrato, con valutazioni costanti attorno a 97-99/100.

Il 1990, infine, è considerato irripetibile: temperature record, venti orientali secchi e piogge tempestive crearono condizioni ideali. Un vino di complessità e longevità eccezionali, salutato dalla critica come uno dei più grandi Yquem del XX secolo.

3\*

**Château d'Yquem**

*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*

1990 - 1 bt

1989 - 1 bt

1988 - 1 bt

1987 - 1 bt

1986 - 1 bt

1985 - 1 bt

6 bt - csl personalizzata

E

**Euro 3.500/7.000**

**Experience:**  
visita privata e degustazione  
per quattro persone presso  
lo Château



1953

*Very cold winter followed by a warm spring. Summer was relatively cool, although the warm temperatures returned in autumn. 1953 was also marked by a slight, but continuous water stress. Due to numerous heavy showers throughout September (a total of 55 mm), picking did not really start until the 5th of October, a perfectly normal date for Yquem. The equivalent of 100 barrels worth of wine was harvested in one week. However, 50 mm of precipitation from the 12th to the 16th of October interrupted a second wave of picking, with lower sugar levels. A very promising third wave began on the 21st of October. Concentration increased slowly because it was so late in the season. Further showers arrived, lasting from the 25th of October to the 5th of November (75 mm). Picking began again on the 6th of November, but sugar levels were insufficient. Therefore, grapes from the final wave of picking, which lasted until the 10th of November, were not included in the final blend. While the 1953 vintage was cut short because of the rain, the first half produced a very beautiful Château d'Yquem. The harvest lasted 25 days, with pickers present for a total of 40 days.*

Inverno molto freddo seguito da una primavera mite. L'estate fu relativamente fresca, anche se in autunno tornarono temperature miti. Il 1953 è stato caratterizzato anche da un leggero ma continuo stress idrico. A causa delle numerose piogge intense che caratterizzarono tutto il mese di settembre (per un totale di 55 mm), la vendemmia iniziò solo il 5 ottobre, una data perfettamente normale per Yquem. In una settimana venne raccolto l'equivalente di 100 barili di vino. Tuttavia, 50 mm di precipitazioni dal 12 al 16 ottobre interruppero una seconda ondata di vendemmia, con livelli di zucchero più bassi. Una terza ondata molto promettente iniziò il 21 ottobre. La concentrazione era aumentata lentamente perché la stagione era, ormai, molto avanzata. Dal 25 ottobre al 5 novembre arrivarono ulteriori piogge (75 mm). La vendemmia ricominciò il 6 novembre, ma i livelli di zucchero erano insufficienti. Pertanto, le uve dell'ultima ondata di vendemmia, durata fino al 10 novembre, non sono state incluse nella miscela finale. Sebbene l'annata 1953 sia stata abbreviata a causa della pioggia, la prima metà ha prodotto uno Château d'Yquem molto bello. La vendemmia è durata 25 giorni, con i vendemmiatori presenti per un totale di 40 giorni.

4\*  
Château d'Yquem 1953  
Sauternes, 1er Grand Cru Classé  
1 bt - csl personalizzata  
E  
Euro 4.000/8.000

**Experience:**  
soggiorno esclusivo di una notte  
con cena per quattro persone  
presso lo Château

1949

*Winter was cold with little rainfall. April of 1949 was warmer than an average month of May and, fortunately, was accompanied by showers. July and August 1949 were the hottest ever recorded, and totally without rainfall, which explains the large forest fires in the Landes. September and the first half of October were more reminiscent of an average month of July, with only a third to a half of average rainfall. This extremely hot weather naturally resulted in an outstanding vintage where the challenge was too avoid too much sugar rather than too little! Light, warm showers triggered the onset of noble rot between the 19th and the 24th of September. Picking began in earnest on the 26th of September and continued until the 17th of October, only interrupted by rain on 8th and 9th of October. While the hot weather kept yields low, quality was excellent, with enormous potential. This is an outstanding Yquem.*

L'inverno fu freddo con scarse precipitazioni. L'aprile del 1949 fu più caldo di un mese medio di maggio e, fortunatamente, venne accompagnato da piogge. Luglio e agosto 1949 furono i mesi più caldi mai registrati, totalmente privi di precipitazioni, il che spiega i grandi incendi boschivi nelle Landes. Settembre e la prima metà di ottobre furono più simili a un mese di luglio, con solo un terzo o metà delle precipitazioni medie. Questo clima estremamente caldo ha naturalmente portato a un'annata eccezionale, in cui la sfida era quella di evitare un eccesso di zucchero piuttosto che una sua carenza! Leggere e calde piogge hanno favorito l'insorgere della muffa nobile tra il 19 e il 24 settembre. La vendemmia, iniziata il 26 settembre, si protrasse fino al 17 ottobre, interrotta solo dalla pioggia dell'8 e 9 ottobre. Il clima caldo ha mantenuto basse le rese, ma la qualità è stata eccellente, con un potenziale enorme. Si tratta di uno Yquem eccezionale.

5\*  
Château d'Yquem 1949  
Sauternes, 1er Grand Cru Classé  
1 bt - csl personalizzata  
E  
Euro 7.000/14.000

**Experience:**  
soggiorno esclusivo di una notte  
con cena per quattro persone  
presso lo Château





1937

*Winter was mild and wet. Spring was fairly warm with significant rainfall. During summer, long-lasting drought conditions with very high temperatures. Relatively cool, but without any rain. After a few showers in mid-September, a first wave of picking between the 21st and 30th brought in few grapes with barely sufficient sugar levels. Fortunately, a period of dry and fairly warm weather set in, starting on the 1st of October until the 23rd, which concentrated the grapes. Picking went on uninterrupted while sugar levels rose inexorably, reaching up to 23-25° potential alcohol. It began to rain every day starting on the 24th of October, however there were still some good grapes to be picked, and the harvest ended on the 3rd of November. The crop was above average in quantity, but exceedingly rich and elegant in terms of quality.*

L'inverno è stato mite e piovoso. La primavera è stata piuttosto calda con precipitazioni significative. Durante l'estate si sono verificate condizioni di siccità prolungata con temperature molto elevate. Relativamente fresca, ma senza pioggia. Dopo alcune piogge a metà settembre, una prima ondata di vendemmia tra il 21 e il 30 ha portato pochi grappoli con livelli di zucchero appena sufficienti. Fortunatamente, dal 1° al 23 ottobre si è verificato un periodo di tempo asciutto e abbastanza caldo, che ha concentrato l'uva. La vendemmia è proseguita senza interruzioni, mentre i livelli di zucchero aumentavano inesorabilmente, raggiungendo un potenziale alcolico di 23-25°. Dal 24 ottobre ha cominciato a piovere ogni giorno, ma c'erano ancora delle buone uve da raccogliere e la vendemmia si è conclusa il 3 novembre. Il raccolto è stato superiore alla media in termini di quantità, ma estremamente ricco ed elegante in termini di qualità.

6\*

Château d'Yquem 1937

Sauternes, 1er Grand Cru Classé

1 bt - csl personalizzata

E

Euro 7.000/14.000

**Experience:**  
soggiorno esclusivo di una notte  
con cena per quattro persone  
presso lo Château

1936

*Château d'Yquem 1936, from a year considered above average in Sauternes, remains shrouded in a certain degree of mystery. The information available about this vintage is limited, which only heightens the particular emotion it inspires when tasted. Today, it retains undeniable charm. Despite a slight volatile acidity, a natural testament to its long journey through time, it remains highly pleasurable. Of medium and delicate structure, it reveals an expressive character of citrus marmalade, accompanied by subtly candied notes gently shaped by age. The finish, delicately marked by a fine bitterness, brings tension and dimension, extending the experience with elegance. Mysterious and rare, this is not a wine that seeks power, but one that captivates through its singularity and the poetry of its evolution.*

Lo Château d'Yquem 1936, proveniente da un'annata considerata superiore alla media a Sauternes, rimane avvolto in un certo mistero. Le informazioni disponibili su questa annata sono limitate, il che accresce il fascino della sua degustazione. Oggi conserva un fascino innegabile. Nonostante una leggera acidità volatile, indice naturale del suo lungo viaggio nel tempo, risulta complessivamente gradevole al gusto. Di struttura media e delicata, rivela un carattere espressivo di marmellata di agrumi, accompagnato da sottili note candite che risultano delicate al gusto e che sono state modellate dall'invecchiamento. Il finale, delicatamente segnato da una fine amarezza, contribuisce a creare tensione e profondità, prolungando l'esperienza con eleganza. Questo vino, enigmatico e raro, non ambisce a una potenza eccessiva, ma seduce piuttosto per la sua unicità e la poesia della sua evoluzione.

7\*

Château d'Yquem 1936

Sauternes, 1er Grand Cru Classé

1 bt - csl personalizzata

E

Euro 5.000/10.000

**Experience:**  
soggiorno esclusivo di una notte  
con cena per quattro persone  
presso lo Château







1927

*Rainy winter . Bud break at the end of March  
Very hot spring. Flowering at the beginning of June, a little bit  
of uneven berry-set because of water excess. A quite cool summer  
causing a late ripeness. A very abundant noble rot due to the  
humidity. Harvest began on the 29th of September, quite late for  
that time but followed by a fine weather: 2 days- off (on Sundays)  
only on the 29th of September to the 27th of October.  
Average quantity but homogenous quality throughout the  
harvest.*

*To conclude, a forgotten vintage due to its two exceptional  
successors: it would deserve to be more appreciated!*

Inverno piovoso. Germogliamento alla fine di marzo.  
Primavera molto calda. Fioritura all'inizio di giugno,  
allegagione leggermente irregolare a causa dell'eccesso di  
acqua. Estate piuttosto fresca che ha causato una maturazione  
tardiva. Muffa nobile molto abbondante a causa dell'umidità.  
La vendemmia iniziò il 29 settembre, piuttosto tardi per quel  
periodo, ma seguita da bel tempo: solo 2 giorni di pausa (la  
domenica) dal 29 settembre al 27 ottobre.  
Quantità media ma qualità omogenea durante tutta la  
vendemmia.

In conclusione, annata dimenticata a causa dei suoi due  
eccezionali successori: meriterebbe di essere più apprezzata!

8\*

Château d'Yquem 1927

*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*

1 bt - csl personalizzata

E

Euro 6.000/12.000

**Experience:**  
soggiorno esclusivo di una notte  
con cena per quattro persone  
presso lo Château

1920

*It was a nice beginning of the year with mild winter followed by a hot  
& dry spring. Unfortunately from the summer onwards the weather  
got cool and humid.*

*Between the 18th and the 24th of September, some over-ripened  
grapes had been picked before heavy rains. It disrupted harvest from  
the 25th of September to the 2nd of October with 75 mm.*

*The potential alcohol got correct in the third wave of picking between  
the 5th and the 9th of October before the heavy rain set in (50mm)  
and spoiled definitely the end of the harvest.*

*End of the harvest between the 12 and the 17th of October, at a low  
degree of potential alcohol.*

*To conclude, an average crop in quantity from which one fifth of the  
crop was worthy of the Yquem wine.*

L'inizio dell'anno fu piacevole, con un inverno mite seguito da  
una primavera calda e secca. Purtroppo, a partire dall'estate il clima  
divenne fresco e umido.

Tra il 18 e il 24 settembre, alcune uve troppo mature vennero  
raccolte prima delle forti piogge. Queste hanno interrotto  
la vendemmia dal 25 settembre al 2 ottobre con 75 mm di  
precipitazioni.

Il grado alcolico potenziale fu raggiunto nella terza fase di raccolta,  
tra il 5 e il 9 ottobre, prima che le forti piogge (50 mm) rovinassero  
definitivamente la fine della vendemmia.

Fine della vendemmia tra il 12 e il 17 ottobre, con un basso grado  
alcolico potenziale.

In sintesi, un raccolto medio in termini di quantità, di cui un  
quinto era degno di Yquem.

9\*

Château d'Yquem 1920

*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*

1 bt - csl personalizzata

E

Euro 6.000/12.000

**Experience:**  
soggiorno esclusivo di una notte  
con cena per quattro persone  
presso lo Château







1964, 1977, 1986

#### 1964

*An authentic revelation of the action of noble rot and the ageing potential of Sémillon, the emblematic grape variety of Sauternes. From the very first nose, a typical Sauternes aromatic palette unfolds, with candied fruits, apricot paste and orange marmalade, along with notes of candied bitter orange peel. The bouquet is further enriched by aromas of Corinth raisins, dried tobacco leaves and spices such as nutmeg. Savoury notes of hazelnut and toasted almond, characteristic of Sémillon, then emerge. On the palate, the wine retains remarkable freshness and stands out for its silky yet dense texture. The finish is long and saline, enhancing its freshness and providing beautiful balance.*

#### 1977

*Aromas of dried fruits and blond tobacco lead to an intense, mentholated palate. It is slightly less enveloping than some older vintages.*

#### 1986

*A venerable Y offering aromas of ripe pear and yellow peach, delicately wrapped in floral notes reminiscent of wild rose and almond blossom. The nose evolves towards hints of candied orange and lemon zest. On the palate, the wine retains remarkable freshness on the attack. Notes of candied fruit and tea leaves unfold, their vibrancy supported by the wine's firm structure. Defined by a subtle saline touch on the finish, Y 1986 remains a beautifully expressive and flavourful white wine.*

#### 1964

Un'autentica rivelazione dell'azione della muffa nobile e del potenziale di invecchiamento del Sémillon, il vitigno emblematico di Sauternes. Fin dal primo naso, si dispiega una tipica palette aromatica di Sauternes, con note di frutta candita, pasta di albicocche e marmellata d'arance, insieme a sentori di scorza d'arancia amara candita. Il bouquet è ulteriormente arricchito da aromi di uva passa di Corinto, foglie di tabacco essiccate e spezie come la noce moscata. Si percepiscono poi note sapide di nocciola e mandorla tostata, tipiche del Sémillon. Al palato, il vino conserva una notevole freschezza e si distingue per la sua consistenza setosa e densa. Il finale è lungo e salino, esaltando la freschezza e garantendo un equilibrio perfetto.

#### 1977

Aromi di frutta secca e tabacco biondo conducono a un palato intenso e mentolato. Rispetto ad alcune annate più vecchie, è leggermente meno avvolgente.

#### 1986

Un venerabile Y che offre aromi di pera matura e pesca gialla, delicatamente avvolti da note floreali che ricordano la rosa selvatica e il fiore di mandorlo. Al naso, evolve verso sentori di arancia candita e scorza di limone. Al palato, il vino conserva una notevole freschezza all'attacco. Si dispiegano note di frutta candita e foglie di tè, la cui vivacità è sostenuta dalla struttura solida del vino. Caratterizzato da un sottile tocco salino sul finale, lo Y del 1986 rimane un vino bianco splendidamente espressivo e saporito.

10\*

Y Château d'Yquem

Bordeaux

1986 - 1 bt

1977 - 1 bt

1964 - 1 bt

3 bt - csl personalizzata

E

Euro 1.000/3.000

**Experience:**  
visita privata e degustazione  
per quattro persone presso  
lo Château



11  
Selezione Château d'Yquem  
Y 2018 - 2 bt  
Yquem 2015 - 3 bt  
5 bt  
E  
Euro 750/1.500

14  
Château d'Yquem  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
2001 - 1 bt 0,375 litri  
2000 - 1 bt 0,375 litri  
1999 - 1 bt 0,375 litri  
1997 - 1 bt 0,375 litri  
1996 - 1 bt 0,375 litri  
1993 - 1 bt 0,375 litri  
6 bt  
E  
Euro 550/1.100



12  
Château d'Yquem 2001  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
3 bt 0,375 litri  
E  
Euro 350/700

15  
Château d'Yquem 1990  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
1 bt Mg  
E  
Euro 500/1.000

13  
Château d'Yquem 2001  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
1 bt Mg  
E  
Euro 600/1.200

16  
Château d'Yquem 1990  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
1 bt DMg  
E  
Euro 1.000/2.000

17  
Château d'Yquem 1955  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000  
*Etichetta e capsula danneggiate*

18  
Château d'Yquem 1939  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000  
*Rebouchée en 1996*

19  
Château d'Yquem 1929  
*Sauternes, 1er Grand Cru Classé*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000  
*Rebouchée en 1991*





# Bordeaux & Rhône

A SINGLE OWNER COLLECTION

LOTTI 20 - 32





20

Groupe Duclot Bordeaux Prestige Collection 2021

Château Ausone - 1 bt  
Château d'Yquem - 1 bt  
Château Cheval Blanc - 1 bt  
Pétrus - 1 bt  
Château Haut Brion - 1 bt  
Château La Mission Haut Brion - 1 bt  
Château Margaux - 1 bt  
Château Lafite Rothschild - 1 bt  
Château Mouton Rothschild - 1 bt  
9 bt - csl  
E

Euro 5.000/10.000

21

Groupe Duclot Bordeaux Prestige Collection 2020

Château Ausone - 1 bt  
Château d'Yquem - 1 bt  
Château Cheval Blanc - 1 bt  
Pétrus - 1 bt  
Château Haut Brion - 1 bt  
Château La Mission Haut Brion - 1 bt  
Château Margaux - 1 bt  
Château Lafite Rothschild - 1 bt  
Château Mouton Rothschild - 1 bt  
9 bt - csl  
E

Euro 5.000/10.000





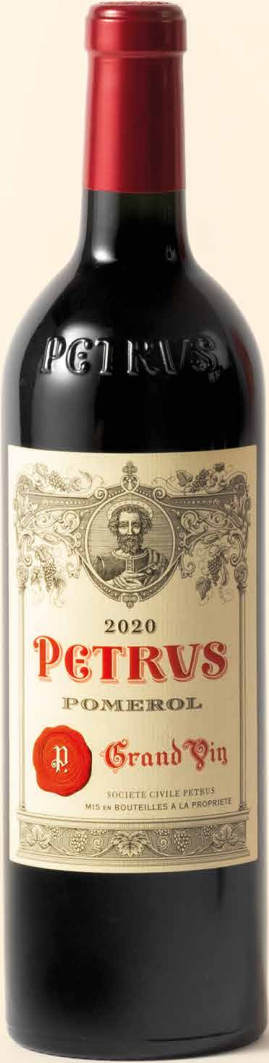
22  
Pétras 2020  
*Pomerol*  
1 bt - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

25  
Pétras 2018  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

23  
Pétras 2019  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

26  
Pétras 2018  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

24  
Pétras 2019  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000







27  
Selezione Côte-Rôtie  
E. Guigal 2005

*Rhône*

La Landonne - 1 bt  
La Mouline - 1 bt  
La Turquie - 1 bt

3 bt

E

Euro 700/1.400

30  
Hermitage Domaine  
Jean-Louis Chave

*Rhône*

2018 - 2 bt  
2017 - 2 bt

4 bt

E

Euro 650/1.300

31  
Hermitage Domaine  
Jean-Louis Chave 1990

*Rhône*

1 bt Mg

E

Euro 1.200/2.400

*Etichetta lievemente danneggiata*

32  
Ermitage Cuvée Cathelin  
Domaine Jean-Louis Chave  
2009

*Rhône*

1 bt

E

Euro 3.000/6.000

28  
Selezione Côte-Rôtie  
E. Guigal

*Rhône*

La Turquie 2015 - 1 bt  
La Mouline 2015 - 1 bt  
La Mouline 2010 - 1 bt  
La Landonne 2010 - 1 bt

4 bt

E

Euro 1.000/2.000

29  
Hermitage Domaine  
Jean-Louis Chave

*Rhône*

2022 - 2 bt  
2020 - 2 bt  
2019 - 2 bt

6 bt

E

Euro 1.000/2.000







A SINGLE OWNER COLLECTION  
*Bourgogne*  
LOTTI 33 - 222



33  
Chablis Montée de Tonnerre  
Domaine Raveneau 2022  
*Chablis, Premier Cru*  
3 bt  
E  
  
Euro 400/800

36  
Chablis Valmur  
Domaine Raveneau 2021  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

39  
Chablis Clos  
Domaine Raveneau 2021  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

34  
Chablis Butteaux  
Domaine Raveneau 2022  
*Chablis, Premier Cru*  
3 bt  
E  
  
Euro 400/800

37  
Chablis Valmur  
Domaine Raveneau 2019  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

40  
Chablis Clos  
Domaine Raveneau 2020  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

35  
Chablis Valmur  
Domaine Raveneau 2022  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

38  
Chablis Clos  
Domaine Raveneau 2022  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

41  
Chablis Clos  
Domaine Raveneau 2019  
*Chablis, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600







42  
Selezione Domaine  
Olivier Bernstein  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
Bonnes Mares 2019 - 1 bt  
Clos de Vougeot 2015 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 450/900

