



PROPRIETARIO: DISTILLATI LEVI  
SITO WEB: WWW.GRAPPALEVI.IT



Invecchiato per 12 mesi in tonneaux di rovere  
proveniente da vitigno Cornalin e Chardonnay  
dell'Azienda Agricola Rosset Terroir



**RENE' DE CHALLANT**  
brandy Aosta  
cod. LEVBR  
6 x 70 cl x 43%

Si narra che, nel 1559, notti buie e tempestose tormentassero il Ducato di Aosta: le truppe del Re di Francia accerchiavano la Valle e l'occupazione era ormai imminente. Tuttavia, un giovane nobile, René, conte di Challant, barone di Aymavilles, signore di Châtillon, Ussel, Saint-Marcel, Graines, Verrès, grazie al suo talento diplomatico riuscì ad evitare il peggio e a far ritirare le truppe di Re Enrico II.

La Distilleria Levi oggi gli dedica questo Brandy, distillato a Quart con un alambicco discontinuo a bagnomaria. Prodotto ottenuto a partire da uve di Chardonnay e Cornalin coltivate in Valle d'Aosta dall'Azienda Agricola Rosset Terroir, il Brandy René Challant viene invecchiato per 12 lunghi mesi in tonneaux di rovere nella barriera Guglielmo Levi.

Il sapore della natura della Valle d'Aosta si può racchiudere in una bottiglia: è questa l'affascinante magia dell'antico mestiere del "grapato", tradizione della famiglia e dell'azienda Levi.