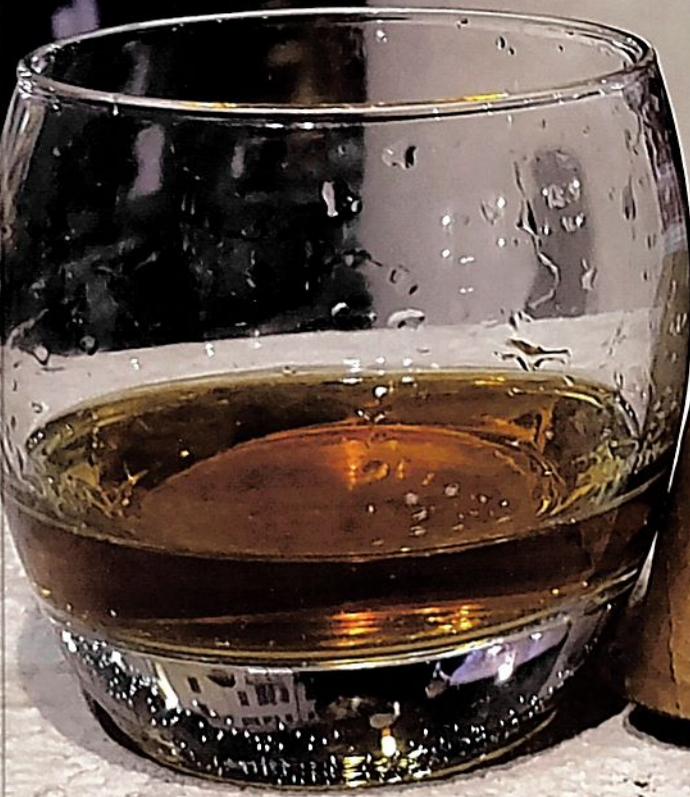


Questa rivista è riservata agli abbonati CCA, agli addetti al settore ed ai Tabaccai non deve essere letta da terzi, e, soprattutto, dai minori. Il fumo nuoce gravemente alle persone che vi ricorrono.