45  
Chambertin Domaine  
Olivier Bernstein  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2019 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

48  
Charmes-Chambertin Vieilles  
Vignes Domaine Denis  
Bachelet 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

43  
Selezione Domaine  
Olivier Bernstein 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
Charmes-Chambertin - 1 bt  
Mazis-Chambertin - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 450/900

46  
Charmes-Chambertin Vieilles  
Vignes Domaine Denis  
Bachelet 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

49  
Selezione Laurent Ponsot 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
Chambertin Cuvée du Chêne - 1 bt  
Clos Saint Denis Cuvée du Merisier - 1 bt  
Chambertin Clos de Bèze Cuvée du  
Frene - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 750/1.500

51  
Clos Saint-Denis Cuvée  
Centenaire Domaine Ponsot  
2005  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 900/1.800

44  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Olivier Bernstein 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

47  
Charmes-Chambertin Vieilles  
Vignes Domaine Denis  
Bachelet 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

50  
Chambertin Cuvée  
du Chêne Laurent Ponsot 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 500/1.000

52  
Clos de Tart Domaine  
du Clos de Tart 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400



53  
Vosne-Romanée Aux  
Malconsort Domaine  
Sylvain Cathiard 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

54  
Vosne-Romanée Les Suchots  
Domaine Sylvain Cathiard 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

55  
Romanée Saint Vivant  
Domaine Sylvain Cathiard 2017  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

56  
Romanée Saint Vivant  
Domaine Sylvain Cathiard 2012  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.200/2.400

57  
Charmes-Chambertin Vieilles  
Vignes Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2021 - 1 bt  
2020 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

58  
Mazoyeres-Chambertin Vieilles  
Vignes Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

59  
Mazis-Chambertin Tres Vieilles  
Vignes Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2020 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

60  
Chambertin Domaine Dugat-Py 2005  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.200/2.400







61  
Richebourg Domain Gros  
Frere et Soeur 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

64  
Richebourg Domaine  
A.-F. Gros 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 900/1.800

66  
Richebourg Domaine  
A.-F. Gros 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

67  
Richebourg Domaine  
Anne Gros 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

68  
Richebourg Domaine  
Anne Gros 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

62  
Richebourg Domain Gros  
Frere et Soeur 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 700/1.400

65  
Richebourg Domaine  
A.-F. Gros 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

63  
Richebourg Domaine  
A.-F. Gros 2023  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 900/1.800





69  
Grands Échézeaux Domaine  
Nicole Lamarche 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 500/1.000

72  
La Grande Rue Domaine  
Nicole Lamarche 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200



70  
La Grande Rue Domaine  
Nicole Lamarche 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 600/1.200

73  
La Grande Rue Domaine  
Nicole Lamarche 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 600/1.200

71  
La Grande Rue Domaine  
Nicole Lamarche 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

74  
Le Montrachet Domaine  
Fontaine-Gagnard 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

75  
Le Montrachet Domaine  
Fontaine-Gagnard 2016  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

76  
Le Montrachet Domaine  
Fontaine-Gagnard 2015  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000





77  
Chambolle-Musigny  
Les Amoureuses Domaine  
Robert Groffier 2021  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600

78  
Chambolle-Musigny  
Les Amoureuses Domaine  
Robert Groffier 2020  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

79  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Robert Groffier 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600

83  
Bonnes Mares Domaine  
Robert Groffier 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

84  
Bonnes Mares Domaine  
Robert Groffier 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

85  
Bonnes Mares Domaine  
Robert Groffier 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

80  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Robert Groffier 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

81  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Robert Groffier 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

82  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Robert Groffier 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200







86  
Clos-Vougeot  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2021 - 1 bt Mg  
2020 - 1 bt Mg  
2018 - 1 bt Mg  
3 bt  
E  
Euro 600/1.200

89  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 450/900

87  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

90  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 650/1.300

92  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 500/1.000

88  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 700/1.400

91  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

93  
Romanée Saint-Vivant  
Domaine Jean-Jacques  
Confuron 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000



94  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2023  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

97  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000



95  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

98  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

100  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2016  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

102  
Bonnes Mares Domaine  
Denis Mortet 2017  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

96  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

99  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

101  
Clos de Vougeot  
Domaine Denis Mortet 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

103  
Chambertin Domaine  
Denis Mortet 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

104  
Chambertin Domaine  
Denis Mortet 2012  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 700/1.400





105  
Selezione Domaine  
Arnaud Ente 2018  
*Côte de Beaune*  
Meursault - 1 bt Mg csl  
Bourgogne Aligoté - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
  
Euro 900/1.800

108  
Meursault Genévrières  
Domaine des Comtes Lafon  
2020  
*Côte de Beaune, Premier Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

111  
Montrachet Domaine  
des Comtes Lafon 2018  
*Côte de Beaune, Grand Cru*  
1 bt - csl  
E  
  
Euro 1.500/3.000

114  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2002  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

106  
Meursault La Séve du Clos  
Domaine Arnaud Ente 2018  
*Côte de Beaune*  
1 bt Mg  
E  
  
Euro 1.500/3.000

109  
Meursault-Perrières  
Domaine des Comtes Lafon  
2020  
*Côte de Beaune, Premier Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 700/1.400

112  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2018  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

107  
Meursault Charmes  
Domaine des Comtes Lafon  
2020  
*Côte de Beaune, Premier Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

110  
Montrachet Domaine  
des Comtes Lafon 2019  
*Côte de Beaune, Grand Cru*  
1 bt - csl  
E  
  
Euro 1.500/3.000

113  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2012  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000







115  
Clos de Vougeot  
Domaine Méo-Camuzet 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 400/800

118  
Corton Clos Rognet  
Domaine Méo-Camuzet 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

119  
Corton Clos Rognet  
Domaine Méo-Camuzet 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

120  
Vosne-Romanée Aux Brulées  
Domaine Méo-Camuzet  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
3 bt  
E  
  
Euro 750/1.500

116  
Clos de Vougeot  
Domaine Méo-Camuzet 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 400/800

117  
Clos de Vougeot  
Domaine Méo-Camuzet 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
  
Euro 400/800





121  
Richebourg Domaine  
Méo-Camuzet 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 800/1.600



122  
Richebourg Domaine  
Méo-Camuzet 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

123  
Richebourg Domaine  
Méo-Camuzet 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 700/1.400

124  
Richebourg Domaine  
Méo-Camuzet 2017  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 700/1.400

125  
Richebourg Domaine  
Méo-Camuzet 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 700/1.400

126  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine  
Méo-Camuzet 2019  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

127  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine  
Méo-Camuzet 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 800/1.600





128  
Bonnes Mares Domaine  
Jacques-Frederic Mugnier 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
Euro 500/1.000

129  
Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Jacques-Frederic  
Mugnier 2012  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

130  
Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Jacques-Frederic  
Mugnier 2005  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

131  
Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Comte Georges  
de Vogüé  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

2019 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600

132  
Musigny Blanc Domaine  
Comte Georges de Vogüé 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
Euro 600/1.200

133  
Musigny Blanc Domaine  
Comte Georges de Vogüé 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
Euro 600/1.200







134  
Échézeaux Domaine  
Emmanuel Rouget 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

135  
Échézeaux Domaine  
Emmanuel Rouget 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

136  
Vosne-Romanée Au Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 800/1.600

137  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 800/1.600

138  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2017  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 700/1.400

139  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2017  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 700/1.400

140  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2015  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

141  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2015  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

142  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2013  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.500/3.000

143  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2009  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 2.000/4.000

144  
Vosne-Romanée Cros  
Parantoux Domaine Emmanuel  
Rouget 2008  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 2.000/4.000



145  
Bâtard-Montrachet  
Domaine Leflaive 2022  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000



146  
Bâtard-Montrachet  
Domaine Leflaive  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2021 - 1 bt  
2020 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

147  
Bâtard-Montrachet  
Domaine Leflaive  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2019 - 1 bt  
2016 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

148  
Bienvenues-Bâtard-  
Montrachet Domaine Leflaive  
2022  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

149  
Bienvenues-Bâtard-  
Montrachet Domaine Leflaive  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

150  
Bienvenues-Bâtard-  
Montrachet Domaine  
Leflaive 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.000/2.000

151  
Bienvenues-Bâtard-  
Montrachet Domaine  
Leflaive 2019  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.000/2.000





152  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2022  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200



153  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

155  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2019  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

157  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2018  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.500/3.000

159  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2015  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

154  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

156  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2019  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

158  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2016  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

160  
Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 2012  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

161  
Montrachet Domaine Leflaive  
2005  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt - csl  
E  
Euro 6.000/12.000





162  
Morey-Saint-Denis Clos  
de la Bussière Domaine  
G. Roumier 2021  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 600/1.200

165  
Morey-Saint-Denis Clos  
de la Bussière Domaine  
G. Roumier 2015  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 600/1.200

167  
Chambolle-Musigny  
Les Cras Domaine  
G. Roumier 2019  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

163  
Morey-Saint-Denis Clos  
de la Bussière Domaine  
G. Roumier 2019  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 600/1.200

166  
Chambolle-Musigny  
Les Cras Domaine  
G. Roumier 2020  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

168  
Chambolle-Musigny  
Les Cras Domaine  
G. Roumier 2015  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

164  
Morey-Saint-Denis Clos  
de la Bussière Domaine  
G. Roumier 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
3 bt  
E  
Euro 600/1.200





169  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

170  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

171  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

175  
Corton-Charlemagne  
Domaine Georges Roumier  
2021  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 400/800

176  
Corton-Charlemagne  
Domaine Georges Roumier  
2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 400/800

177  
Corton-Charlemagne  
Domaine Georges Roumier  
2015  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

172  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

173  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

174  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 600/1.200





178

Meursault Domaine J.-F. Coche Dury 2023

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 600/1.200

179

Meursault Domaine J.-F. Coche Dury 2022

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 600/1.200

180

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2023

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 700/1.400

181

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2022

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 700/1.400

182

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2021

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 800/1.600

183

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2020

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 800/1.600

184

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2019

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 800/1.600

185

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2018

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 800/1.600

186

Meursault Les Rougeots

Domaine J.-F. Coche Dury 2015

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 1.000/2.000





187  
Meursault Genévrières  
Domaine J.-F. Coche Dury 2018  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.400/2.800



188  
Meursault-Caillerets  
Domaine J.-F. Coche Dury 2022  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.400/2.800

190  
Meursault-Caillerets  
Domaine J.-F. Coche Dury 2019  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.400/2.800

192  
Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche Dury 2016  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

194  
Puligny-Montrachet Les  
Enseignères Domaine  
J.-F. Coche Dury 2022  
*Côte d'Or*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

189  
Meursault-Caillerets  
Domaine J.-F. Coche Dury 2020  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.400/2.800

191  
Meursault-Caillerets  
Domaine J.-F. Coche Dury 2018  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 1.400/2.800

193  
Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche Dury 2015  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

195  
Puligny-Montrachet Les  
Enseignères Domaine  
J.-F. Coche Dury 2021  
*Côte d'Or*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

196  
Puligny-Montrachet Les  
Enseignères Domaine  
J.-F. Coche Dury 2020  
*Côte d'Or*  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600





197  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2016  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.000/4.000

198  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2016  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.000/4.000

199  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2015  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000

200  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2015  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000

201  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2013  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.000/4.000

202  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2010  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000

203  
Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2002  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000







204  
Clos de la Roche  
Domaine Armand Rousseau  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2022 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 550/1.100

207  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 800/1.600

209  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.300/2.600

210  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2012  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 900/1.800

205  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

208  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2016  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

206  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 800/1.600





211  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

212  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

213  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

214  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

215  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

216  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 2.000/4.000

217  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2013  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000







218  
La Romanée Domaine  
Liger-Belair 2009  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000

219  
La Romanée Domaine  
Liger-Belair 2008  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 3.000/6.000

220  
Nuits-Saint-Georges Les Boudots  
Domaine Leroy 2015  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.000/4.000

221  
Clos de la Roche  
Domaine Leroy 2014  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 3.000/6.000

222  
Richebourg Domaine  
Leroy 2000  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 3.000/6.000



# Italia

A SINGLE OWNER COLLECTION

LOTTI 223 - 240







**223**  
**Barolo Bartolo Mascarello**

*Barolo, DOCG*  
 2019 - 1 bt Mg csl  
 2017 - 1 bt Mg csl  
 2013 - 1 bt Mg csl  
 3 bt  
 E

**Euro 800/1.600**

*2017 - Artisti Label*

**224**  
**Barolo Bartolo Mascarello**

*Barolo, DOCG*  
 2012 - 1 bt Mg csl  
 2010 - 1 bt Mg csl  
 2 bt  
 E

**Euro 600/1.200**

**225**  
**Barolo Monfortino Riserva**  
**Giacomo Conterno 2019**

*Barolo, DOCG*  
 3 bt - csl  
 E

**Euro 1.500/3.000**

**226**  
**Barolo Monfortino Riserva**  
**Giacomo Conterno 2015**

*Barolo, DOCG*  
 1 bt Mg - csl  
 E

**Euro 1.200/2.400**

**227**  
**Barolo Monfortino Riserva**  
**Giacomo Conterno 2014**

*Barolo, DOCG*  
 1 bt Mg - csl  
 E

**Euro 1.000/2.000**



228  
Selezione Brunello di  
Montalcino Podere  
San Giuseppe Amore Stella  
di Campalto  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
Corso 2019 - 1 bt Mg csl  
Bosco 2018 - 1 bt Mg csl  
Cielo 2018 - 1 bt Mg csl  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

231  
Solaia Antinori 2018  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 400/800

229  
Sangiovese 100% Case Basse  
Gianfranco Soldera 2016  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg  
E  
Euro 900/1.800

232  
Solaia Antinori 2016  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 450/900

230  
Sangiovese 100% Case Basse  
Gianfranco Soldera 2015  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg  
E  
Euro 900/1.800

233  
Solaia Antinori 2007  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 400/800







234  
**Matarocchio Tenuta Guado  
 al Tasso Antinori**  
*Bolgheri Superiore*  
 2019 - 1 bt Mg csl  
 2011 - 1 bt Mg csl  
 2007 - 1 bt Mg csl  
 3 bt  
 E  
 Euro 1.000/2.000

235  
**Matarocchio Tenuta Guado  
 al Tasso Antinori**  
*Bolgheri Superiore*  
 2016 - 1 bt Mg csl  
 2015 - 1 bt Mg csl  
 2 bt  
 E  
 Euro 800/1.600

236  
**Sassicaia Tenuta San Guido**  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
 2019 - 1 bt Mg csl  
 2018 - 1 bt Mg csl  
 2 bt  
 E  
 Euro 600/1.200

237  
**Sassicaia Tenuta San Guido  
 2016**  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
 1 bt Mg - csl  
 E  
 Euro 400/800

238  
**Masseto 2016**  
*Toscana, IGT*  
 1 bt Mg - csl  
 E  
 Euro 1.200/2.400

239  
**Masseto 2015**  
*Toscana, IGT*  
 1 bt Mg - csl  
 E  
 Euro 1.000/2.000

240  
**Masseto 2013**  
*Toscana, IGT*  
 1 bt Mg - csl  
 E  
 Euro 1.000/2.000



A SINGLE OWNER COLLECTION

*Napa Valley*

LOTTI 241 - 251





241  
Harlan Estate 2020  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

244  
Harlan Estate 2018  
*Napa Valley*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

247  
Harlan Estate 2015  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

242  
Harlan Estate 2019  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

245  
Harlan Estate 2017  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

248  
Harlan Estate 2012  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

243  
Harlan Estate 2018  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

246  
Harlan Estate 2016  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200





249  
Screaming Eagle 2007  
*Napa Valley*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 3.500/7.000

251  
Sauvignon Blanc Screaming  
Eagle 2018  
*Napa Valley*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

250  
Screaming Eagle 2006  
*Napa Valley*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 3.000/6.000







*Champagne*

LOTTI 252 - 304

FIRENZE  
10 APRILE 2026  
ORE 10.30





252  
Extra-Brut Jacquesson

*Champagne*  
Cuvée 742 2014 - 1 bt  
Cuvée 741 2013 - 1 bt  
Cuvée 740 2012 - 1 bt  
Cuvée 739 2011 - 1 bt  
Cuvée 738 2010 - 1 bt  
Cuvée 737 - 1 bt  
Cuvée 736 - 1 bt

7 bt  
E

Euro 400/800

*Dégorgement:*  
Cuvée 742 2014 - janvier 2019  
Cuvée 741 2013 - décembre 2017  
Cuvée 740 2012 - novembre 2016  
Cuvée 739 2011 - au 2015  
Cuvée 738 2010 - juin 2014  
Cuvée 737 - juillet 2013  
Cuvée 736 - avril 2013

253  
Minéral Blanc de Blancs  
Agradart & Fils

*Champagne*  
2012 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2010 - 1 bt  
2009 - 1 bt  
2008 - 1 bt

5 bt  
E

Euro 350/700

*Dégorgement:*  
2012 - septembre 2018  
2011 - janvier 2018  
2010 - février 2017  
2009 - au 2015  
2008 - février 2015

254  
Billecart-Salmon Le Clos Saint  
Hilaire 1999

*Champagne*  
1 bt - csl  
E

Euro 300/600

255  
Clos des Goisses Philipponat  
Extra Brut L.V. 1995

*Champagne*  
2 bt - csl (due confezioni)  
E

Euro 500/1.000

*Dégorgement octobre 2020*

256  
Selezione Héritage  
Champagne J. De Telmont

*Champagne*  
1986 - 1 bt  
Rosé 1985 - 1 bt  
1985 - 1 bt  
1976 - 1 bt  
1975 - 1 bt  
1969 - 1 bt

6 bt - csl  
E

Euro 800/1.600

*Dégorgement:*  
1986 - 31/05/2011  
Rosé 1985 - 23/11/2010  
1985 - 07/10/2010  
1976 - 23/11/2010  
1975 - 23/11/2010  
1969 - 31/05/2011

257  
Cuvée S Salon 2006

*Champagne*  
1 bt - cs  
E

Euro 500/1.000

258  
Cuvée S Salon 2002

*Champagne*  
1 bt - cs  
E

Euro 600/1.200



259  
Bollinger La Grande  
Année 2014  
Champagne  
6 bt - csl (confezioni singole)  
E  
  
Euro 450/900  
  
Dégorgement september 2022

262  
Bollinger La Grande  
Année 2014  
Champagne  
3 bt Mg - cs  
E  
  
Euro 450/900  
  
Dégorgement janvier 2022

264  
Bollinger La Grande  
Année 2014  
Champagne  
3 bt Mg - cs  
E  
  
Euro 450/900  
  
Dégorgement juin 2022

266  
Bollinger R.D. 1988  
Champagne  
1 bt Mg - csl  
E  
  
Euro 300/600  
  
Dégorgement 30 juin 2003

260  
Bollinger La Grande  
Année 2014  
Champagne  
6 bt - csl (confezioni singole)  
E  
  
Euro 450/900  
  
Dégorgement september 2022

263  
Bollinger La Grande  
Année 2014  
Champagne  
3 bt Mg - cs  
E  
  
Euro 450/900  
  
Dégorgement novembre 2022

265  
Bollinger R.D.  
Champagne  
1995 - 1 bt csl  
1990 - 1 bt csl  
2 bt  
E  
  
Euro 400/800  
  
Dégorgement:  
1995 - 1 juin 2006  
1990 - 26 juin 2003

261  
Bollinger La Grande  
Année 2014  
Champagne  
6 bt - cs  
E  
  
Euro 450/900  
  
Dégorgement september 2022







267  
Dom Pérignon 2013  
*Champagne*  
6 bt - cs  
E  
Euro 650/1.300

270  
Dom Pérignon 2012  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 700/1.400

273  
Dom Pérignon 1996  
*Champagne*  
2 bt  
E  
Euro 350/700

268  
Dom Pérignon 2013  
*Champagne*  
6 bt - cs  
E  
Euro 650/1.300

271  
Dom Pérignon  
*Champagne*  
2009 - 3 bt  
2008 - 3 bt  
6 bt  
E  
Euro 850/1.700

274  
Dom Pérignon 1995  
*Champagne*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 1.000/2.000

*Dégorgement 2004*

276  
Dom Pérignon P2 2004  
*Champagne*  
6 bt - cs  
E  
Euro 1.400/2.800

269  
Dom Pérignon 2013  
*Champagne*  
6 bt - cs  
E  
Euro 650/1.300

272  
Dom Pérignon 2006  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni single)  
E  
Euro 750/1.500

275  
Dom Pérignon P2 2004  
*Champagne*  
6 bt - cs  
E  
Euro 1.400/2.800

277  
Dom Pérignon P2 2004  
*Champagne*  
6 bt - cs  
E  
Euro 1.400/2.800



278  
Cristal Louis Roederer 2016  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 800/1.600

281  
Cristal Louis Roederer 2015  
*Champagne*  
5 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 700/1.400

284  
Cristal Louis Roederer 2008  
*Champagne*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 400/800

279  
Cristal Louis Roederer 2016  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 800/1.600

282  
Cristal Louis Roederer 2008  
*Champagne*  
2 bt - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 350/700

285  
Cristal Rosé Louis Roederer 2005  
*Champagne*  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

280  
Cristal Louis Roederer 2015  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 800/1.600

283  
Cristal Louis Roederer 2008  
*Champagne*  
2 bt - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 350/700







286  
Krug Grande Cuvée  
170ème Edition  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 700/1.400

287  
Krug Grande Cuvée  
170ème Edition  
*Champagne*  
6 bt - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 700/1.400

