



*La Cuvée Extase Marguerite Guyot, Blanc de Blancs Grand Cru, millésime 2002, è stato giudicato il migliore Champagne in assoluto alla Giornata Champagne 2012 (Roma, 2 ottobre)*

## **COMUNICATO STAMPA**

**AL PROSSIMO VINITALY  
CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT PRESENTA  
FLEUR DE FLO  
“SAPORI D’ART NOUVEAU”**

**Dal 7 al 10 aprile 2013**

*Fiera di Verona – Padiglione 1Stand A11*



## AL VINITALY 2013 CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT PRESENTA FLEUR DE FLO «SAPORI D'ART NOUVEAU »

Nel tradizionale appuntamento veronese, dodici chef proporranno creazioni ispirate alla margherita, il “Fiore di Flo” e al primo Novecento, in abbinamento con le bollicine di Florence Guyot

Nei quattro giorni di Vinitaly 2013, presso lo stand “**Fleur de Flo**” (*pad.1, stand A11*) dello **Champagne Marguerite Guyot**, si avvicenderanno dodici tra i più famosi (ma non mancano gli emergenti) e quotati Chef, i quali, ispirandosi al fiore simbolo della Maison, la margherita e all'epoca dell'Art Nouveau, daranno vita a originali creazioni, in perfetto abbinamento con gli Champagne Marguerite Guyot.

Natura, fiori, sensualità nei tratti e nelle forme: questi sono solo alcune delle caratteristiche principali dell'Art Nouveau - periodo di splendore e di influenze artistiche nell'Europa del primo Novecento, che ritroveremo nelle sfiziose creazioni degli Chef.

In perfetta sintonia anche l'ambientazione dello stand, ideato da un'*équipe* di artisti ed architetti milanesi che fanno della sostenibilità - ambientale, economica e sociale - la loro linea guida: uno spazio caldo, accogliente e raccolto, che avvolgerà il visitatore in un'atmosfera di “passion raffinée” dove suoni e sapori si fondono.

“Il mio Champagne rappresenta per me un viaggio, ha dichiarato **Florence Guyot**, titolare della Maison e, in questa tappa, ho incontrato questi artisti speciali che hanno scelto di condividere la mia passione e hanno saputo tradurre in forme e oggetti i miei pensieri”.

Le Cuvées **Désir** (100% Pinot Meunier), **Séduction** (100% Chardonnay), **Passion** (100% Pinot Noir), della trilogia “Charnelle” e le due Cuvées **Extase** (millesimato 100% Chardonnay) e **Fleur de Flo** (30% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 10% Coteau Champenois) potranno essere degustate al Vinitaly, padiglione 1, stand A11, Verona, dal 7 al 10 aprile 2013.

*Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto.*

[www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com)

oooOOOooo

### Per ulteriori informazioni:

**Ufficio Stampa Champagne Marguerite Guyot**

c/o Studio Giorgio Vizioli & Associati srl

corso Vercelli 9, 20144 Milano

Giorgio Vizioli (3355226110), Rosella Trombetta (0248013658)

[giorgio.vizioli@studiovizioli.it](mailto:giorgio.vizioli@studiovizioli.it), [rosella.trombetta@studiovizioli.it](mailto:rosella.trombetta@studiovizioli.it)

**Distribuito per l'Italia da:**

Cleto Chiarli & Co.

[italia@chiarli.it](mailto:italia@chiarli.it)

[www.chiarli.it](http://www.chiarli.it)