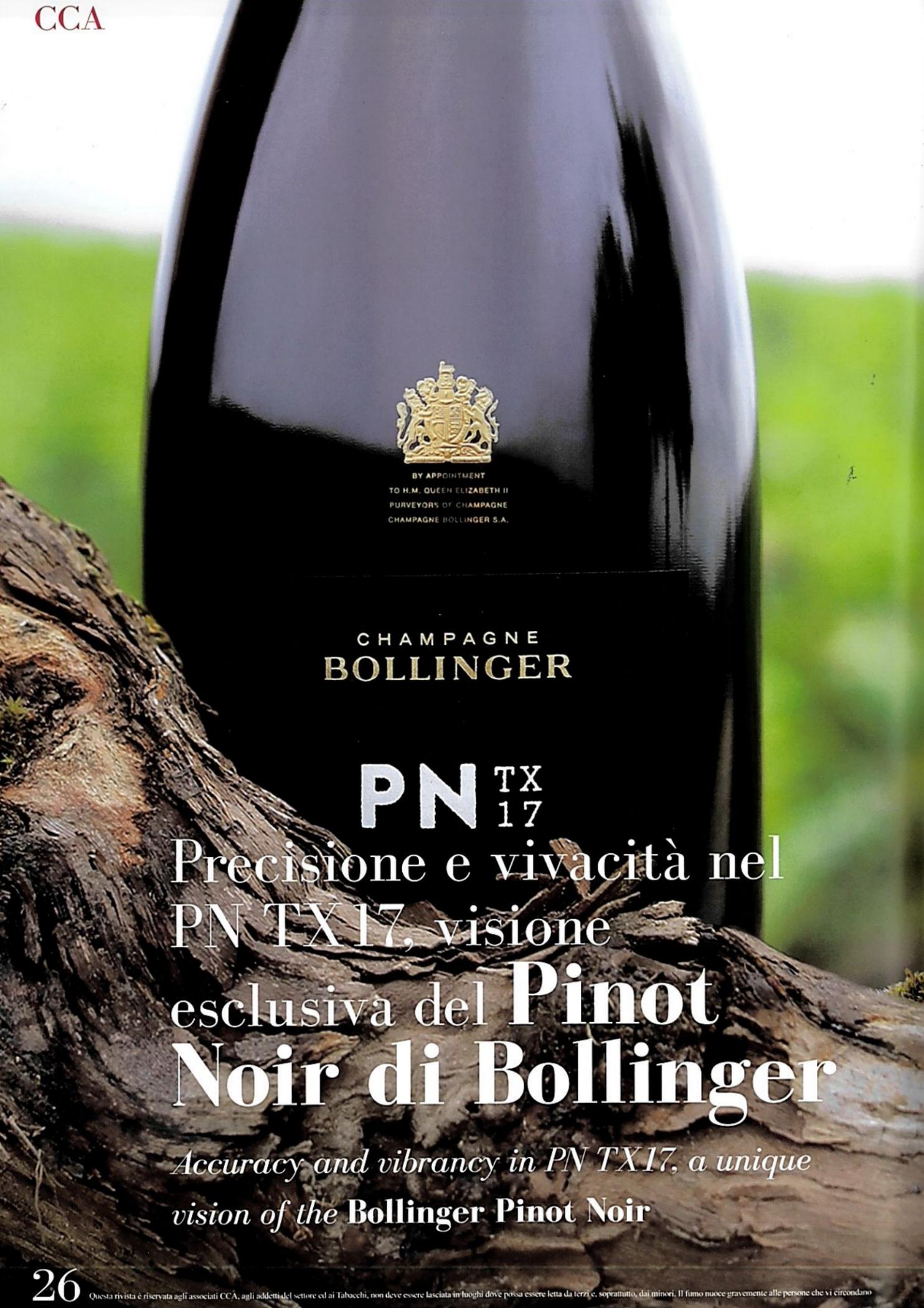
# SIGARBI!