288  
Krug Grande Cuvée  
168ème Edition  
*Champagne*  
2 bt Mg - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 500/1.000

289  
Krug Grande Cuvée 168ème  
Edition  
*Champagne*  
2 bt Mg - cs (confezioni singole)  
E  
Euro 500/1.000

290  
Krug  
*Champagne*  
2006 - 1 bt  
2004 - 1 bt  
2002 - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 400/800

291  
Krug 1998  
*Champagne*  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600

292  
Krug 1995  
*Champagne*  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

293  
Krug 1985  
*Champagne*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

*Etichetta danneggiata*



294  
Krug Collection 1988  
Champagne  
1 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000



295  
Krug Collection 1985  
Champagne  
1 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

296  
Krug Clos du Mesnil 1979  
Champagne  
1 bt - csl  
E  
Euro 2.000/4.000

Prima annata prodotta

297  
Krug Clos d'Ambonnay 1995  
Champagne  
1 bt - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

Prima annata prodotta







298  
Selezione Jacques Selosse  
*Champagne*  
Initial - 1 bt cs  
Rosé - 1 bt cs  
Exquise - 1 bt cs  
3 bt  
E  
Euro 500/1.000

Dégorgement:  
Initial - 10 novembre 2020  
Rosé - 9 novembre 2020  
Exquise - 18 janvier 2021

299  
Selezione Jacques Selosse  
*Champagne*  
Substance - 1 bt  
Le Mesnil sur Oger Les Carelles Lieux-dits - 1 bt  
Ambonnay Le Bout du Clos Lieux-dits - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 750/1.500

Etichette lievemente danneggiata  
Dégorgement:  
Substance - 23 mai 2016  
Le Mesnil sur Oger Les Carelles Lieux-dits - 2 février 2016  
Ambonnay Le Bout du Clos Lieux-dits - 20 février 2014

301  
Millésime Jacques Selosse 2008  
*Champagne*  
1 bt - cs  
E  
Euro 1.000/3.000

Dégorgement 13 Janvier 2020

303  
Millésime Jacques Selosse 1996  
*Champagne*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

Dégorgement 03 février 2005

300  
Millésime Jacques Selosse 2010  
*Champagne*  
1 bt  
E  
Euro 900/1.800

302  
Millésime Jacques Selosse 2008  
*Champagne*  
1 bt - cs  
E  
Euro 1.000/3.000

Dégorgement 13 Janvier 2020

304  
Collection Lieux-Dits Jacques Selosse  
*Champagne*  
Avize Les Chantereines - 1 bt  
Cramant Chemin de Châlons - 1 bt  
Ay La Côte Faron - 1 bt  
Mareuil sur Ay Sous le Mont - 1 bt  
Le Mesnil sur Oger Les Carelles - 1 bt  
Ambonnay Le Bout du Clos - 1 bt  
6 bt - csl  
E  
Euro 1.800/3.600

Dégorgement:  
Avize Les Chantereines - 18 janvier 2016  
Cramant Chemin de Châlons - 18 janvier 2016  
Ay La Côte Faron - 2 février 2016  
Mareuil sur Ay Sous le Mont - 25 janvier 2016  
Le Mesnil sur Oger Les Carelles - 23 février 2016  
Ambonnay Le Bout du Clos - 19 février 2021



# Bordeaux, Rhône e resto della Francia

LOTTI 305 - 349







305  
Domaine de la Grange  
des Pères Rouge

*Pays d'Hérault, IGP*

2022 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2008 - 1 bt  
3 bt

E

Euro 400/800

306  
Riesling Clos Sainte Hune  
F. E. Trimbach

*Alsace*

1997 - 1 bt  
1996 - 1 bt  
1995 - 1 bt

3 bt

E

Euro 500/1.000

307  
Saumur-Champigny Le Bourg  
Clos Rougeard

*Loire*

2009 - 1 bt  
2008 - 1 bt  
2002 - 1 bt

3 bt

E

Euro 700/1.400

308  
Selezione Rodano

*Rhône*

Clairette Domaine des Tours 2021 - 1 bt  
Hermitage Blanc Domaine Jean-Louis  
Chave 2021 - 1 bt  
Château Rayas Blanc 2014 - 1 bt

3 bt

E

Euro 500/1.000

309  
Selezione Châteauneuf-du-  
Pape Domaine Vieille Julienne  
2000

*Rhône*

Reserve - 2 bt  
Vieilles Vignes - 2 bt

4 bt

E

Euro 300/600

310  
Crozes-Hermitage La Guirade  
Domaine Alain Graillet 2016

*Rhône*

1 bt DMg - csl

E

Euro 250/500

311  
Crozes-Hermitage Clos des  
Grives Domaine Combier 2015

*Rhône*

1 bt DMg - csl

E

Euro 250/500

312  
Ermitage Cuvée Cathelin  
Domaine Jean-Louis Chave  
1998

*Rhône*

1 bt

E

Euro 2.000/4.000

*Etichetta lievemente danneggiata*





313  
Selezione Bordeaux 2005

*Saint-Émilion*  
Château Troplong Mondot - 4 bt  
Château Bellevue-Mondotte - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 800/1.600

*Capsule danneggiata*

316  
Selezione Bordeaux 1997

*1er Cru Classé*  
Château Lafite Rothschild - 1 bt  
Château Mouton Rothschild - 1 bt  
Château Latour - 1 bt  
Château Haut Brion - 1 bt  
Château Margaux - 1 bt  
Château Cheval Blanc - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 1.300/2.600

314  
Selezione Bordeaux

Château Baron de Pichon Longueville 2005 - 1 bt  
Château Figeac 2003 - 1 bt  
Château La Mission Haut-Brion 2002 - 1 bt  
Château Léoville Las Cases 2002 - 1 bt  
Château Léoville Las Cases 1999 - 1 bt  
Château Léoville Barton 2000 - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 500/1.000

317  
Selezione Bordeaux 1995

*1er Cru Classé*  
Château Mouton Rothschild - 2 bt  
Château Haut Brion - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 600/1.200

*Etichette danneggiate*

319  
Château Cos d'Estournel 2009

*Saint-Estèphe, 2ème Cru Classé*  
3 bt - csl  
E

Euro 450/900

321  
Château Clos l'Eglise 2000

*Pomerol*  
3 bt  
E

Euro 300/600

315  
Selezione Bordeaux

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2000 - 1 bt  
Château Margaux 2000 - 1 bt  
Château La Mondotte 2001 - 1 bt  
Château Pape Clement 2005 - 1 bt  
Château Trotanoy 2008 - 1 bt  
5 bt  
E

Euro 1.000/2.000

318  
Selezione Bordeaux 1995

*1er Cru Classé*  
Château Margaux - 2 bt  
Château Lafite Rothschild - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 800/1.600

320  
Vieux Château Certan 2001

*Pomerol*  
5 bt  
E

Euro 500/1.000

322  
Château Léoville Las Cases

*Saint-Julien, 2ème Cru Classé*  
1989 - 2 bt  
1988 - 2 bt  
4 bt  
E

Euro 550/1.100

*Etichette lievemente danneggiate*





**323**  
**Château Grand-Puy-Lacoste**  
*Pauillac*  
2011 - 3 bt  
2010 - 3 bt  
2009 - 3 bt  
2005 - 3 bt  
**12 bt**  
**E**  
**Euro 300/600**

**324**  
**Château Ducru Beaucaillou**  
*Saint-Julien, 2ème Cru Classé*  
2012 - 2 bt  
2011 - 2 bt  
2003 - 1 bt  
1995 - 1 bt  
**6 bt**  
**E**  
**Euro 350/700**

**325**  
**Château Lynch Bages**  
*Pauillac, Grand Cru Classé*  
2012 - 3 bt  
2010 - 3 bt  
**6 bt**  
**E**  
**Euro 400/800**

*2010 - Una bt etichetta danneggiata*

**326**  
**Château Lynch Bages**  
*Pauillac, Grand Cru Classé*  
2012 - 1 bt  
2010 - 5 bt  
**6 bt**  
**E**  
**Euro 400/800**

**327**  
**Château Lynch Bages**  
*Pauillac, Grand Cru Classé*  
2001 - 1 bt  
1999 - 2 bt  
1998 - 2 bt  
1994 - 1 bt  
**6 bt**  
**E**  
**Euro 350/700**

**328**  
**Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**  
*Pauillac, 2ème Cru Classé*  
1995 - 1 bt  
1994 - 1 bt  
1993 - 1 bt  
1991 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
1989 - 1 bt  
**6 bt**  
**E**  
**Euro 500/1.000**





329  
Château Latour 2008  
*Pauillac, 1er Cru Classé*  
2 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

330  
Château Angelus  
*St.-Emilion, 1ère grand cru classé (A)*  
2005 - 3 bt  
2003 - 2 bt  
1989 - 1 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 1.300/2.600

331  
Château Cheval Blanc 2003  
*Saint-Emilion, 1er Grand Cru Classé (A)*  
3 bt  
E  
  
Euro 700/1.400

332  
Château Cheval Blanc 2001  
*Saint-Emilion, 1er Grand Cru Classé (A)*  
5 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

333  
Château Cheval Blanc 1997  
*Saint-Emilion, 1er Grand Cru Classé (A)*  
3 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

334  
Château La Mission Haut-Brion  
2009  
*Talence (Pessac-Léognan), Grand Cru Classé*  
3 bt - csl  
E  
  
Euro 1.000/2.000

335  
Château La Mission Haut-Brion  
*Talence (Pessac-Léognan), Grand Cru Classé*  
2008 - 3 bt  
2005 - 4 bt  
2000 - 1 bt  
8 bt  
E  
  
Euro 1.600/3.200

336  
Château La Mission Haut-Brion 1982  
*Talence (Pessac-Léognan), Grand Cru Classé*  
1 bt  
E  
  
Euro 400/1.200

*Etichetta danneggiata*







- 337

Château Haut Brion 2003

*Pessac-Léognan (Graves), 1er Cru Classé*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 500/1.000
- 338

Château Haut Brion 1997

*Pessac-Léognan (Graves), 1er Cru Classé*

4 bt  
E

Euro 800/1.600
- 339

Château Mouton Rothschild 2016

*Pauillac, 1er Cru Classé*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 600/1.200

- 340

Château Mouton Rothschild

*Pauillac, 1er Cru Classé*

2003 - 4 bt  
1997 - 3 bt  
1995 - 1 bt  
8 bt  
E

Euro 1.900/3.800

*2003 - Una bt etichetta danneggiata*
- 341

Château Mouton Rothschild

*Pauillac, 1er Cru Classé*

1999 - 1 bt  
1995 - 1 bt  
1993 - 2 bt  
1988 - 1 bt  
5 bt  
E

Euro 1.000/2.000

*1999, 1993 - Etichette danneggiate*
- 342

Château Mouton Rothschild 1982

*Pauillac, 1er Cru Classé*

1 bt  
E

Euro 500/1.500

- 343

Château Lafite Rothschild 2002

*Pauillac, 1er Cru Classé*

4 bt  
E

Euro 1.000/2.000
- 344

Château Lafite Rothschild

*Pauillac, 1er Cru Classé*

1989 - 1 bt  
1988 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 800/1.600





345  
Pétrus 2006  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

346  
Pétrus 2005  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 2.000/4.000

347  
Pétrus 1995  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/3.000

*Etichetta danneggiata*

348  
Pétrus 1994  
*Pomerol*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

349  
Le Pin 1995  
*Pomerol*  
1 bt Mg  
E  
Euro 3.000/6.000

*Etichetta lievemente danneggiata*



# Bourgogne

LOTTI 350 - 454





350  
Selezione Clos de la Roche  
2023

*Côte de Nuits, Grand Cru*  
Domaine Lecheneaut - 1 bt  
Domaine Dujac - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 500/1.000

353  
Selezione Lucien Le Moine 2014

*Côte de Nuits*  
Clos de Vougeot Grand Cru - 1 bt  
Gevrey-Chambertin Estournelles Saint  
Jacques Premier Cru - 1 bt  
Vosne-Romanée Les Suchots  
Premier Cru - 2 bt  
Vosne-Romanée Les Petits Monts  
Premier Cru - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 550/1.100

*Vosne-Romanée Les Suchots Premier Cru*  
*Una bt etichetta lievemente danneggiata*

355  
Clos des Lambrays Domaine  
des Lambrays 2008

*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E

Euro 300/600

357  
Richebourg Domaine  
Hudelot-Noëllat

*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2017 - 1 bt  
2016 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 1.500/3.000

351  
Chassagne-Montrachet Les  
Chenevottes Domaine  
Pierre-Yves-Colin-Morey 2022

*Côte d'Or, Premier Cru*  
1 bt DMg - cs  
E

Euro 500/1.000

354  
Selezione Domaine  
Denis Mortet

*Côte de Nuits, Premier Cru*  
Gevrey-Chambertin 2004 - 1 bt  
Chambolle-Musigny Aux Beaux  
Bruns 2002 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 350/700

356  
Romanée Saint-Vivant Domaine  
Hudelot-Noëllat 2015

*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E

Euro 800/1.600

352  
Selezione Domaine  
Trapet Père et Fils

*Côte de Nuits*  
Gevrey-Chambertin 2016 - 2 bt  
Gevrey-Chambertin Alea  
Premier Cru 2013 - 1 bt  
Chambertin Grand Cru 2011 - 1 bt  
4 bt  
E

Euro 300/600





358  
Selezione Chablis Domaine  
Raveneau 2018  
*Chablis*  
Blanchot Grand Cru - 1 bt  
Mont Mains Premier Cru - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

359  
Chablis Clos Domaine  
Raveneau 2018  
*Chablis, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.500/3.000

360  
Selezione Corton Charlemagne  
2021  
*Côte d'Or*  
Domaine Tollot-Beaut - 1 bt  
Domaine Pierre-Yves-Colin-Morey - 1 bt  
Domaine J. C. Ramonet - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 900/1.800

361  
Selezione Meursault Domaine  
Comtes Lafon  
*Côte de Beaune*  
Perrierès Premier Cru 2018 - 1 bt  
Perrierès Premier Cru 2019 - 1 bt  
Perrierès Premier Cru 2020 - 2 bt  
Clos de la Barre Monopole 2020 - 2 bt  
6 bt  
E  
Euro 1.800/3.600

362  
Selezione Domaine Roulot 2023  
*Côte d'Or*  
Aligotè - 1 bt  
Auxey duresses - 1 bt  
Bourgogne Chardonnay - 1 bt  
Meursault Luchets - 2 bt  
Meursault Vireuils - 2 bt  
Meursault Meix Chavaux - 1 bt  
Meursault Porusots Premieri Cru - 1 bt  
9 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

363  
Meursault Clos de la Bouchere  
Domaine Roulot  
*Côte de Beaune, Premier Cru*  
2022 - 1 bt  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
2017 - 1 bt  
5 bt  
E  
Euro 1.200/2.400

364  
Selezione  
Domaine Leflaive 2022  
*Côte d'Or*  
Puligny-Montrachet - 1 bt  
Puligny-Montrachet Les Combettes  
Premier Cru - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 350/700

365  
Selezione Domaine Leflaive  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
Bienvenues-Bâtard-Montrachet 2018 - 1 bt  
Bâtard-Montrachet 2013 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.200/2.400

366  
Selezione Puligny-Montrachet  
Domaine Leflaive 2020  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
Les Pucelles - 1 bt  
Clavoillon - 2 bt  
3 bt  
E  
Euro 600/1.200

367  
Chevalier-Montrachet Domaine  
Leflaive 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 900/1.800





368  
Selezione Domaine Bruno Clair  
*Côte de Nuits*  
Bonnes Mares Grand Cru 2016 - 1 bt  
Vosne-Romanée Les Champs Perdrix 2016 - 2 bt  
Vosne-Romanée Les Champs Perdrix 2015 - 2 bt  
5 bt  
E  
Euro 500/1.000

371  
Selezione Clos de Vougeot  
Domaine Gros Frere et Soeur  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2016 - 1 bt  
Musigny 2015 - 1 bt  
Musigny 2014 - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 400/800

374  
Richebourg Domaine Gros Frere et Soeur 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 750/1.500

369  
Selezione Gevrey-Chambertin  
Domaine Bruno Clair  
*Côte de Nuits*  
2016 - 2 bt  
2015 - 1 bt  
Clos Saint Jacques Premier Cru 2016 - 1 bt  
Les Cazetiers Premier Cru 2016 - 2 bt  
Les Cazetiers Premier Cru 2015 - 1 bt  
Petit Chapelle Premier Cru 2016 - 2 bt  
9 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

372  
Grands Échézeaux Domaine Gros Frere et Soeur  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2016 - 2 bt  
2015 - 2 bt  
4 bt  
E  
Euro 850/1.700

375  
Selezione Domaine de la Vougeraie 2014  
*Côte de Nuits*  
Bonnes-Mares Grand Cru - 1 bt  
Charmes-Chambertin Les Mazoyeres Grand Cru - 1 bt  
Nuits-Saint-Georges Les Corvees Pagets Premier Cru - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 300/600

370  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Bruno Clair  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2016 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

373  
Richebourg Domaine Gros Frere et Soeur 2016  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 750/1.500

376  
Musigny Domaine de la Vougeraie  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2016 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000







377  
Vosne-Romanée Domaine  
Georges Mugneret-Gibourg  
*Côte de Nuits*  
2020 - 1 bt Mg  
2018 - 1 bt Mg  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

378  
Clos Vougeot Domaine  
Georges Mugneret-Gibourg  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2020 - 1 bt  
2016 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

379  
Ruchottes-Chambertin  
Domaine Mugneret-Gibourg  
2019  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

380  
Selezione Domaine  
Jacques-Frederic Mugnier  
*Côte de Nuits*  
Nuits-Saint-Georges Clos de la  
Marechale Premier Cru 2014 - 4 bt  
Musigny Grand Cru 2013 - 1 bt  
5 bt  
E  
Euro 1.500/3.00

381  
Chambolle-Musigny Les Fuées  
Domaine Jacques-Frederic  
Mugnier 2015  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 450/900

382  
Chambolle-Musigny  
Les Amoureuses Domaine  
Jacques-Frederic Mugnier 2020  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

383  
Musigny Domaine  
Jacques-Frederic Mugnier 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

384  
Mazis-Chambertin  
Domaine Dugat-Py 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 400/800

385  
Mazis-Chambertin  
Domaine Dugat-Py 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 400/800



386

Selezione Domaine Comte Georges de Vogüé

Côte de Nuits

Chambolle-Musigny Premier Cru 2016 - 1 bt

Bonnes Mares Grand Cru 2015 - 1 bt

Chambolle-Musigny Les Amoureuses Premier Cru 2014 - 1 bt

Chambolle-Musigny 2014 - 1 bt

4 bt

E

Euro 1.000/2.000

387

Selezione Domaine Comte Georges de Vogüé

Côte de Nuits

Chambolle-Musigny Premier Cru 1999 - 1 bt

Musigny Vieilles Vignes Grand Cru 1998 - 1 bt

2 bt

E

Euro 700/1.400

389

Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Comte Georges de Vogüé 2006

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 400/800

390

Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Comte Georges de Vogüé 2001

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 300/600

388

Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Comte Georges de Vogüé 2007

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 400/800

391

Selezione Corton Domaine Méo-Camuzet

Côte de Nuits, Grand Cru

Les Perrières 2015 - 1 bt

Clos Rognet 2015 - 1 bt

Clos Rognet 2014 - 1 bt

3 bt

E

Euro 500/1.000

Les Perrières 2015 - Etichetta lievemente danneggiata

392

Selezione Domaine Méo-Camuzet 2014

Côte de Nuits

Corton Clos Rognet Grand Cru - 1 bt

Vosne-Romanée Aux Brulées Premier Cru - 1 bt

2 bt

E

Euro 500/1.000

393

Richebourg Domaine Méo-Camuzet 2019

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 800/1.600







394  
Selezione Domaine Cécile  
Tremblay 2021

*Côte de Nuits*

Chambolle-Musigny Les Cabottes - 1 bt  
Échézeaux Du Dessus Grand Cru - 1 bt  
Chapelle-Chambertin Grand Cru - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.800/3.600

397  
Selezione Vosne-Romanée  
Domaine Sylvain Cathiard 2019

*Côte de Nuits, Premier Cru*

Aux Malconsorts - 1 bt  
Les Suchots - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

400  
Romanée Saint Vivant Domaine  
Sylvain Cathiard 2016

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.300/2.600

395  
Échézeaux Du Dessus Domaine  
Cécile Tremblay 2011

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 500/1.000

398  
Selezione Vosne-Romanée  
Domaine Sylvain Cathiard 2016

*Côte de Nuits, Premier Cru*

Aux Malconsorts - 1 bt  
Les Suchots - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

396  
Selezione Domaine Sylvain  
Cathiard 2020

*Côte de Nuits*

Romanee-Saint-Vivant Grand Cru - 1 bt  
Vosne-Romanée Aux Malconsorts  
Premier Cru - 1 bt  
Vosne-Romanée Les Suchots  
Premier Cru - 1 bt

3 bt

E

Euro 2.000/4.000

399  
Selezione Vosne-Romanée  
Domaine Sylvain Cathiard 2015

*Côte de Nuits, Premier Cru*

Aux Malconsorts - 1 bt  
Aux Reignots - 1 bt  
Les Suchots - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.500/3.000





401  
Selezione Domaine  
J.-F. Coche Dury 2023  
*Côte d'Or*  
Auxey Duresses - 3 bt  
Monthelie - 3 bt  
  
6 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

402  
Selezione Domaine  
J.-F. Coche Dury 2022  
*Côte d'Or*  
Auxey-Duresses - 3 bt  
Monthelie - 3 bt  
  
6 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

403  
Aligote Domaine  
J.-F. Coche Dury  
*Côte de Beaune*  
2023 - 3 bt  
2022 - 2 bt  
2021 - 3 bt  
2020 - 1 bt  
9 bt  
E  
  
Euro 1.000/2.000

404  
Bourgogne Chardonnay  
Domaine J.-F. Coche Dury  
*Côte d'Or*  
2023 - 4 bt  
2021 - 2 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 900/1.800

405  
Meursault Domaine  
J.-F. Coche Dury 2023  
*Côte d'Or*  
2 bt  
E  
  
Euro 800/1.600

406  
Puligny-Montrachet Les  
Enseignères Domaine  
J.-F. Coche Dury 2022  
*Côte d'Or*  
3 bt  
E  
  
Euro 1.400/2.800







407  
Charmes-Chambertin  
Aux Mazoyeres Domaine  
Christophe Roumier  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2022 - 1 bt  
2021 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 1.100/2.200

410  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2009  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

413  
Chambolle-Musigny Les  
Amoureuses Domaine  
G. Roumier 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

408  
Charmes-Chambertin  
Aux Mazoyeres Domaine  
Christophe Roumier  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2019 - 1 bt  
2016 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

411  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2005  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

414  
Chambolle-Musigny Les  
Amoureuses Domaine  
G. Roumier 2017  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

409  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2016  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

412  
Bonnes Mares Domaine  
G. Roumier 2004  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

415  
Chambolle-Musigny Les  
Amoureuses Domaine  
G. Roumier 2016  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.300/2.600  
*Etichetta lievemente danneggiata*



416  
Vosne-Romanée Au Cros  
Parantoux Domaine  
Emmanuel Rouget 2016  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 800/1.600

*Etichetta danneggiata*

419  
Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 1998  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

421  
Échézeaux Domaine  
René Engel 1998  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

422  
Bourgogne Aligoté Sous  
Chatelet Leroy Domaine  
d'Auvenay 2004  
*Côte d'Or*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

417  
Vosne-Romanée Au Cros  
Parantoux Domaine  
Emmanuel Rouget 2014  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 2.000/4.000



418  
Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 1998  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 500/1.000

420  
Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 1990  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000







423  
 Selezione Vosne-Romanée  
 Domaine Liger-Belair 2015

*Côte de Nuits*  
 Clos du Château - 1 bt  
 La Colombière - 1 bt  
 2 bt  
 E

Euro 1.500/3.000

425  
 Vosne-Romanée Aux Reignots  
 Domaine Liger-Belair 2016

*Côte de Nuits, Premier Cru*  
 1 bt  
 E

Euro 1.300/2.600

424  
 Vosne-Romanée La Colombière  
 Domaine Liger-Belair 2019

*Côte de Nuits*  
 1 bt  
 E

Euro 600/1.200

426  
 Vosne-Romanée Clos  
 du Château Domaine Liger-Belair

*Côte de Nuits*  
 2020 - 1 bt Mg  
 2019 - 1 bt Mg  
 2018 - 1 bt Mg  
 2017 - 1 bt Mg  
 2016 - 1 bt Mg  
 2015 - 1 bt Mg

6 bt  
 E

Euro 9.000/18.000

427  
 Échézeaux Domaine  
 Liger-Belair 2015

*Côte de Nuits, Grand Cru*  
 1 bt  
 E

Euro 1.000/2.000



428  
Puligny-Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2021  
*Côte d'Or*  
2 bt Mg  
E  
Euro 400/800

431  
Chassagne-Montrachet  
Morgeot Domaine  
J. C. Ramonet 2018  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 300/400

433  
Meursault Blagny Domaine  
J. C. Ramonet  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2022 - 1 bt Mg  
2020 - 1 bt Mg  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

435  
Bâtard-Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2012  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.200/2.400

Etichetta danneggiata

429  
Puligny-Montrachet Les  
Enseignères Domaine  
J. C. Ramonet 2021  
*Côte d'Or*  
2 bt Mg  
E  
Euro 500/1.000

432  
Chassagne-Montrachet Clos  
du Caillerets Domaine  
J. C. Ramonet 2021  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 400/800

434  
Bâtard-Montrachet  
Domaine J. C. Ramonet  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2022 - 1 bt  
2021 - 1 bt  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
2017 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 3.000/6.000

430  
Chassagne-Montrachet  
Ruchottes Domaine  
J. C. Ramonet 2021  
*Côte d'Or, Premier Cru*  
2 bt  
E  
Euro 300/600







436  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
2022 - 1 bt  
2021 - 1 bt  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
2017 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 10.000/20.000

439  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2013  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

437  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2021  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

438  
Montrachet Domaine  
J. C. Ramonet 2018  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000





440  
Gevrey-Chambertin  
Domaine Armand Rousseau  
*Côte de Nuits*  
2019 - 1 bt  
2016 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 450/900

443  
Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Domaine Armand  
Rousseau 2020  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.600/3.200

445  
Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Domaine Armand  
Rousseau 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.500/3.000

447  
Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Domaine Armand  
Rousseau 2016  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 700/1.400

441  
Clos de la Roche  
Domaine Armand  
Rousseau 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 300/600

444  
Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Domaine Armand  
Rousseau 2018  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

446  
Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Domaine Armand  
Rousseau 2016  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 700/1.400

448  
Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Domaine Armand  
Rousseau 2013  
*Côte de Nuits, Premier Cru*  
1 bt  
E  
Euro 600/1.200

442  
Charmes-Chambertin  
Domaine Armand  
Rousseau 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 400/800







449  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

452  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/3.000

453  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2012  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

454  
Chambertin Domaine  
Armand Rousseau 2005  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.500/5.000

450  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2017  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

451  
Chambertin Clos de Bèze  
Domaine Armand  
Rousseau 2009  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000







*Domaine  
de la Romanée  
Conti*

LOTTI 455 - 479



455  
Corton Prince Florent  
De Merode Domaine  
de la Romanée Conti 2018  
*Côte de Beaune, Grand Cru*

1 bt  
E  
  
Euro 1.000/2.000

*Etichetta danneggiata*

456  
Corton Prince Florent  
De Merode Domaine  
de la Romanée Conti 2013  
*Côte de Beaune, Grand Cru*

1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

*Etichetta danneggiata*

457  
Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
  
Euro 1.400/2.800

458  
Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti 2011  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
  
Euro 1.000/2.000

459  
Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti 1993  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E  
  
Euro 1.500/3.000

*Etichetta lievemente macchiata*

460  
Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti 1988  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
MB  
  
Euro 1.000/2.000

*Etichetta e cpasula danneggiate*





461  
Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.300/2.600

462  
Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 2017  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.200/2.400

463  
Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 1992  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

Etichetta lievemente macchiata

464  
Grands Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 2021  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.300/2.600

465  
Grands Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 2010  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.400/2.800

466  
Grands Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 1994  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

Etichetta lievemente macchiata

467  
Grands Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 1993  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

Etichetta lievemente macchiata

468  
Grands Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti 1989  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 3.000/6.000

Capsule danneggiata





469  
Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.800/3.600

470  
Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti 2020  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.800/3.600

*Etichetta lievemente danneggiata*

471  
Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 1.800/3.600

472  
Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti 2015  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
Euro 2.000/4.000

473  
Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti 1988  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
2 bt  
E  
Euro 3.000/6.000







474  
La Tâche Domaine de la  
Romanée Conti 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 2.500/5.000

475  
La Tâche Domaine de la  
Romanée Conti 2022  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 2.500/5.000

476  
La Tâche Domaine de la  
Romanée Conti 2018  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 2.500/5.000

477  
La Tâche Domaine de la  
Romanée Conti 2008  
*Côte de Nuits, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 2.500/5.000

478  
Corton Charlemagne Domaine  
de la Romanée Conti 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 3.000/6.000

479  
Corton-Charlemagne Domaine  
de la Romanée Conti 2020  
*Côte d'Or, Grand Cru*  
1 bt  
E  
  
Euro 3.000/6.000





# Piemonte e resto d'Italia

LOTTI 480 - 550

FIRENZE  
10 APRILE 2026  
ORE 14.30

Amarone della Valpolicella  
Riserva 1990  
ottenuto da uve selezionate  
ed affassite secondo tradizione  
nell'azienda agricola  
Quintarelli Giuseppe  
Cave di Negrar - Verona - Italia  
Il vino viene affinato  
in piccole botti di rovere  
imbottigliato nel giugno 2000  
o — o —  
Nagari del Faro  
anelli





480  
Giulio Ferrari Riserva  
del Fondatore 2015  
*Trentodoc*  
6 bt - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 400/800

*Sboccatura 2024*

481  
Giulio Ferrari Riserva  
del Fondatore Rosé  
*Trentodoc*  
2007 - 2 bt cs (confezioni singole)  
2006 - 2 bt cs (confezioni singole)  
4 bt  
E  
Euro 600/1.200

*Sboccatura:*  
2007 - 2019  
2006 - 2018

482  
Giulio Ferrari Riserva  
del Fondatore  
*Trentodoc*  
2006 - 3 bt  
2005 - 3 bt  
6 bt  
E  
Euro 600/1.200

*Sboccatura:*  
2006 - 2017  
2005 - 2016

485  
Amarone della Valpolicella  
Classico Bertani  
*Amarone della Valpolicella, DOCG*  
2009 - 2 bt csl  
2008 - 2 bt csl  
2007 - 2 bt csl  
6 bt  
E  
Euro 300/600

486  
Amarone della Valpolicella  
Riserva Giuseppe Quintarelli 1990  
*Amarone della Valpolicella, DOCG*  
1 bt DMg  
E  
Euro 3.000/6.000

483  
Selezione Giulio Ferrari Riserva del  
Fondatore  
*Trentodoc*  
Edizione Limitata La Coppia 2006 - 1 bt  
Edizione Limitata La Coppia Rosé 2006 - 1 bt  
Edizione Limitata 2000 - 2 bt csl  
La Sfida del Tempo Collezione 1997 - 2 bt cs  
(confezioni singole)  
6 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

*Sboccatura:*  
Edizione Limitata 2000 - 2018  
La Sfida del Tempo Collezione 1997 - marzo 2016  
Edizione Limitata La Coppia 2006 - 2017  
Edizione Limitata La Coppia Rosé 2006 - 2018

484  
Amarone della Valpolicella  
Romano Dal Forno  
*Amarone della Valpolicella, DOCG*  
2013 - 2 bt  
2006 - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 450/900





487  
Selezione Gravner  
*Friuli-Venezia Giulia, Venezia Giulia IGT*  
Ribolla 2016 - 2 bt  
Ribolla 2010 - 1 bt  
Rosso Rujno 2008 - 2 bt  
Rosso Rujno 2007 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 500/1.000



488  
Selezione Miani  
*Friuli-Venezia Giulia, Colli Orientali del Friuli DOC*  
Saurint Sauvignon 2021 - 1 bt  
Filip 2020 - 1 bt  
Rosso 2020 - 1 bt  
La Mont di Zuc Malvasia 2020 - 1 bt  
Zitelle Sauvignon 2019 - 1 bt  
Refosco del Peduncolo 2018 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 300/600

490  
Selezione Miani 2019  
*Friuli-Venezia Giulia, Colli Orientali del Friuli DOC*  
Refosco dal Peduncolo Rosso  
La Mont di Zuc - 2 bt  
Refosco dal Peduncolo  
Rosso Cossut - 2 bt  
Rosso - 2 bt  
6 bt  
E  
Euro 400/800

489  
Selezione Miani  
*Friuli-Venezia Giulia, Colli Orientali del Friuli DOC*  
Buri 2021 - 1 bt  
Zitelle Chardonnay 2020 - 1 bt  
Refosco dal Peduncolo  
Rosso Cossut 2019 - 1 bt  
La Mont di Zuc Malvasia 2019 - 1 bt  
Refosco 2018 - 1 bt  
Rosso 2016 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 350/700

491  
Trebiano d'Abruzzo  
Valentini 2017  
*Trebiano d'Abruzzo, DOC*  
6 bt  
E  
Euro 450/900

492  
Montepulciano d'Abruzzo  
Valentini 2015  
*Montepulciano d'Abruzzo, DOC*  
6 bt  
E  
Euro 600/1.200

493  
Cervaro della Sala Castello  
della Sala Antinori 1994  
*Umbria, IGT*  
1 bt DMg  
E  
Euro 300/600





494  
Selezione Barolo  
*Barolo, DOCG*  
Brunate Vietti 2008 - 2 bt  
Cannubi Boschis Luciano  
Sandrone 2006 - 1 bt  
Rocche dell'Annunziata Torriglione  
Roberto Voerzio 2001 - 1 bt  
Vigneto Broglio Schiavenza 2001 - 2 bt  
6 bt  
E  
Euro 350/700

497  
Barbaresco Asili Riserva  
Etichetta Rossa  
Bruno Giacosa 1996  
*Barbaresco, DOCG*  
2 bt  
E  
Euro 700/1.400

499  
Barolo Villero Etichetta Bianca  
Bruno Giacosa 1989  
*Barolo, DOCG*  
1 bt  
E  
Euro 350/700

495  
Barolo Vigna Rionda  
Riserva X Dieci Anni  
Massolino 2006  
*Barolo, DOCG*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 350/700

498  
Barolo Falletto Riserva Etichetta  
Rossa Bruno Giacosa 1996  
*Barolo, DOCG*  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600

496  
Selezione Etichetta Bianca  
Bruno Giacosa  
Barbaresco Asili 2007 - 1 bt  
Barolo Le Rocche  
del Falletto 1999 - 1 bt Mg  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000





500  
Selezione Gaja 2016  
*Barbaresco, DOCG*  
Costa Russi - 1 bt  
Sorì San Lorenzo - 1 bt  
Sorì Tildin - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 650/1.300



501  
Selezione Gaja 2016  
*Langhe, DOC*  
Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E  
Euro 1.300/2.600

503  
Selezione Gaja 2014  
*Langhe, DOC*  
Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E  
Euro 1.200/2.400

502  
Selezione Gaja 2015  
*Langhe, DOC*  
Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E  
Euro 1.200/2.400

504  
Selezione Gaja 2013  
*Langhe, DOC*  
Sorì Tildin - 1 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
5 bt  
E  
Euro 800/1.600

505  
Selezione Gaja  
Gaja & Rey 2013 - 2 bt  
Sperss 2004 - 1 bt  
Sperss 2001 - 2 bt  
Sperss 1996 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 800/1.600





506  
Barbera d'Alba Giuseppe  
Rinaldi  
*Barbera d'Alba, DOC*  
2022 - 6 bt  
2021 - 6 bt  
12 bt  
E  
  
Euro 350/700

509  
Selezione Barolo Giuseppe  
Rinaldi  
*Barolo, DOCG*  
Tre Tine 2018 - 1 bt  
Tre Tine 2017 - 1 bt  
Tre Tine 2014 - 1 bt  
Brunate 2018 - 1 bt  
Brunate 2017 - 1 bt  
Brunate 2014 - 1 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 850/1.700

512  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2017  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

*Etichette lievemente danneggiate*

515  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2012  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

507  
Barbera d'Alba Giuseppe  
Rinaldi  
*Barbera d'Alba, DOC*  
2020 - 6 bt  
2018 - 6 bt  
12 bt  
E  
  
Euro 350/700

510  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2020  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

513  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2015  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

516  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2011  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

508  
Nebbiolo Giuseppe Rinaldi  
*Langhe, DOC*  
2021 - 2 bt  
2020 - 2 bt  
2019 - 2 bt  
2018 - 2 bt  
2017 - 2 bt  
2016 - 2 bt  
12 bt  
E  
  
Euro 650/1.300

511  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2018  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

514  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2014  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

517  
Barolo Tre Tine Giuseppe  
Rinaldi 2010  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 600/1.200





518  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2020  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

521  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2015  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

524  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2011  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

519  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2018  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

*Una bt etichetta lievemente danneggiata*

522  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2014  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

525  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2010  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

520  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2017  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

523  
Barolo Brunate Giuseppe  
Rinaldi 2012  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900

526  
Barolo Brunate Le Coste  
Giuseppe Rinaldi 2009  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

527  
Barolo Cannubi San Lorenzo  
Ravera Giuseppe Rinaldi 2009  
*Barolo, DOCG*  
3 bt  
E  
  
Euro 450/900





528  
Freisa Bartolo Mascarello 2023  
*Langhe, DOC*  
6 bt - cs  
E  
Euro 200/400

531  
Barolo Bartolo Mascarello  
*Barolo, DOCG*  
2016 - 2 bt  
2010 - 2 bt  
4 bt  
E  
Euro 900/1.800

534  
Barolo Monprivato Giuseppe  
Mascarello  
*Barolo, DOCG*  
2018 - 1 bt Mg  
2017 - 1 bt Mg  
2016 - 1 bt Mg cs  
3 bt  
E  
Euro 500/1.000

537  
Barolo Monprivato Giuseppe  
Mascarello 2012  
*Barolo, DOCG*  
1 bt DMg  
E  
Euro 600/1.200

529  
Barolo Bartolo Mascarello  
2020  
*Barolo, DOCG*  
1 bt Mg - csl  
Artistic Label - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

532  
Barolo Bartolo Mascarello  
2013  
*Barolo, DOCG*  
1 bt Mg  
E  
Euro 350/700

535  
Barolo Monprivato Giuseppe  
Mascarello  
*Barolo, DOCG*  
2015 - 1 bt Mg cs  
2014 - 1 bt Mg cs  
2013 - 1 bt Mg  
3 bt  
E  
Euro 500/1.000  
  
*2013 - Etichetta lievemente danneggiata*

530  
Barolo Bartolo Mascarello  
2019  
*Barolo, DOCG*  
2 bt Mg - csl (due confezioni)  
E  
Euro 600/1.200

533  
Selezione Barolo Giuseppe  
Mascarello  
*Barolo, DOCG*  
Monprivato 2019 - 1 bt  
Monprivato 2018 - 1 bt  
Monprivato 2017 - 1 bt  
Ca d'Morissio 2013 - 1 bt  
Ca d'Morissio 2012 - 1 bt  
5 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

536  
Barolo Monprivato Giuseppe  
Mascarello  
*Barolo, DOCG*  
2012 - 1 bt Mg  
2011 - 1 bt Mg  
2 bt  
E  
Euro 350/700





538  
Selezione Barbera d'Alba  
Giacomo Conterno  
*Barbera d'Alba, DOC*  
Cerretta 2017 - 3 bt  
Cascina Francia 2017 - 3 bt  
Cascina Francia 2016 - 3 bt  
Cascina Francia 2015 - 3 bt  
12 bt  
E  
Euro 400/800

541  
Selezione Barolo Giacomo  
Conterno 2015  
*Barolo, DOCG*  
Cerretta - 3 bt  
Cascina Francia - 3 bt  
6 bt  
E  
Euro 700/1.400



539  
Barbera d'Alba Cascina  
Francia Giacomo Conterno  
*Barbera d'Alba, DOC*  
2016 - 3 bt Mg  
2015 - 1 bt Mg  
4 bt  
E  
Euro 350/700

540  
Selezione Barolo Giacomo  
Conterno 2015  
*Barolo, DOCG*  
Cascina Francia - 1 bt Mg csl  
Arione - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

542  
Selezione Barolo Giacomo  
Conterno 2015  
*Barolo, DOCG*  
Cascina Francia - 1 bt  
Arione - 1 bt  
Monfortino Riserva - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 800/1.600

543  
Barolo Cerretta Giacomo  
Conterno  
*Barolo, DOCG*  
2014 - 3 bt  
2013 - 3 bt  
6 bt  
E  
Euro 700/1.400

544  
Barolo Cascina Francia  
Giacomo Conterno 2015  
*Barolo, DOCG*  
1 bt Mg - csl  
1 bt DMg - csl  
2 bt  
E  
Euro 800/1.600





545  
Barolo Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno 2015  
*Barolo, DOCG*  
3 bt - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

546  
Barolo Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno 2014  
*Barolo, DOCG*  
3 bt - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

547  
Barolo Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno  
*Barolo, DOCG*  
2014 - 1 bt  
2013 - 1 bt  
2010 - 1 bt  
3 bt  
E  
Euro 1.600/3.200

550  
Barolo Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno 1988  
*Barolo, DOCG*  
2 bt  
E  
Euro 1.000/2.000  
*Una bt capsula danneggiata*

548  
Barolo Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno 2010  
*Barolo, DOCG*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.500/3.000

549  
Barolo Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno 2008  
*Barolo, DOCG*  
1 bt Mg  
E  
Euro 1.000/2.000





*Toscana*  
LOTTI 551-693







551  
Luce Tenuta Luce della  
Vite 2021  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 300/600

554  
Lodovico Tenuta di Biserno  
Antinori 2019  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl (due confezioni)  
E  
Euro 900/1.800

557  
Guado al Tasso Antinori  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
2008 - 3 bt  
2005 - 3 bt  
6 bt  
E  
Euro 400/800

552  
Percarlo San Giusto  
a Rentennano 2018  
*Toscana, IGT*  
1 bt 5 litri - csl  
E  
Euro 400/800

555  
Lodovico Tenuta di Biserno  
Antinori 2013  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 300/600

558  
Il Caberlot Podere  
Il Carnasciale  
*Toscana, IGT*  
2012 - 2 bt Mg  
2008 - 1 bt Mg  
3 bt  
E  
Euro 300/600  
*2008 - Etichetta danneggiata*

560  
Il Caberlot Podere  
Il Carnasciale  
*Toscana, IGT*  
2003 - 1 bt Mg  
2002 - 1 bt Mg  
1996 - 1 bt Mg  
3 bt  
E  
Euro 350/700

553  
Percarlo San Giusto  
a Rentennano  
*Toscana, IGT*  
2014 - 1 bt DMg csl  
2011 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 350/700

556  
Guado al Tasso Antinori 2014  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 300/600

559  
Il Caberlot Podere  
Il Carnasciale 2009  
*Toscana, IGT*  
3 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600

561  
Il Caberlot Podere  
Il Carnasciale 2000  
*Toscana, IGT*  
3 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600



562  
Brunello di Montalcino Luce  
Tenuta Luce della Vite 2020  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
6 bt - csl (due confezioni)  
E  
  
Euro 300/600

565  
Brunello di Montalcino Luce  
Tenuta Luce della Vite 2019  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
6 bt - csl (due confezioni)  
E  
  
Euro 300/600

567  
Selezione Brunello di  
Montalcino Le Ragnaie 2013  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
Vecchie Viti - 4 bt  
Fornace - 4 bt  
8 bt  
E  
  
Euro 350/700

569  
Brunello di Montalcino Riserva  
Biondi Santi 2013  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
1 bt Mg - csl  
E  
  
Euro 400/800

563  
Brunello di Montalcino Luce  
Tenuta Luce della Vite 2020  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
6 bt - csl (due confezioni)  
E  
  
Euro 300/600

566  
Brunello di Montalcino  
Argiano 2018  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
6 bt - cs  
E  
  
Euro 300/600

568  
Brunello di Montalcino  
Biondi Santi  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
2000 - 6 bt cs  
1997 - 6 bt cs  
12 bt  
E  
  
Euro 1.000/2.000

570  
Brunello di Montalcino  
Salvioni 2001  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
6 bt - cs  
E  
  
Euro 400/800

564  
Brunello di Montalcino Luce  
Tenuta Luce della Vite 2020  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
6 bt - csl (due confezioni)  
E  
  
Euro 300/600







571  
Brunello di Montalcino Bacia  
Podere San Giuseppe Stella di  
Campalto 2019  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.000/3.000

572  
Brunello di Montalcino Corso  
Podere San Giuseppe Stella di  
Campalto 2019  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.200/3.600

573  
Brunello di Montalcino Bosco  
Podere San Giuseppe Stella di  
Campalto 2018  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.200/3.600

574  
Brunello di Montalcino Aria  
Podere San Giuseppe Stella di  
Campalto 2018  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.200/3.600

575  
Brunello di Montalcino Cielo  
Podere San Giuseppe Stella di  
Campalto 2018  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.200/3.600

576  
Brunello di Montalcino VCLC  
Podere San Giuseppe Stella di  
Campalto 2016  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.200/3.600





577  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2020  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.000/3.000

580  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2019  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 1.000/3.000

583  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2017  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 1.000/3.000

585  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2016  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 1.500/3.500

578  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2020  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 1.000/3.000

581  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2018  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.000/3.000

584  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2016  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.500/3.500

586  
Brunello di Montalcino Riserva  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2013  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 350/700

579  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2019  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.000/3.000

582  
Brunello di Montalcino  
Madonna delle Grazie  
Il Marroneto 2017  
*Brunello di Montalcino, DOCG*  
2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 1.000/3.000

Una bt ceralacca rotta







587  
Selezione  
Montevervine 2022  
*Toscana, IGT*  
Montevervine - 6 bt cs  
Le Pergole Torte - 6 bt csl  
12 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

590  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2022  
*Toscana, IGT*  
1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

593  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2021  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

588  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2022  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

591  
Le Pergole Torte Montevervine  
*Toscana, IGT*  
2022 - 1 bt Mg csl  
2021 - 1 bt Mg csl  
2020 - 1 bt Mg csl  
3 bt  
E  
Euro 700/1.400

594  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2021  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

589  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2022  
*Toscana, IGT*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200

592  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2021  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

595  
Le Pergole Torte  
Montevervine 2021  
*Toscana, IGT*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200



596  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2020  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400



597  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2020  
*Toscana, IGT*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200

598  
Le Pergole Torte Montevertine  
*Toscana, IGT*  
2020 - 1 bt  
2019 - 1 bt  
2018 - 1 bt  
2015 - 1 bt  
4 bt  
E  
Euro 500/1.000

599  
Le Pergole Torte Montevertine  
*Toscana, IGT*  
2020 - 1 bt Mg csl  
2018 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 450/900

600  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2019  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

601  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2019  
*Toscana, IGT*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200







602  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2016  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

605  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2007  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 900/1.800

607  
Pergole Torte 50  
Montevertine 2013  
*Toscana, IGT*  
1 bt  
E  
Euro 300/600

608  
Pergole Torte 50  
Montevertine 2013  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 600/1.800

603  
Le Pergole Torte  
Montevertine  
*Toscana, IGT*  
2016 - 1 bt Mg csl  
2009 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 500/1.000

606  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2001  
*Toscana, IGT*  
1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 1.500/3.000

604  
Le Pergole Torte  
Montevertine 2010  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 900/1.800





609  
Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*  
2020 - 3 bt  
2018 - 3 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 550/1.100

612  
Tignanello Antinori 2017  
*Toscana, IGT*  
1 bt DMg - csl  
E  
  
Euro 350/700

615  
Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*  
2015 - 1 bt Mg csl  
2013 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
  
Euro 400/800

618  
Tignanello Antinori 2012  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
  
Euro 550/1.100

610  
Tignanello Antinori 2019  
*Toscana, IGT*  
6 bt  
E  
  
Euro 550/1.100

613  
Tignanello Antinori 2016  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
  
Euro 550/1.100

*Due bt etichette lievemente danneggiate*

616  
Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*  
2014 - 3 bt  
2013 - 3 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 550/1.100

619  
Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*  
2012 - 1 bt Mg csl  
2011 - 1 bt Mg csl  
2010 - 1 bt Mg csl  
3 bt  
E  
  
Euro 600/1.200

611  
Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*  
2019 - 2 bt  
2018 - 2 bt  
2006 - 2 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 500/1.000

614  
Tignanello Antinori 2015  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
  
Euro 550/1.100

617  
Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*  
2013 - 1 bt  
2011 - 5 bt  
6 bt  
E  
  
Euro 550/1.100

620  
Tignanello Antinori 2011  
*Toscana, IGT*  
6 bt - cs  
E  
  
Euro 500/1.000







621  
Solaia Antinori 2016  
*Toscana, IGT*  
3 bt  
E  
Euro 550/1.100

624  
Solaia Antinori 2014  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600

627  
Solaia Antinori 2012  
*Toscana, IGT*  
3 bt  
E  
Euro 550/1.100

622  
Solaia Antinori 2015  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 550/1.100

625  
Solaia Antinori 2013  
*Toscana, IGT*  
5 bt  
E  
Euro 750/1.500

628  
Solaia Antinori 2012  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600

630  
Solaia Antinori 2010  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600

623  
Solaia Antinori 2014  
*Toscana, IGT*  
5 bt - (tre bt in csl)  
E  
Euro 750/1.500

626  
Solaia Antinori 2013  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600

629  
Solaia Antinori 2011  
*Toscana, IGT*  
3 bt  
E  
Euro 550/1.100

631  
Solaia Antinori 2008  
*Toscana, IGT*  
6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

632  
Solaia Antinori 2000  
*Toscana, IGT*  
3 bt  
E  
Euro 450/900



633  
Ornellaia 2022  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

La Determinazione

636  
Ornellaia 2022  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
12 bt - csl (due confezioni)  
E  
Euro 1.200/2.400

La Determinazione



634  
Ornellaia 2022  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

La Determinazione

635  
Ornellaia 2022  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

La Determinazione

637  
Ornellaia 2021  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

La Generosità

638  
Ornellaia 2021  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

La Generosità

639  
Ornellaia 2021  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

La Generosità







640  
Ornellaia 2018  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

*La grazia*

643  
Ornellaia  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
2015 - 1 bt  
2014 - 1 bt  
2010 - 1 bt  
2006 - 1 bt  
2002 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
6 bt  
E  
Euro 700/1.400

*2010 - Edizione 25° Anniversario*

644  
Ornellaia 2013  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 450/900

641  
Ornellaia 2016  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 1.600/3.200

642  
Ornellaia  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
2015 - 3 bt cs (confezioni singole)  
2013 - 3 bt cs (confezioni singole)  
6 bt  
E  
Euro 600/1.200





645  
Ornellaia Bianco 2019  
*Toscana Bianco, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 300/600

646  
Ornellaia Bianco 2016  
*Toscana Bianco, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600

647  
Ornellaia Vendemmia d'Artista  
2015  
*Bolgheri Superiore, DOC*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 1.000/3.000  
  
*Il Carisma - William Kentridge*







|                                    |                                 |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 648                                | 649                             | 650                             |
| Sassicaia Tenuta San Guido 2021    | Sassicaia Tenuta San Guido 2021 | Sassicaia Tenuta San Guido 2021 |
| Bolgheri Sassicaia, DOC            | Bolgheri Sassicaia, DOC         | Bolgheri Sassicaia, DOC         |
| 6 bt - csl                         | 6 bt - csl                      | 6 bt - csl                      |
| E                                  | E                               | E                               |
| Euro 1.000/2.000                   | Euro 1.000/2.000                | Euro 1.000/2.000                |
| 651                                | 652                             | 653                             |
| Sassicaia Tenuta San Guido         | Sassicaia Tenuta San Guido      | Sassicaia Tenuta San Guido      |
| Bolgheri Sassicaia, DOC            | Bolgheri Sassicaia, DOC         | Bolgheri Sassicaia, DOC         |
| 2020 - 1 bt                        | 2018 - 2 bt                     | 2018 - 1 bt Mg csl              |
| 2019 - 1 bt                        | 2017 - 2 bt                     | 2015 - 1 bt Mg csl              |
| 2018 - 1 bt                        | 2014 - 1 bt                     | 2 bt                            |
| 2017 - 1 bt                        | 2011 - 1 bt                     | E                               |
| 2016 - 1 bt                        | 6 bt                            | Euro 550/1.100                  |
| 2015 - 1 bt                        | E                               |                                 |
| 6 bt                               | Euro 850/1.700                  |                                 |
| E                                  |                                 |                                 |
| Euro 900/1.800                     |                                 |                                 |
| 654                                | 655                             |                                 |
| Sassicaia Tenuta San Guido 2017    | Sassicaia Tenuta San Guido 2017 |                                 |
| Bolgheri Sassicaia, DOC            | Bolgheri Sassicaia, DOC         |                                 |
| 2 bt Mg - csl (confezioni singole) | 1 bt DMg - csl                  |                                 |
| E                                  | E                               |                                 |
| Euro 600/1.200                     | Euro 800/1.600                  |                                 |
| 656                                | 657                             |                                 |
| Sassicaia Tenuta San Guido 2017    | Sassicaia Tenuta San Guido 2017 |                                 |
| Bolgheri Sassicaia, DOC            | Bolgheri Sassicaia, DOC         |                                 |
| 1 bt DMg - csl                     | 1 bt 6 litri - csl              |                                 |
| E                                  | E                               |                                 |
| Euro 600/1.200                     | Euro 2.000/4.000                |                                 |



658  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2016  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
4 bt  
E

Euro 650/1.300  
*Bindella - Importatore Svizzero*



659  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2016  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
6 bt - cs  
E

Euro 1.000/2.000  
*Bindella - Importatore Svizzero*

660  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2016  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
6 bt - cs  
E

Euro 1.000/2.000  
*Bindella - Importatore Svizzero*

661  
Sassicaia Tenuta San Guido 2016  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
12 bt - cs (due confezioni)  
E  
Euro 1.000/2.000  
*Bindella - Importatore Svizzero*

662  
Sassicaia Tenuta San Guido 2015  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 1.200/2.400

663  
Sassicaia Tenuta San Guido 2015  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 1.200/2.400  
*Bindella - Importatore Svizzero*

664  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2015  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt Mg - csl  
E

Euro 300/600

665  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2015  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 300/600





666  
Sassicaia Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
2014 - 1 bt Mg csl  
2013 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

667  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2013  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
5 bt  
E  
Euro 750/1.500

668  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2013  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 2.000/4.000

675  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
2 bt Mg  
E  
Euro 700/1.400

676  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 800/1.600

677  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 800/1.600

669  
Sassicaia Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
2013 - 1 bt Mg csl  
2012 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

670  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2012  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 900/1.800

671  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2012  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 700/1.400

678  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 2.000/4.000

679  
Sassicaia Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
2011 - 1 bt Mg csl  
2007 - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E  
Euro 600/1.200

680  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2010  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
4 bt  
E  
Euro 600/1.200

672  
Sassicaia Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
2012 - 1 bt Mg csl  
2011 - 1 bt Mg csl  
2010 - 1 bt Mg csl  
3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

673  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
5 bt  
E  
Euro 750/1.500

674  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
6 bt - csl  
E  
Euro 900/1.800

681  
Sassicaia Tenuta San Guido  
2007  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 800/1.600

682  
Sassicaia Tenuta San Guido  
1984  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*  
5 bt  
E  
Euro 1.000/3.000







683  
Massetino 2023  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000

686  
Massetino 2020  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000

684  
Massetino 2021  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000

687  
Massetino 2020  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000

685  
Massetino 2021  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000

688  
Massetino 2019  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 500/1.000







689  
Masseto 2022  
*Toscana, IGT*  
3 bt - csl  
E  
Euro 1.200/2.400

692  
Masseto 2008  
*Toscana, IGT*  
1 bt DMg - csl  
E  
Euro 2.000/4.000

690  
Masseto 2017  
*Toscana, IGT*  
1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 4.000/8.000

693  
Masseto 2004  
*Toscana, IGT*  
1 bt  
E  
Euro 400/800

691  
Masseto 2009  
*Toscana, IGT*  
1 bt Mg - csl  
E  
Euro 1.000/2.000





DIPARTIMENTI FIRENZE



MOBILI E OGGETTI D'ARTE,  
PORCELLANE E MAIOLICHE

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Alberto Vianello  
*alberto.vianello@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Alice Sozzi  
Francesca Pinna  
*arredi@pandolfini.it*



DIPINTI DEL SECOLO XIX

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Lucia Montigiani  
*lucia.montigiani@pandolfini.it*

**Assistente**  
Luca Del Giorgio  
*dipinti800@pandolfini.it*



ARCHEOLOGIA CLASSICA  
ED EGIZIA

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Manfredi Maria Vaccari  
*manfredi.vaccari@pandolfini.it*



**WORKS ON PAPER**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Lucia Montigiani  
*lucia.montigiani@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Lorenzo Pandolfini  
Luca Del Giorgio  
*wop@pandolfini.it*



**DIPINTI ANTICHI**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Nicolò Pitto  
*nicolo.pitto@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Lorenzo Pandolfini  
Luca Del Giorgio  
*dipintiantichi@pandolfini.it*



**DIPINTI ANTICHI**  
**ESPERTO**  
Mario Sani  
*mario.sani@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Lorenzo Pandolfini  
Luca Del Giorgio  
*dipintiantichi@pandolfini.it*



**SCULTURE DAL XIV  
AL XIX SECOLO**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Alberto Vianello  
*alberto.vianello@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Alice Sozzi  
Francesca Pinna  
*sculture@pandolfini.it*



**WHISKY E DISTILLATI  
DA COLLEZIONE**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Francesco Tanzi  
*francesco.tanzi@pandolfini.it*

**Assistente**  
Federico Dettori  
*spirits@pandolfini.it*



**DESIGN E ARTI  
DECORATIVE DEL '900**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Jacopo Menzani  
*jacopo.menzani@pandolfini.it*

**Assistente**  
Mirella Ahmetovic  
*design@pandolfini.it*



**GIOIELLI**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Cesare Bianchi  
*cesare.bianchi@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Giulia Borgogni  
Anita Capecchi  
*gioielli@pandolfini.it*



**OROLOGI DA TASCA  
E DA POLSO**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Cesare Bianchi  
*cesare.bianchi@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Giulia Borgogni  
Anita Capecchi  
*orologi@pandolfini.it*



**LUXURY VINTAGE FASHION**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Cesare Bianchi  
*cesare.bianchi@pandolfini.it*

**ESPERTO**  
Benedetta Manetti  
*benedetta.manetti@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Giulia Borgogni  
Anita Capecchi  
*vintage@pandolfini.it*



**VINI PREGIATI  
E DA COLLEZIONE**  
**CAPO DIPARTIMENTO**  
Francesco Tanzi  
*francesco.tanzi@pandolfini.it*

**Assistente**  
Federico Dettori  
*vini@pandolfini.it*

DIPARTIMENTI ROMA



**DIPINTI ANTICHI**  
**ESPERTO**  
Ludovica Trezzani  
*roma@pandolfini.it*



**GIOIELLI E OROLOGI DA TASCA  
E DA POLSO**  
**ESPERTO**  
Andrea de Miglio  
*andrea.demiglio@pandolfini.it*

**Assistenti**  
Giulia Borgogni  
Anita Capecchi  
*gioielli@pandolfini.it*  
*orologi@pandolfini.it*



DIPARTIMENTI MILANO



INTERNATIONAL FINE ART

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Tomaso Piva  
[tomaso.piva@pandolfini.it](mailto:tomaso.piva@pandolfini.it)

**Assistenti**  
Alice Sozzi  
Francesca Pinna  
[fineart@pandolfini.it](mailto:fineart@pandolfini.it)



ARTE MODERNA  
E CONTEMPORANEA

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Susanne Capolongo  
[susanne.capolongo@pandolfini.it](mailto:susanne.capolongo@pandolfini.it)

**Assistente**  
Carolina Santi  
[artecontemporanea@pandolfini.it](mailto:artecontemporanea@pandolfini.it)



PORCELLANE E MAIOLICHE

**ESPERTO**  
Giulia Anversa  
[milano@pandolfini.it](mailto:milano@pandolfini.it)



MONETE E MEDAGLIE

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Alberto Pettinaroli  
[alberto.pettinaroli@pandolfini.it](mailto:alberto.pettinaroli@pandolfini.it)

**Assistente**  
Alessandra Bollo  
[numismatica@pandolfini.it](mailto:numismatica@pandolfini.it)



ARTE ORIENTALE

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Thomas Zecchini  
[thomas.zecchini@pandolfini.it](mailto:thomas.zecchini@pandolfini.it)

**Assistente**  
Alessandra Bollo  
[asianart@pandolfini.it](mailto:asianart@pandolfini.it)



LIBRI, MANOSCRITTI E AUTOGRAFI

**CAPO DIPARTIMENTO**  
Cristiano Collari  
[cristiano.collari@pandolfini.it](mailto:cristiano.collari@pandolfini.it)

**Assistente**  
Mirella Ahmetovic  
[libri@pandolfini.it](mailto:libri@pandolfini.it)



OROLOGI DA TASCA  
E DA POLSO

**CONSULENTE**  
Fabrizio Zanini  
[fabrizio.zanini@pandolfini.it](mailto:fabrizio.zanini@pandolfini.it)

Pandolfini | CASA  
D'ASTE  
DAL 1924

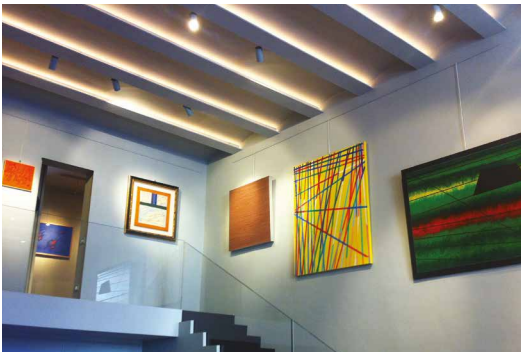
SEDI



**FIRENZE**  
Palazzo Ramirez Montalvo  
Borgo Albizi, 26  
Tel. +39 055 2340888  
[info@pandolfini.it](mailto:info@pandolfini.it)



**MILANO**  
Via Manzoni, 45  
Tel. +39 02 65560807  
[milano@pandolfini.it](mailto:milano@pandolfini.it)



**ROMA**  
Via Margutta, 54  
Tel. +39 06 3201799  
[roma@pandolfini.it](mailto:roma@pandolfini.it)



| INDICE                                                                                                                                     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Sedi e referenti                                                                                                                           | 5   |
| Informazioni asta                                                                                                                          | 7   |
| Condition report                                                                                                                           | 7   |
| Pandolfini LIVE                                                                                                                            | 9   |
|                                                                                                                                            |     |
| LA JOIE DU VIN. VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE                                                                                              |     |
|                                                                                                                                            |     |
| 9 APRILE   CHÂTEAU D'YQUEM   Lotti: 1 - 19                                                                                                 | 12  |
| 9 APRILE   A SINGLE OWNER COLLECTION   BORDEAUX & RHÔNE   Lotti: 20 - 32                                                                   | 30  |
| 9 APRILE   A SINGLE OWNER COLLECTION   BOURGOGNE   Lotti: 33 - 222                                                                         | 38  |
| 9 APRILE   A SINGLE OWNER COLLECTION   ITALIA   Lotti: 232 – 240                                                                           | 86  |
| 9 APRILE   A SINGLE OWNER COLLECTION   NAPA VALLEY   Lotti: 241 – 251                                                                      | 94  |
|                                                                                                                                            |     |
| 10 APRILE   CHAMPAGNE   Lotti: 252 – 304                                                                                                   | 100 |
| 10 APRILE   BORDEAUX, RHÔNE E RESTO DELLA FRANCIA   Lotti: 305 - 349                                                                       | 116 |
| 10 APRILE   BOURGOGNE   Lotti: 350 - 454                                                                                                   | 130 |
| 10 APRILE   DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI   Lotti: 455 - 479                                                                                 | 160 |
| 10 APRILE   PIEMONTE E RESTO D'ITALIA   Lotti: 480 - 550                                                                                   | 170 |
| 10 APRILE   TOSCANA   Lotti: 551 - 693                                                                                                     | 190 |
|                                                                                                                                            |     |
| Dove siamo                                                                                                                                 | 231 |
| We are here                                                                                                                                | 231 |
|                                                                                                                                            |     |
| Condizioni generali di vendita                                                                                                             | 233 |
| Conditions of sale                                                                                                                         | 239 |
|                                                                                                                                            |     |
| Come partecipare all'asta                                                                                                                  | 235 |
| Auctions                                                                                                                                   | 241 |
|                                                                                                                                            |     |
| Corrispettivo d'asta e IVA                                                                                                                 | 235 |
| Buyer's premium and V.A.T.                                                                                                                 | 241 |
|                                                                                                                                            |     |
| Acquistare da Pandolfini                                                                                                                   | 236 |
| Buying at Pandolfini                                                                                                                       | 242 |
|                                                                                                                                            |     |
| Vendere da Pandolfini                                                                                                                      | 238 |
| Selling through Pandolfini                                                                                                                 | 244 |
|                                                                                                                                            |     |
| Modulo offerte                                                                                                                             | 247 |
| Absentee and telephone bids                                                                                                                | 247 |
|                                                                                                                                            |     |
| Siamo a disposizione per crediti fotografici e letterari agli eventuali aventi diritto che non è stato possibile identificare e contattare |     |

CONDIZIONI DI VENDITA

- 1.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. è incaricata a vendere gli oggetti affidati dai mandanti come da atti registrati all'Ufficio I.V.A. di Firenze. In caso di mandato con rappresentanza gli effetti della vendita si perfezionano direttamente sul Venditore e sul Compratore, anche ai fini della eventuale applicabilità del Codice del Consumo, senza assunzione di altra responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. oltre a quelle derivanti dal mandato ricevuto, agendo la Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. quale semplice intermediario.

**2.** Le vendite si effettuano al maggior offerente. Non sono accettati trasferimenti a terzi dei lotti già aggiudicati. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. riterrà unicamente responsabile del pagamento l'aggiudicatario. Pertanto la partecipazione all'asta in nome e per conto di terzi dovrà essere preventivamente comunicata e la Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. si riserva il diritto di non far partecipare all'asta il rappresentante, qualora ritenga non sufficientemente dimostrato il potere di rappresentanza.

**3.** Le valutazioni in catalogo sono puramente indicative ed espresse in Euro. Le descrizioni riportate rappresentano un'opinione e sono puramente indicative e non implicano pertanto alcuna responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. . Eventuali contestazioni dovranno essere inoltrate in forma scritta entro 10 giorni e se ritenute valide comporteranno unicamente il rimborso della cifra pagata senza alcun'altra pretesa.

**4.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. non rilascia alcuna garanzia in ordine all'attribuzione, all'autenticità o alla provenienza dei beni posti in vendita dei quali l'unico responsabile rimane esclusivamente il mandante. Il mandante assume ogni garanzia e responsabilità in ordine al bene, con riferimento esemplificativo ma non esaustivo a proprietà, provenienza, conservazione e commerciabilità del bene oggetto del presente mandato.

**5.** L'asta sarà preceduta da un'esposizione, durante la quale il Direttore della vendita sarà a disposizione per ogni chiarimento; l'esposizione ha lo scopo di far esaminare lo stato di conservazione e la qualità degli oggetti, nonché chiarire eventuali errori ed inesattezze riportate in catalogo. Gli interessati si impegnano ad esaminare di persona il bene, eventualmente anche con l'ausilio di un esperto di fiducia. Tutti gli oggetti vengono venduti “come visti”, nello stato e nelle condizioni di conservazione in cui si trovano.

**6.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. può accettare commissioni d'acquisto (offerte scritte e telefoniche) dei lotti in vendita su preciso mandato per quanti non potranno essere presenti alla vendita. I lotti saranno sempre acquistati al prezzo più conveniente consentito da altre offerte sugli stessi lotti, e dalle riserve registrate. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. non si ritiene responsabile, pur adoperandosi con massimo scrupolo per eventuali errori in cui dovesse incorrere nell'esecuzione di offerte (scritte o telefoniche). Nel compilare l'apposito modulo, l'offerente è pregato di controllare accuratamente i numeri dei lotti, le descrizioni e le cifre indicate. Non saranno accettati mandati di acquisto con offerte illimitate. La richiesta di partecipazione telefonica sarà accettata solo se formulata per iscritto prima della vendita. Nel caso di due offerte scritte identiche per lo stesso lotto, prevarrà quella ricevuta per prima.

**7.** Durante l'asta il Banditore ha la facoltà di riunire o separare i lotti ed adottare comunque qualsiasi provvedimento ritenuto utile al fine della miglior gestione dell'asta, ivi compresa la possibilità di ritirare un lotto dall'asta.

- 8.** I lotti sono aggiudicati dal Direttore della vendita; in caso di contestazioni, il lotto disputato viene rimesso all'incanto nella seduta stessa sulla base dell'ultima offerta raccolta. L'offerta effettuata in sala prevale sempre sulle commissioni d'acquisto di cui al n. 6.

**9.** Il pagamento totale del prezzo di aggiudicazione e dei diritti d'asta potrà essere immediatamente preteso da Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.; in ogni caso lo stesso dovrà essere effettuato entro e non oltre le ore 12.00 del giorno successivo alla vendita.

**10.** I lotti acquistati e pagati devono essere ritirati non oltre 30 (trenta) giorni dalla data dell'asta. A Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. spetteranno tutti i diritti di custodia e la stessa sarà esonerata da qualsiasi responsabilità in relazione alla custodia e all'eventuale deterioramento degli oggetti. Una volta decorso il termine sopra indicato di 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione, a Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. sarà dovuto un costo settimanale di magazzinaggio pari ad euro 26,00.

Il ritiro dei beni acquistati avverrà direttamente presso la sede indicata dalla Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. a cura e spese dell'acquirente il quale potrà procedere personalmente ovvero tramite persona incaricata. L'acquirente potrà richiedere di utilizzare un corriere o spedizioniere per la consegna, quale servizio autonomo e distinto. In tal caso, nessuna responsabilità potrà essere imputata alla Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. per eventuali danni che il bene dovesse subire durante il trasporto; in particolare, l'acquirente, direttamente o tramite incaricato, procederà alla verifica dell'adeguatezza dell'imballaggio, anche sulla base delle caratteristiche del bene acquistato, manlevando espressamente la Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito. In caso di mancato pagamento entro il termine di dieci giorni dall'asta, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. potrà dichiarare risolta la vendita, annullando l'aggiudicazione, ovvero agire in via giudiziaria per il recupero della somma dovuta. In ipotesi di risoluzione della vendita, l'acquirente sarà tenuto al pagamento a favore di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. di una penale pari alle provvigioni perse, dovute sia da parte del mandante che dell'acquirente. La consegna del bene potrà avvenire esclusivamente solo dopo il saldo integrale del prezzo di aggiudicazione.

**11.** Per i lotti contraddistinti con il simbolo (β), il venditore ricopre la qualifica di professionista. Nel caso in cui l'acquirente sia un consumatore ai sensi dell'art. 3 del Codice del Consumo le vendite concluse mediante offerte scritte senza partecipazione diretta in sala, telefoniche o offerte online costituiscono contratti a distanza ai sensi e per gli effetti degli artt. 45 e ss. del Codice del Consumo.

Salvo quanto previsto al comma che segue, ai sensi dell'art. 59, comma 1, lett. m) del Codice del Consumo, l'acquirente non potrà usufruire del diritto di recesso in quanto il contratto è da intendersi concluso in occasione di un'asta pubblica secondo la definizione di cui all'art. 45, comma 1, lett. o) del suddetto Codice del Consumo.

Per i lotti contraddistinti con il simbolo (β), in ipotesi di aste che si svolgono esclusivamente online senza possibilità di partecipazione all'asta di persona contraddistinte con la dicitura “asta a tempo”, è riconosciuto all'acquirente il diritto di recesso ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 59 del Codice del Consumo. L'acquirente potrà recedere dal contratto entro quattordici giorni dal momento in cui è entrato in possesso del bene acquistato, senza dover fornire alcuna motivazione, inviandone



comunicazione per raccomandata AR ovvero tramite PEC alla Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. all'indirizzo pandoaste@pec.pandolfini.it. A tal fine potrà essere inviata una qualsiasi dichiarazione esplicita della decisione di recedere dal contratto ovvero potrà essere utilizzata la comunicazione tipo scaricabile al seguente link: [www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp)

Il termine sopra previsto si intende rispettato se la comunicazione relativa all'esercizio del diritto di recesso è inviata dal consumatore prima della scadenza del periodo di recesso. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l., a sua volta, provvederà a comunicare l'avvenuto recesso al venditore. Il costo per la riconsegna del bene sarà a carico dell'acquirente che provvederà quindi alla restituzione a sua cura e spese nel termine di quattordici giorni dal ricevimento da parte della Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. della comunicazione del recesso. Il termine è rispettato se l'acquirente rispedisce i beni prima della scadenza del periodo di quattordici giorni.

La Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. rimborserà il pagamento ricevuto dal consumatore per l'acquisto del bene, entro quattordici giorni dal giorno in cui è informata della decisione del consumatore di recedere dal contratto. La Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. potrà però trattenere il rimborso finché non abbia ricevuto la restituzione dei beni oggetto di recesso. Il rimborso verrà effettuato utilizzando lo stesso mezzo di pagamento usato dal consumatore per la transazione iniziale, salvo che il consumatore abbia espressamente convenuto altrimenti e a condizione che questi non debba sostenere alcun costo quale conseguenza del rimborso.

Ai fini dell'esercizio del diritto di recesso, l'acquirente si intende comunque entrato nel possesso del bene acquistato nel momento in cui siano trascorsi dieci giorni dall'avvenuto pagamento da parte dell'acquirente e lo stesso non abbia provveduto al ritiro del bene.

**12.** Gli acquirenti sono tenuti all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamenti in vigore relativamente agli oggetti sottoposti a notifica, con particolare riferimento al D.Lsg. n. 42/2004. La vendita di oggetti sottoposti alla normativa sopra indicata sarà quindi sospensivamente condizionata al mancato esercizio del diritto di prelazione da parte del Ministero competente nel termine di sessanta giorni dalla data di ricezione della denuncia così come previsto dall'art. 61 del suddetto D.Lgs. n. 42/2004. Durante il termine utile ai fini dell'esercizio del diritto di prelazione, il bene non potrà comunque essere consegnato all'acquirente ai sensi dell'art. 61, comma 4, del D.Lgs. n. 42/2004. L'aggiudicatario non potrà, in caso di esercizio del diritto di prelazione da parte dello Stato, pretendere da Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. o dal Venditore alcun rimborso od indennizzo.

**13.** Il Decreto Legislativo n. 42 del 22 gennaio 2004 disciplina l'esportazione dei Beni Culturali al di fuori del territorio della Repubblica Italiana, mentre l'esportazione al di fuori della Comunità Europea è altresì assoggettata alla disciplina prevista dal Regolamento CEE n. 116/2009 del 18 dicembre 2008. L'esportazione di oggetti è regolata dalla suddetta normativa e dalle leggi doganali e tributarie in vigore. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. non risponde del rilascio dei relativi permessi previsti né può garantirne il rilascio. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. declina quindi ogni responsabilità nei confronti degli acquirenti in ordine ad eventuali restrizioni all'esportazione dei lotti aggiudicati. La mancata concessione delle suddette autorizzazioni non possono giustificare l'annullamento dell'acquisto né il mancato pagamento. Si ricorda che i reperti archeologici di provenienza italiana non possono essere esportati.

**14.** Ai sensi e per gli effetti dell'art. 22 D. Lgs n. 231/2007 (Decreto Antiriciclaggio), i clienti si impegnano a fornire tutte le informazioni necessarie ed aggiornate per consentire a Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l di

adempiere agli obblighi di adeguata verifica della clientela. Resta inteso che il perfezionamento dell'operazione è subordinato al rilascio da parte del Cliente delle informazioni richieste da Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l per l'adempimento dei suddetti obblighi. Ai sensi dell'art. 42 D. Lgs n. 231/07, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l si riserva la facoltà di astenersi e non concludere l'operazione nel caso di impossibilità oggettiva di effettuare l'adeguata verifica della clientela.

**15.** Il presente regolamento viene accettato automaticamente da quanti concorrono alla vendita all'asta. Per tutte le contestazioni è stabilità la competenza del Foro di Firenze.

**16.** I lotti contrassegnati con **★** sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue: 22% sul prezzo di aggiudicazione e 22% sul corrispettivo netto d'asta.

**17.** I lotti contrassegnati in catalogo con il simbolo **★★** sono soggetti al regime IVA agevolato introdotto dall'art. 9 del D.L. 95/2025, convertito con modificazioni dalla L. 118/2025, che prevede l'applicazione dell'aliquota ridotta del 5% esclusivamente sul prezzo di aggiudicazione delle opere rientranti nelle categorie ammesse. Restano soggetti ad IVA con aliquota ordinaria (22%) i diritti d'asta.

**18.** I lotti contrassegnati con (λ) s'intendono corredati da attestato di libera di circolazione, mentre i lotti contrassegnati con (◇), da attestato di avvenuta spedizione o importazione.

**19.** I lotti contrassegnati con ● sono assoggettati al diritto di seguito. Il decreto legislativo n. 118 del 13 febbraio 2006 ha introdotto il diritto degli autori di opere e di manoscritti, e dei loro eredi, ad un compenso sul prezzo di goni vendita, successivamente alla prima, dell'opera originale, il c.d. “diritto di seguito”. Detto compenso è dovuto nel caso il prezzo di vendita non sia inferiore ad €. 3.000 ed è così determinato:

- a) 4% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 3.000 ed €. 50.000
- b) 3% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 50.000,01 ed €. 200.000
- c) 1% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 200.000,01 ed €. 350.000
- d) 0,5% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 350.000,01 ed €. 500.000
- e) 0,25% per la parte del prezzo di vendita superiore ad €. 500.000

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. è tenuta a versare il “diritto di seguito” per conto dei venditori alla Società Italiana degli Autori ed Editori (SIAE).

Nel caso il lotto sia soggetto al c.d. “diritto di seguito” ai sensi dell'art. 144 della legge 633/41, l'aggiudicatario si impegna a corrispondere, oltre all'aggiudicazione, alle commissioni d'asta e alle altre spese eventualmente gravanti, anche l'importo che spetterebbe al Venditore pagare ai sensi dell'art. 152 l. 633/41, che Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. si impegna a versare al soggetto incaricato della riscossione.

**20.** I lotti contrassegnati con ■ sono offerti senza riserva.

**21.** L'informativa sul trattamento dei dati personali è consultabile sul sito internet della Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. al seguente indirizzo [www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp).

## COME PARTECIPARE ALL’ASTA

Le aste sono aperte al pubblico e senza alcun obbligo di acquisto. I lotti sono solitamente venduti in ordine numerico progressivo come riportati in catalogo. Il ritmo di vendita è indicativamente di 90 - 100 lotti l'ora ma può variare a seconda della natura degli oggetti.

### Offerte scritte e telefoniche

Nel caso non sia possibile presenziare all'asta, Pandolfini CASA D'ASTE potrà concorrere per Vostro conto all'acquisto dei lotti.

Per accedere a questo servizio, del tutto gratuito, dovrete inoltrare l'apposito modulo che troverete in fondo al catalogo o presso i ns. uffici con allegato la fotocopia di un documento d'identità. I lotti saranno eventualmente acquistati al minor prezzo reso possibile dalle altre offerte in sala.

In caso di offerte dello stesso importo sullo stesso lotto, avrà precedenza quella ricevuta per prima. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. offre inoltre ai propri clienti la possibilità di essere contattati telefonicamente durante l'asta per concorrere all'acquisto dei lotti proposti.

Sarà sufficiente inoltrare richiesta scritta che dovrà pervenire entro le ore 12:00 del giorno di vendita. Detto servizio sarà garantito nei limiti della disposizione delle linee al momento ed in ordine di ricevimento delle richieste.

Per quanto detto si consiglia di segnalare comunque un'offerta che ci consentirà di agire per Vostro conto esclusivamente nel caso in cui fosse impossibile contattarvi.

### Rilanci

Il prezzo di partenza è solitamente inferiore alla stima indicata in catalogo ed i rilanci sono indicativamente pari al 10% dell'ultima battuta.

In ogni caso il Banditore potrà variare i rilanci nel corso dell'asta.

### Ritiro lotti

I lotti pagati nei tempi e modi sopra riportati dovranno, salvo accordi contrari, essere immediatamente ritirati.

Su precise indicazioni scritte da parte dell'acquirente Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. potrà, a spese e rischio dello stesso, curare i servizi d'imballaggio e trasporto.

*Per altre informazioni si rimanda alle Condizioni Generali di Vendita.*

## CORRISPETTIVO D’ASTA E I.V.A.

### Corrispettivo d'asta

L'acquirente corrisponderà un corrispettivo d'asta calcolato sul prezzo di aggiudicazione di ogni lotto pari al 19,67% + I.V.A.

### Imposta Valore Aggiunto

L'I.V.A. dovuta dall'acquirente è pari al: **22% sul corrispettivo netto d'asta.** Pertanto il prezzo finale sarà costituito dalla somma dell'aggiudicazione e di una percentuale complessiva del 24%.

### Pagamenti

Il pagamento dei lotti dovrà essere effettuato, in €, entro il giorno successivo alla vendita, con una delle seguenti forme:

- contanti nei limiti di legge previsti al momento del pagamento

- assegno circolare non trasferibile o assegno bancario previo accordo con la Direzione amministrativa. intestato a: Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.

- bonifico bancario presso: MONTE DEI PASCHI DI SIENA Via dei Pecori 8 - FIRENZE IBAN IT 21T 01030 02800 000063650896 intestato a Pandolfini Casa d'Aste Swift BIC PASCITMMFIR

**Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. agisce per conto dei venditori in virtù di un mandato con rappresentanza e pertanto non si sostituisce ai terzi nei rapporti contabili.**

**I lotti venduti da Soggetti I.V.A. saranno fatturati da quest'ultimi agli acquirenti.**

**La ns. fattura, pur riportando per quietanza gli importi relativi ad aggiudicazione ed I.V.A., è costituita unicamente dalla parte appositamente evidenziata.**

### Lotti contrassegnati in catalogo

I lotti contrassegnati con (\*) sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue:

**22% sul corrispettivo netto d'asta e 22% sul prezzo di aggiudicazione.**

In questo caso sul prezzo di aggiudicazione verrà calcolata una percentuale del 46%.



Lotto

Per lotto si intende sia un gruppo di bottiglie dello stesso vino (denominazione, produttore e annata), sia una singola bottiglia, sia un insieme di bottiglie diverse, ma raggruppate secondo un ordine logico: vini della stessa regione (ad esempio, Barolo e Barbaresco), vini basati sulle stesse tecniche di vinificazione (ad esempio, Syrah maturati in barrique) o vini dello stesso tipo proposti in annate differenti (ad esempio, Sassicaia '82, '83 e '85).

Stato di conservazione dei lotti

Ogni lotto riporta, espresso con una sigla, un giudizio sintetico sullo stato di conservazione delle bottiglie che lo compongono. Le sigle vanno da:

|                 |                   |            |               |
|-----------------|-------------------|------------|---------------|
| E<br>eccellente | MB<br>molto buono | B<br>buono | D<br>discreto |
|-----------------|-------------------|------------|---------------|

Tale valutazione è basata su una ricognizione esterna dei flaconi - stato dell'etichetta e sua leggibilità, livello di colmatatura del vino, stato della capsula, stato del vetro - e non può in nessun caso sostituire il giudizio degustativo, che rimane l'unico probante per quanto riguarda l'effettivo valore organolettico del vino in vendita.

Livelli di colmatatura

È convenzione internazionale valutare il valore di una bottiglia sulla base del livello di colmatatura del vino che contiene. Ad esempio, se una bottiglia di Bordeaux è colma fino alla spalla, può essere in eccellente stato di conservazione se il vino ha più di 30-40 anni e viceversa in cattivo stato di conservazione se il vino ha meno di 4-5 anni. Per comodità riportiamo il seguente schema (valido per le bottiglie bordolesi e simili):

1. **entro il collo:** è il livello di colmatatura standard;
2. **collo inferiore:** nella norma per i vini di qualsiasi età;
3. **sommità della spalla:** nella norma per tutti i vini, un po' meno per i vini molto giovani (di 3-4 anni);
4. **spalla:** livello normale per i vini da 10 a 15 anni d'età;
5. **spalla media:** normale per i vini di 20 anni, anche se potrebbe esserci qualche problema con la tenuta del tappo;
6. **spalla bassa:** qualità variabile, con prezzi meno elevati. Non insolito per bottiglie di 25 o più anni;
7. **fine spalla:** molto imprevedibile, quindi di solito vini poco stimati.

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Confezione              |                       |
| CS<br>cartone originale | CSL<br>cassa in legno |

BOTTIGLIE  
BORDOLESI



Livelli di colmatatura per bottiglie borgognotte (o simili)

È convenzione internazionale valutare il valore di una bottiglia sulla base del livello di colmatatura del vino che contiene. Ad esempio, se una bottiglia di Bordeaux è colma fino alla spalla, può essere in eccellente stato di conservazione se il vino ha più di 30-40 anni e viceversa in cattivo stato di conservazione se il vino ha meno di 4-5 anni. Per comodità riportiamo il seguente schema (valido per le bottiglie borgognotte e simili):

1. **entro il collo:** è il livello di colmatatura standard;
2. **collo inferiore:** nella norma per i vini di qualsiasi età;
3. **sommità della spalla:** nella norma per tutti i vini, un po' meno per i vini molto giovani (di 3-4 anni);
4. **spalla:** livello normale per i vini da 10 a 15 anni d'età;
5. **spalla media:** normale per i vini di 20 anni, anche se potrebbe esserci qualche problema con la tenuta del tappo;
6. **spalla bassa:** qualità variabile, con prezzi meno elevati. Non insolito per bottiglie di 25 o più anni;
7. **fine spalla:** molto imprevedibile, quindi di solito vini poco stimati.

BOTTIGLIE  
BORGOGNOTTE



I FORMATI

|                                       |             |                                  |              |
|---------------------------------------|-------------|----------------------------------|--------------|
| <b>Mezza bottiglia (half bottle):</b> | 0,375 Lt.   | <b>Methusalah (o Imperiale):</b> | 6 Lt.        |
| <b>Normale (bt):</b>                  | 0,75 Lt.    | <b>Salmanazar:</b>               | 9 Lt.        |
| <b>Magnum (Mg):</b>                   | 1,5 Lt.     | <b>Balthazar:</b>                | 12 Lt.       |
| <b>Marie-Jeanne:</b>                  | 2 Lt.       | <b>Nabuchodonosor:</b>           | 15 Lt.       |
| <b>Tappit-Hen:</b>                    | 2 Lt. circa | <b>Melchior:</b>                 | 18 Lt.       |
| <b>Jeroboam (DMg):</b>                | 3 Lt.       | <b>Sovereign:</b>                | 26 Lt. circa |
| <b>Dame-Jeanne:</b>                   | 3,87 Lt.    | <b>Doppio Nabuchodonosor:</b>    | 30 Lt.       |
| <b>Rehoboam:</b>                      | 4,5 Lt.     |                                  |              |

*I curiosi nomi delle bottiglie più grandi sono quelle dei re babilonesi i cui anni di regno corrispondono al diverso formato delle stesse.*



Valutazioni

Presso gli uffici di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. è possibile, su appuntamento, ottenere una valutazione gratuita dei Vostri oggetti.

In alternativa, potrete inviare una fotografia corredata di tutte le informazioni utili alla valutazione, in base alla quale i ns. esperti potranno fornire un valore di stima indicativo.

Mandato per la vendita

Qualora decidiate di affidare gli oggetti per la vendita, il personale Pandolfini Vi assisterà in tutte le procedure.

Alla consegna degli oggetti Vi verrà rilasciato un documento (mandato a vendere) contenente la lista degli oggetti, i prezzi di riserva, la commissione e gli eventuali costi per assicurazione, foto e trasporto.

Dovranno essere forniti un documento d'identità ed il codice fiscale per l'annotazione sui registri di P.S. conservati presso gli uffici Pandolfini.

Il mandato a vendere è con rappresentanza e pertanto Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non si sostituisce al mandante nei rapporti con i terzi. I soggetti obbligati all'emissione di fattura riceveranno, unitamente al rendiconto, elenco dei nominativi degli acquirenti per procedere alla fatturazione.

Riserva

Il prezzo di riserva è l'importo minimo (al lordo delle commissioni) al quale l'oggetto affidato può essere venduto.

Detto importo è strettamente riservato e sarà tutelato dal Banditore in sede d'asta.

Qualora detto prezzo non venga raggiunto, il lotto risulterà invenduto.

Commissioni

Sui lotti venduti Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. applicherà una commissione del 13% (oltre ad I.V.A.) mediante detrazione dal ricavato.

Liquidazione del ricavato

Trascorsi 35 giorni lavorativi dalla data dell'asta, e comunque una volta ultimate le operazioni d'incasso, provvederemo alla liquidazione, dietro emissione di una fattura contenente in dettaglio le commissioni e le altre spese addebitate.

INFORMAZIONI E CONDITION REPORT

Nonostante sia stato compiuto ogni possibile sforzo nel descrivere i livelli delle annate più vecchie, i tappi di oltre venti anni cominciano a perdere elasticità e quindi il livello del vino può variare dal momento della catalogazione al momento della vendita.

È peraltro risaputo che i tappi più vecchi possono cedere durante o dopo la spedizione. Pertanto si ribadisce che con i vini più vecchi vi è sempre il rischio di cedimento del tappo e ciò deve essere attentamente considerato.

I lotti dei vini, una volta aggiudicati, sono soggetti a non restituzione. Per preservare lo stato di conservazione le bottiglie non verranno esposte, ma saranno conservate nella nostra cantina di Firenze.

Si invitano i futuri acquirenti a richiedere ai nostri esperti un report dettagliato sulle condizioni di ciascun lotto.

Su appuntamento è anche possibile vedere le bottiglie.

Tutti gli oggetti vengono venduti “come visti”.

Dal momento che i lotti sono conservati nella nostra cantina di Firenze, preghiamo gli acquirenti di contattare i nostri uffici per i pagamenti e per concordare le modalità e le date di ritiro.



CONDITIONS OF SALE

- 1.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. is charged with selling objects entrusted to the same by consignors as per the deeds registered at the VAT Office of Florence. In the event of mandates with representation, the effects of the sale shall be completed directly by the Seller and the Purchaser, also for the purposes of the possible application of the Consumer Code, without the assumption of any additional liability by Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. other than whatever derives from the mandate received, with Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. acting as a simple intermediary.
- 2.** Sales shall be awarded to the highest bidder. The transfer of sold lots to third parties shall not be accepted. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall hold the successful bidder solely responsible for the payment. For this reason, participation in the auction in the name and on the behalf of third parties shall be notified in advance and Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall reserve the right to refuse to allow the representative to take part in the auction should it deem that the power of representation has not been sufficiently demonstrated.
- 3.** The estimates in the catalogue are purely indicative and are expressed in euros. The descriptions of the lots shall be considered to be no more than an opinion and purely indicative, and shall not, therefore, entail any liability on the part of Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. Any complaints should be sent in writing within ten (10) days and, where considered valid, shall solely entail the reimbursement of the amount paid without the right to any further claims.
- 4.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not issue any guarantees regarding the attribution, authenticity or origin of the goods put up for sale for which the sole person responsible shall exclusively remain the consignor. The consignor shall assume every guarantee and responsibility concerning the goods with reference to – by way of an example but not limited to - the ownership, origin, preservation and marketability of the item which is the subject of this mandate.
- 5.** The auction shall be preceded by an exhibition during which the Director of the sale shall be available for any clarification; the purpose of the exhibition shall be to allow prospective bidders to inspect the state of preservation and the quality of the objects as well as to clarify any possible errors or inaccuracies in the catalogue. The interested parties shall undertake to examine the objects in person, possibly with the assistance of a trusted expert. All the objects shall be “sold as seen” in the same condition and state of preservation in which they are displayed.
- 6.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. may accept absentee bids (written or telephone bids) for the lots for sale on the precise mandate of persons who are unable to attend the auction. The lots shall always be purchased at the best price, in compliance with other bids for the same lots and with the registered reserves. The Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not be held responsible for any mistakes in the management of any written or telephone bids whilst undertaking to scrupulously avoid any errors. Bidders are advised to carefully check the numbers of the lots, the descriptions and the figures indicated when filling in the relevant form. Absentee bids of an unlimited amount shall not be accepted. Telephone bidding requests shall only be accepted where formulated in writing before the sale. In the event of two identical absentee bids for the same lot, priority shall be given to the first one received.
- 7.** During the auction the Auctioneer shall have the right to combine or separate the lots and to adopt any measures deemed to be useful

for the optimum management of the event, including the possibility of withdrawing a lot from the same.

**8.** The lots shall be awarded by the Director of the sale; in the event of a dispute, the contested lot shall be re-offered at the same session based on the last bid received. Bids placed in the salesroom shall always prevail over absentee bids as per point no. 6.

**9.** Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. may immediately request the total payment of the final price, including the buyer's premium; this should, in any case, be paid by no later than 12 p.m. on the day after the sale.

**10.** Lots that have been purchased and paid should be collected within 30 (thirty) days from the date of the auction. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. will have all the rights of storage and will exempted from any liability in relation of the storage and possible deterioration of the object. Once above the mentioned deadline of 30 (thirty) days from the award date has elapsed, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall be entitled to claim all the storage charges. The weekly storage fee shall amount to € 26.00.

The collection of the goods purchased shall be carried out under the responsibility and at the expense of the purchaser either in person or through an incumbent or a carrier/forwarding agent. In any case, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not be liable for any damage to the goods suffered during transport; in particular, the purchaser, either directly or through its incumbent, shall undertake to inspect the suitability of the packaging, also based on the characteristics of the object purchased, expressly releasing Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. from any liability in this regard.

In the event that payment is not made within the term of ten (10) days from the auction, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. may declare the sale to have been canceled, annulling the awarding of the bid and taking legal steps in order to recover the amount due. In the event of the cancelation of the sale, the purchaser shall be obliged to pay Pandolfini CASA D'ASTE srl a penalty equal to the lost commission due by both the principal and by the purchaser. The delivery of the goods shall take place exclusively once the full balance of the final price has been paid.

**11.** For lots marked with the symbol (β), the seller holds the qualification of a professional. In the event that the purchaser is a consumer pursuant to art. 3 of the Consumer Code, sales completed by means of absentee bids without direct salesroom participation, in writing, by telephone or online, shall constitute distance contracts pursuant to and as an effect of articles 45 and fol. of the Consumer Code.

Pursuant to art. 59, para. 1 m) of the Consumer Code and barring the provisions of the following paragraph, the purchaser may not take advantage of the right of withdrawal since the contract shall be understood to have been concluded on the occasion of a public auction according to the definition in art. 45, para. 1 o) of the aforementioned Consumer Code.

For lots marked with the symbol (β), in the case of auctions held exclusively online without the possibility of taking part in person, indicated by the wording “timed auction”, the purchaser's right of withdrawal shall be recognized pursuant to and as an effect of art. 59 of the Consumer Code. The purchaser may withdraw from the contract within fourteen (14) days from entering into possession of the object



purchased without having to provide any motivation, notifying the same by registered letter with advice of receipt or via certified email sent to Pandolfini CASA D'ASTE s.r. at pandoaste@pec.pandolfini.it. Any explicit declaration of the decision to withdraw from the contract may be sent for this purpose or the standard notification which can be downloaded from the following link: [www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp)

The above term shall be understood to have been complied with in the event that the notification of the exercising of the right of withdrawal is sent by the consumer before the expiry of the withdrawal period. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall, in turn, undertake to notify the seller of the withdrawal. The cost of redelivering the object shall be charged to the purchaser who shall, therefore, undertake to return the same under its own responsibility and at its own expense within fourteen (14) days from when Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. receives the notification of withdrawal. The term shall be deemed to have been complied with if the purchaser returns the goods before the 14-day deadline.

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall undertake to reimburse all the payments received from the consumer, including the delivery expenses (with the exception of any additional costs arising from the choice of a method of delivery different from the cheaper standard delivery offered), within fourteen (14) days from when it was informed of the consumer's decision to withdraw from the contract. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. may, however, withhold reimbursement until it has received the returned goods which are the subject of the withdrawal. Reimbursement may be made by employing the same method of payment used by the consumer for the initial transaction, unless the consumer has expressly agreed otherwise and on condition that the same does not have to sustain any other costs as a consequence of the reimbursement.

For the purposes of exercising the right of withdrawal , the purchaser shall, however, be understood to have entered into possession a of the object purchased when ten (10) days have passed from payment by the purchaser without the same undertaking to collect the object.

**12.** Purchasers should undertake to comply with all the legislative measures and regulations currently in force regarding objects subject to notification, with particular reference to Italian Legislative Decree no. 42/2004. The sale of objects subject to the above regulations shall, therefore, be suspensively conditional upon the absence of the exercising of the right of pre-emption by the competent Ministry within the term of sixty (60) days from the date of receipt of the report as envisaged by art. 61 of above Legislative Decree no. 42/2004. During the period of time permitted for exercising the right of pre-emption, the object may not, however, be delivered to the purchaser pursuant to art. 61, para.4, of Legislative Decree no. 42/2004. In the event of the exercising of the right of pre-emption by the State, the successful bidder may not claim any reimbursement or indemnity from Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. or from the Seller.

**13.** Italian Legislative Decree no. 42 dated 22 January 2004 regulates the exportation of objects of cultural interest outside Italy, while exportation outside the European Community is regulated by EEC Regulation no. 116/2009 dated 18 December 2008. The exportation of objects is regulated by the above regulations and by the customs and tax laws in force. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not be deemed responsible for and cannot guarantee the issuing of the relevant permits. Therefore Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall decline any responsibility vis-à-vis the purchasers with regard to any restrictions on the exportation of the lots awarded. The failure to grant the above authorizations shall not justify the cancellation of the purchase or the non-payment of the same. It should be remembered that archeological findings of Italian origin may not be exported.

**14.** Pursuant to and as an effect of art. 22 Legislative Decree no. 231/2007 (Anti-Money Laundering Decree), clients shall undertake to provide all the up to date information necessary for permitting Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l to fulfill the obligations regarding the adequate verification of the clientele.

It shall be understood that the completion of the operation shall be subject to the issuing by the Client of the information requested by Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l in order to fulfill the above obligations. Pursuant to art. 42 Legislative Decree no. 231/07, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l shall reserve the right to abstain from and not conclude the operation in the event of the objective impossibility of carrying out an adequate verification of the clientele.

**15.** These regulations shall be automatically accepted by anyone participating in the auction. The Court of Florence shall have jurisdiction over any disputes that may arise.

**16.** Lots marked with ★ have been entrusted by Consignors subject to V.A.T. and are therefore subject to V.A.T. as follows: 22% payable on the hammer price and 22% on the net buyer's premium.

**17.** Lots marked in the catalogue with \*\* are subject to the reduced VAT regime introduced by Article 9 of Decree Law 95/2025, converted with amendments by Law 118/2025, which provides for the application of a reduced rate of 5% exclusively on the hammer price of works falling within the eligible categories. Auction fees remain subject to VAT at the standard rate (22%).

**18.** Lots marked with (λ) shall be understood to be accompanied by a certificate of free circulation, while lots marked with ◇ by a certificate attesting to the shipment or importation.

**19.** Lots marked with ● are subject to resale rights. Italian Legislative Decree no. 118 dated 13 February 2006 introduced royalties for the authors of works and manuscripts, and their heirs, as a fee on the price of each sale, subsequent to the first sale of the original work, the so-called “resale rights”. This fee shall be due in the event that the sale price is no less than €. 3,000 and shall be determined as follows:

- a) 4% for the part of the sale price comprised between €. 3,000 and €. 50,000
- b) 3% for the part of the sale price comprised between €. 50,000.01 and €. 200,000
- c) 1% for the part of the sale price comprised between €. 200,000.01 and €. 350,000
- d) 0.5% for the part of the sale price comprised between €. 350,000.01 and €. 500,000
- e) 0.25% for the part of the sale price above €. 500,000

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall be obliged to pay the “resale rights” on behalf of the sellers to the Italian Society of Authors and Publishers (SIAE).

In the event that the lot is subject to so-called “resale rights” pursuant to art. 144 of Italian Law no. 633/41, in addition to the payment of the bid awarded, the auction commission and any other expenses due, the successful bidder shall also undertake to pay the amount that the Seller is obliged to pay pursuant to art. 152 of Law no. 633/41, which Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall pay to the subject entrusted with collecting the same.

**20.** Lots marked with ■ are offered without reserve.

**21.** The privacy policy statement regarding the processing of personal information can be consulted on the Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. website at the following address [www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp).

## AUCTIONS

Auctions are open to the public without any obligation to bid. The lots are usually sold in numerical order as listed in the catalogue. Approximately 90-100 lots are sold per hour, but this figure can vary depending on the nature of the objects.

## Absentee bids and telephone bids

If it's not possible for the bidder to attend the auction in person, Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. will execute the bid on your behalf.

To have access to this free service you will need to send us a photocopy of some form of ID and the relevant form that you will find at the end of the catalogue or in our offices. The lots will be purchased at the best possible price depending on the other bids in the salesroom.

In the event of bids of equal amount, the first one to be placed will have the priority. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. offers its clients the possibility to be contacted by telephone during the auction to participate in the sale. You will need to send a written request before 12 p.m. of the day of the sale. This service is guaranteed depending on the lines available at the time, and according to the order of arrival of the requests.

We therefore advise clients to place a bid that will allow us to execute it on their behalf only when it is not possible to contact them.

## Bids

The starting price is usually lower than the estimate stated in the catalogue, and each raising will be approximately 10% of the previous bid.

The raising of the bid during the auction is, in any case at the sole discretion of the auctioneer.

## Collection of lots

The lots paid for following the aforementioned procedures must be collected immediately, unless other agreements have been taken with the auction house.

Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. may, following the precise, written indications of the Purchaser, attend to the packing and shipping of the lots at the Purchaser's risk and expense.

*For any other information please see General Conditions of Sale.*

## BUYER’S PREMIUM AND V.A.T.

### Buyer's premium

The purchaser will pay a buyer's premium that is added to the hammer price of every lot and calculated as follows: 19,67% + V.A.T.

### Value Added Tax

The purchaser will pay 22% V.A.T. on the net buyer's premium. The final price is therefore composed of the hammer price plus a total of 24%.

## Payment

The payment of the lots is due, in EUR, the day following the sale, in any of the following ways:

- cash within the limits established by law at the time of payment
- non-transferable bank draft or personal cheque with prior consent from the administrative office, made payable to: Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.
- bank transfer to:  
MONTE DEI PASCHI DI SIENA  
Via dei Pecori 8 - FIRENZE  
IBAN IT 21T 01030 02800 000063650896  
headed to Pandolfini Casa d'Aste  
Swift BIC PASCITMMFIR

**Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. acts on behalf of the Consignor on the basis of a mandate, and does not substitute third parties regarding payments. For lots sold by V.A.T. payers, an invoice will be issued to the purchaser by the seller. Our invoice, though you will find reported the hammer price and the V.A.T., is only made up of the amount highlighted.**



BUYING AT PANDOLFINI

Lot

A lot can include a group of bottles of the same wine (name, producer and vintage), a single bottle, or a set of different bottles, assembled following a logical order: wine from the same region (for example, Barolo and Barbaresco), based on the same winemaking techniques (for example, Syrah aged in barrique) or bottles of the same typology but of different vintages (for example, Sassicaia '82, '83 and '85).

Condition of the lots

A concise judgement on the condition of the bottles is reported in the description of every lot with the following abbreviations:

|                |                 |           |           |
|----------------|-----------------|-----------|-----------|
| E<br>Excellent | MB<br>Very good | B<br>Good | D<br>Fair |
|----------------|-----------------|-----------|-----------|

This evaluation is based on the analysis of the exterior of the bottles – state and legibility of the label, fill level, condition of the seal, state of the glass – and can never substitute the tasting evaluation, which remains the only real test as far the actual organoleptic quality of the wine on sale is concerned.

Fill levels

By international agreement the value of a bottle is based on the fill level of the wine it contains. For example, if a Bordeaux bottle is filled to the shoulder, it can be in an excellent state of preservation if the wine is over 30-40 years of age, or, on the contrary, in a bad one if the wine is under 4-5 years old. For your convenience, please see the following chart (valid for Bordeaux bottles and similar):

1. **within neck:** standard level
2. **bottom neck:** normal level for wines of any age;
3. **top-shoulder:** normal level for all wines, less normal for very young wines (3-4 years of age);
4. **shoulder:** normal level for wines from 10 to 15 years of age;
5. **mid-shoulder:** normal level for wines of 20 years of age, but there could be some weakening of the cork;
6. **low-shoulder:** variable quality, with lower estimates. Not unusual in bottles of 25 years of age or over;
7. **bottom-shoulder:** very unpredictable, therefore usually wines with a low estimate.

Confezione

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| CS<br>original carton | CSL<br>wooden case |
|-----------------------|--------------------|

BORDEAUX  
BOTTLES



BUYING AT PANDOLFINI

Fill levels for Burgundy bottles (or similar)

By international agreement the value of a bottle is based on the fill level of the wine it contains. For example, if a Bordeaux bottle is filled to the shoulder, it can be in an excellent state of preservation if the wine is over 30-40 years of age, or, on the contrary, in a bad one if the wine is under 4-5 years old. For your convenience, please see the following chart (valid for Bordeaux bottles and similar)::

1. **within neck:** standard level
2. **bottom neck:** normal level for wines of any age;
3. **top-shoulder:** normal level for all wines, less normal for very young wines (3-4 years of age);
4. **shoulder:** normal level for wines from 10 to 15 years of age;
5. **mid-shoulder:** normal level for wines of 20 years of age, but there could be some weakening of the cork;
6. **low-shoulder:** variable quality, with lower estimates. Not unusual in bottles of 25 years of age or over;
7. **bottom-shoulder:** very unpredictable, therefore usually wines with a low estimate.

BURGUNDY  
BOTTLES



SIZES

|                        |             |                                  |              |
|------------------------|-------------|----------------------------------|--------------|
| <b>Half bottle:</b>    | 0,375 Lt.   | <b>Methusalah (or Imperial):</b> | 6 Lt.        |
| <b>Normal (bt):</b>    | 0,75 Lt.    | <b>Salmanazar:</b>               | 9 Lt.        |
| <b>Magnum (Mg):</b>    | 1,5 Lt.     | <b>Balthazar:</b>                | 12 Lt.       |
| <b>Marie-Jeanne:</b>   | 2 Lt.       | <b>Nebuchadnezzar:</b>           | 15 Lt.       |
| <b>Tappit-Hen:</b>     | 2 Lt. circa | <b>Melchior:</b>                 | 18 Lt.       |
| <b>Jeroboam (DMg):</b> | 3 Lt.       | <b>Sovereign:</b>                | 26 Lt. circa |
| <b>Dame-Jeanne:</b>    | 3,87 Lt.    | <b>Double Nebuchadnezzar:</b>    | 30 Lt.       |
| <b>Rehoboam:</b>       | 4,5 Lt.     |                                  |              |

The curious names of the larger bottles are those belonging to Babylonian kings whose years of reign correspond to the size of the bottles.



SELLING THROUGH PANDOLFINI

Evaluations

You can ask for a free evaluation of your objects by fixing an appointment at the headquarters of Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. Alternatively, you may send us a photograph of the objects and any information which could be useful: our specialists will then express an indicative evaluation.

Mandate of sale

If you should decide to entrust your objects to us, the Pandolfini staff will assist you through the entire process. Upon delivery of the objects you will receive a document (mandate of sale) which includes a list of the objects, the reserves, our commission and possible costs for insurance, photographs and shipping. We will need some form of ID and your date and place of birth for the registration in the P.S. registers in the offices of Pandolfini. The mandate of sale is a mandate of representation: therefore Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. cannot substitute the seller in his relations with third parties. Sellers who have to issue invoices will receive, with our invoice, the list of the purchasers in order to proceed with the invoicing.

Reserve

The reserve is the minimum amount (commission included) at which an object can be sold. This sum is strictly confidential and the auctioneer will ensure it remains so it during the auction. If the reserve is not reached, the lot will remain unsold.

Commission

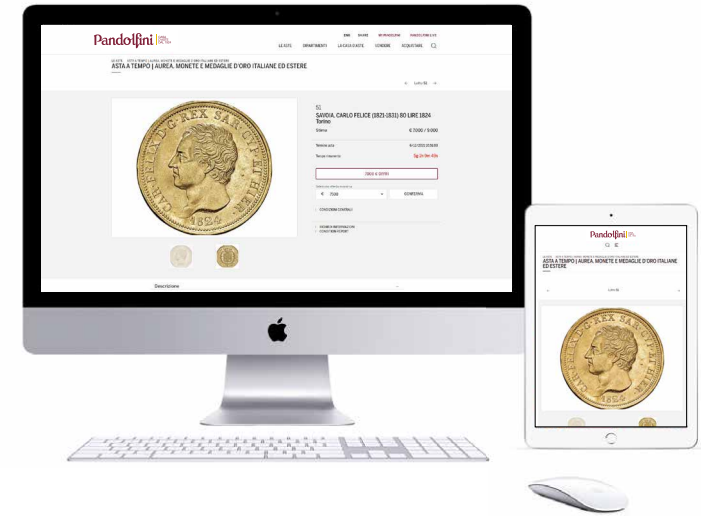
Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. will apply a 13% (plus V.A.T.) commission which will be deducted from the hammer price.

Payment

You will receive payment within 35 working days from the day of the sale, provided the payment on behalf of the purchaser is complete, with the issue of a detailed invoice reporting commissions and any other charges applicable.

INFORMATION AND CONDITION REPORT

Though every possible effort has been made to specify the fill levels of the oldest vintages, corks that are over twenty years of age start to lose elasticity, the fill level of the wine may therefore vary from the moment it is catalogued to the moment it is sold. Furthermore, it is commonly known that the oldest corks may break during or after the transport. We would therefore like to stress that one must always take into account the possible risk of cork failure. The lots of wine bottles, once purchased, cannot be returned. To ensure the preservation of the wine, the bottles will not be exhibited, but will be stored in our cellars in Florence. We invite potential purchasers to request a detailed report on the condition of each lot from our experts. It is also possible to inspect the bottles by appointment. All the objects are sold “as seen”. Given that the lots are stored in our cellars in Florence, we invite you to contact our offices for the payment and to arrange the date and methods for collecting the wine.



PANDOLFINI ONLINE

IL SISTEMA PIÙ SEMPLICE PER ACQUISTARE ALL'ASTA

Potete partecipare alle aste di orologi, distillati, dipinti, arredi, sculture, vini, gioielli, orologi, disegni, curate dai nostri esperti.

- 1 Partecipare è molto semplice: andate sul nostro sito, cliccate su **ASTE** e selezionate **ASTE ONLINE**. Lì potrete scegliere la vendita di vostro interesse e consultare i cataloghi, come per le aste in presenza.
- 2 Per poter fare un'offerta è necessario **registrarsi nell'area My Pandolfini** e compilare il modulo online fornendo tutti i dati richiesti: documento d'identità valido, codice fiscale, carta di credito e referenze bancarie. Una volta effettuato l'invio dovreste **attendere una e-mail di conferma per l'abilitazione**.
- 3 Una volta abilitati potrete fare un'offerta sfogliando il catalogo e cliccando su **INVIA OFFERTA**, comparirà un pannello come illustrato qui sulla destra con le seguenti indicazioni:
  - Data e ora del termine dell'asta
  - Countdown del tempo restante
  - Pulsante offerta con inserimento prestabilito
  - Inserimento offerta massima.
- 4 Sarà sempre possibile verificare la situazione delle offerte consultando la vostra area riservata in **My Pandolfini**.
- 5 Il sistema informerà sempre sulle variazioni di offerta attraverso una e-mail, sarà quindi possibile rilanciare sino alla conclusione dell'asta.

15/01/2025 09:08:00  
TERMINE ASTA

10G 16H 17M 5S

TERMINE RIMANENTE

OFFERTA LIBERA

1000€  
OFFRI

oppure

1000 ▼ EUR

LA TUA OFFERTA MASSIMA

INVIA OFFERTA MASSIMA

CONDIZIONI GENERALI

Per informazioni [info@pandolfini.it](mailto:info@pandolfini.it)





**AMBROSIANA CASA D'ASTE  
DI A. POLESCHI**  
Via Sant'Agnese 18 – 20123 Milano  
tel. 02 89459708 – fax 02 40703717  
www.ambrosianacasadaste.com  
info@ambrosianacasadaste.com

**ANSUINI 1860 ASTE**  
Via Teodoro Monticelli 27 – 00197 Roma  
tel. 06 87084648 – fax 06 45683961  
www.ansuiniaste.com  
info@ansuiniaste.com

**BERTOLAMI FINE ART**  
Piazza Lovatelli 1 – 00186 Roma  
tel. 06 32609795 – 06 3218464  
fax 06 3230610  
www.bertolamifineart.com  
info@bertolamifineart.com

**BLINDARTE CASA D'ASTE**  
Via Caio Duilio 10 – 80125 Napoli  
tel. 081 2395261 – fax 081 5935042  
www.blindarte.com  
info@blindarte.com

**CAMBI CASA D'ASTE**  
Castello Mackenzie  
Mura di S. Bartolomeo 16  
16122 Genova  
tel. 010 8395029- fax 010 879482  
www.cambiasaste.com  
info@cambiasaste.com

**COLASANTI CASA D'ASTE**  
Via Aurelia, 1249 – 00166 Roma  
tel. 06 6618 3260 – fax 06 66183656  
www.colasantiaste.com  
info@colasantiaste.com

**CAPITOLIUM ART**  
Via Carlo Cattaneo 55 – 25121 Brescia  
tel. 030 2072256 – fax 030 2054269  
www.capitoliumart.it  
info@capitoliumart.it

**EURANTICO**  
S.P. Sant'Eutizio 18 – 01039 Vignanello VT  
tel. 0761 755675 - fax 0761 755676  
www.eurantico.com  
info@eurantico.com

**FABIANI ARTE**  
via Guglielmo Marconi 44 – 51016  
Montecatini Terme (PT)  
tel. 0572 910502  
www.fabianiarte.com  
info@fabianiarte.com

**FARSETTIARTE**  
Viale della Repubblica (area Museo Pecci)  
59100 Prato  
tel. 0574 572400 - fax 0574 574132  
www.farsettiarte.it  
info@farsettiarte.it

**FIDESARTE ITALIA**  
Via Padre Giuliani 7 (angolo via Einaudi)  
30174 Mestre VE  
tel. 041 950354 – fax 041 950539  
www.fidesarte.com  
info@fidesarte.com

**FINARTE S.P.A.**  
Via Paolo Sarpi 6 - 20154 Milano  
tel. 02 3363801 – fax 02 28093761  
www.finarte.it  
info@finarte.it

**INTERNATIONAL ART SALE**  
Via G. Puccini 3 – 20121 Milano  
tel. 02 40042385 – fax 02 36748551  
www.internationalartsale.it  
info@internationalartsale.it

**LIBRERIA ANTIQUARIA GONNELLI -  
CASA D'ASTE**  
Via Fra Giovanni Angelico, 49 - 50121 Firenze  
tel. 055 268279 - fax 055 2396812  
www.gonnelli.it  
info@gonnelli.it

**MAISON BIBELOT CASA D'ASTE**  
Corso Italia 6 – 50123 Firenze  
tel. 055 295089 - fax 055 295139  
www.maisonbibelot.com  
segreteria@maisonbibelot.com

**STUDIO D'ARTE MARTINI**  
Borgo Pietro Wuhrer 125 – 25123 Brescia  
tel. 030 2425709 - fax 030 2475196  
www.martiniarte.it  
info@martiniarte.it

**PANDOLFINI CASA D'ASTE**  
Borgo degli Albizi 26 – 50122 Firenze  
tel. 055 2340888-9 - fax 055 244343  
www.pandolfini.com  
info@pandolfini.it

**SANT'AGOSTINO**  
Corso Tassoni 56 – 10144 Torino  
tel. 011 4377770 - fax 011 4377577  
www.santagostinoaste.it  
info@santagostinoaste.it

A.N.C.A. Associazione Nazionale delle Case d'Aste  
**REGOLAMENTO**

**Articolo 1**  
I soci si impegnano a garantire serietà, competenza e trasparenza sia a chi affida loro le opere d'arte, sia a chi le acquista.

**Articolo 2**  
Al momento dell'accettazione di opere d'arte da inserire in asta i soci si impegnano a compiere tutte le ricerche e gli studi necessari, per una corretta comprensione e valutazione di queste opere.

**Articolo 3**  
I soci si impegnano a comunicare ai mandanti con la massima chiarezza le condizioni di vendita, in particolare l'importo complessivo delle commissioni e tutte le spese a cui potrebbero andare incontro.

**Articolo 4**  
I soci si impegnano a curare con la massima precisione i cataloghi di vendita, corredando i lotti proposti con

schede complete e, per i lotti più importanti, con riproduzioni fedeli.  
I soci si impegnano a pubblicare le proprie condizioni di vendita su tutti i cataloghi.

**Articolo 5**  
I soci si impegnano a comunicare ai possibili acquirenti tutte le informazioni necessarie per meglio giudicare e valutare il loro eventuale acquisto e si impegnano a fornire loro tutta l'assistenza possibile dopo l'acquisto.  
I soci rilasciano, a richiesta dell'acquirente, un certificato su fotografia dei lotti acquistati.  
I soci si impegnano affinché i dati contenuti nella fattura corrispondano esattamente a quanto indicato nel catalogo di vendita, salvo correggere gli eventuali refusi o errori del catalogo stesso.  
I soci si impegnano a rendere pubblici i listini delle aggiudicazioni.

**Articolo 6**  
I soci si impegnano alla collaborazione con le istituzioni pubbliche per la conservazione del patrimonio culturale italiano e per la tutela da furti e falsificazioni.

**Articolo 7**  
I soci si impegnano ad una concorrenza leale, nel pieno rispetto delle leggi e dell'etica professionale.  
Ciascun socio, pur operando nel proprio interesse personale e secondo i propri metodi di lavoro si impegna a salvaguardare gli interessi generali della categoria e a difenderne l'onore e la rispettabilità.

**Articolo 8**  
La violazione di quanto stabilito dal presente regolamento comporterà per i soci l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 20 dello Statuto ANCA



**LA JOIE DU VIN.  
VINI PREGIATI  
E DA COLLEZIONE**

**9 - 10 APRILE 2026**

☐ **OFFERTA SCRITTA  
ABSENTEE BID**

☐ **COMMISSIONE TELEFONICA  
TELEPHONE BID**

**OFFERTE ONLINE SU PANDOLFINI.COM**

Il nostro ufficio confermerà tutte le offerte ricevute; nel caso non vi giungesse conferma entro il giorno successivo, vi preghiamo di contattarci al +39 055 2340888.

Le offerte dovranno pervenire presso Pandolfini Casa d'Aste almeno 12 ore prima dell'inizio dell'asta.

Vi preghiamo di considerare che Pandolfini potrà contattare i nuovi clienti per ottenere referenze bancarie e qualsiasi altra notizia che riterrà necessaria ai fini della partecipazione all'asta.

Presa visione degli oggetti posti in asta, non potendo essere presente alla vendita, incarico con la presente la direzione di Pandolfini Casa d'Aste di acquistare per mio conto e nome i lotti qui descritti fino alla concorrenza della somma a lato precisata oltre i diritti, le spese di vendita e altri eventuali costi.

Dichiaro di aver letto e di accettare i termini e le condizioni di vendita riportate in catalogo.

*Our office will confirm all the offers received; in case you shouldn't receive confirmation of reception within the following day, please contact +39 055 2340888.*

*Bids should be submitted at least 12 hours before the auction.*

*Please note that Pandolfini may contact new clients to request a bank reference and further information to participate at the auction.*

*Having seen the objects included in the auction and being unable to be present during the sale, with this form I entrust Pandolfini Casa d'Aste to buy the following lots on my behalf up to the sum specified next to them, in addition to the buyer's premium plus any additional taxes on the hammer price.*

*I declare that I have read and agree to the sale conditions written in the catalogue.*

Cognome | *Surname* .....

Nome | *Name* .....

Ragione Sociale | *Company Name* .....

EMAIL ..... Fax .....

Indirizzo | *Address* .....

Città | *City* ..... C.A.P. | *Zip Code* .....

Telefono Ab. | *Phone* ..... Cell. | *Mobile* .....

Cod. Fisc o Partita IVA | *VAT* .....

**Il modulo dovrà essere accompagnato dalla copia di un documento di identità.  
*The form must be accompanied by a copy of an identity card.***

NUMERO DI TELEFONO PER ESSERE CHIAMATI DURANTE L'ASTA: .....  
*TELEPHONE NUMBER DURING THE SALE:*

| Lotto   <i>Lot</i> | Descrizione   <i>Description</i> | Offerta scritta   <i>Bid</i> |
|--------------------|----------------------------------|------------------------------|
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |
|                    |                                  | €                            |

**Vi preghiamo di inviare il modulo via fax o email | *please fax or email to + 39 055 244 343 | info@pandolfini.it***

Data | *Dated* ..... Firma | *Signed* .....

**PANDOLFINI CASA D'ASTE** Palazzo Ramirez Montalvo | Borgo degli Albizi, 26 | 50122 Firenze | Tel. +39 055 2340888-9 | Fax +39 055 244343 | info@pandolfini.it









PANDOLFINI.COM