Cigar panel

CIGAR CLUB association

Organo ufficiale dell'Associazione culturale Cigar Club Association



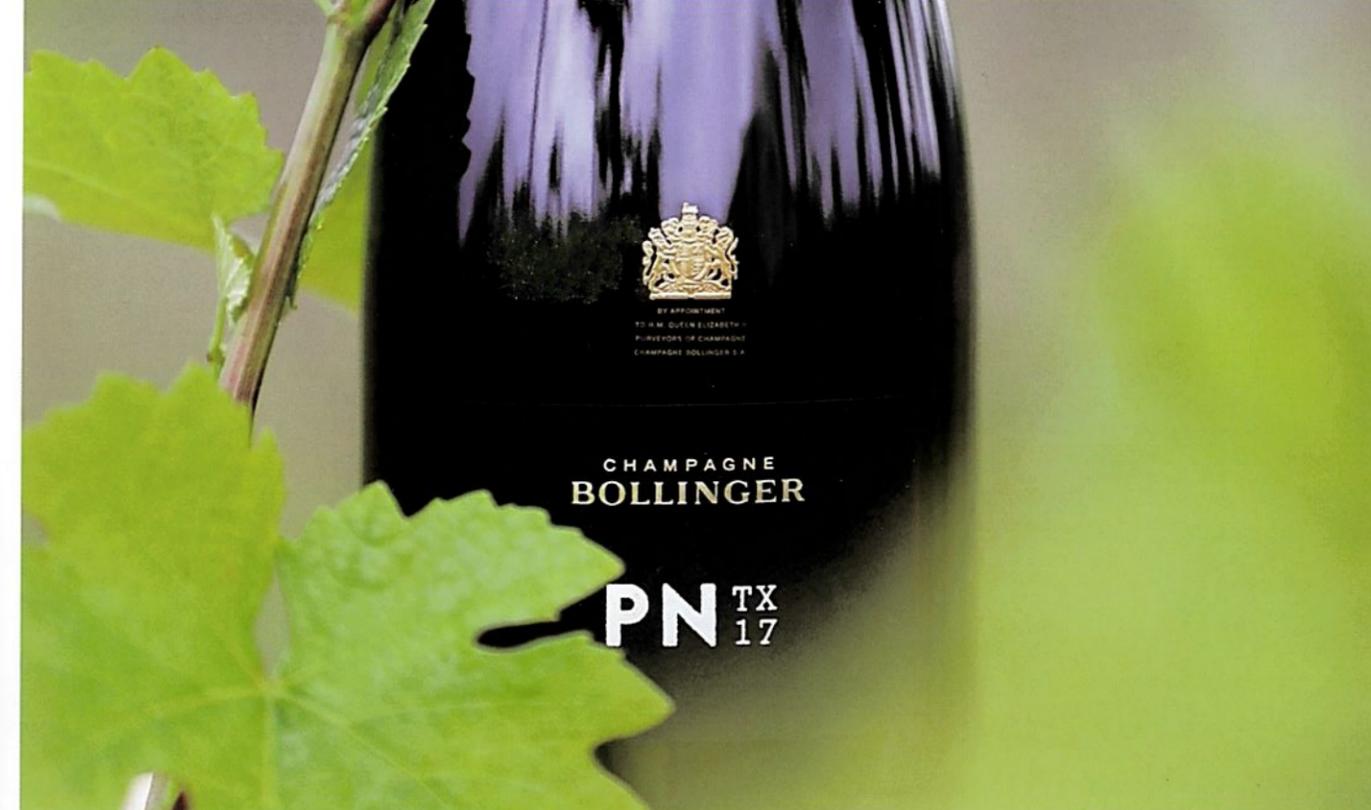
BY APPOINTMENT  
TO H.M. QUEEN ELIZABETH II  
PURVEYORS OF CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

CHAMPAGNE  
BOLLINGER

PN TX  
17

# Precisione e vivacità nel PN TX 17, visione esclusiva del Pinot Noir di Bollinger

*Accuracy and vibrancy in PN TX17, a unique  
vision of the Bollinger Pinot Noir*



Guglielmo  
VALIA

*Bollinger presenta la terza edizione di "PN", cuvée ottenuta da un blend di Pinot Nero, pilastro dello stile della Maison.*

*Bollinger introduces the "PN" third edition, a cuvée achieved with a Pinot Noir blend that is the cornerstone of the mason's style.*

Bollinger presenta la terza edizione di "PN", cuvée ottenuta da un blend di Pinot Nero, pilastro dello stile della maison. Ogni edizione dà libero sfogo a un cru principale e a un'annata base, scelti con cura dalla casa, permettendo a questo champagne di reinventarsi ogni anno. Bollinger PN incarna l'ambizione di portare alla luce la varietà di espressioni del Pinot Nero, selezionando il vitigno più pregiato da diversi terroir, ognuno dei quali contribuisce con una componente unica al gusto complessivo. Il PN TX17 mette in risalto le peculiarità del terroir di Tauxières: tensione, precisione e complessità. "TX" sta infatti per Tauxières. In questo caso il 2017 è l'annata "base", la più recente e predominante nell'assemblaggio. I vini di riserva, affinati in magnum per quasi 11 anni, vengono aggiunti per dare un senso di armonia aromatica e ulteriore complessità all'assemblaggio. Più precisamente, il 51% del PN TX17 è costituito da vini dell'annata base (il 2017). I vari vini di riserva costituiscono quindi il restante 49% dell'assemblaggio. Il vino più vecchio è quello dell'annata 2006. L'aroma di questo Blanc de Noirs è caratterizzato da note di fiori secchi, a cui si aggiungono aromi di tabacco e moka. La liquirizia e la frutta secca completano questo naso sofisticato, discreto e complesso; alla vista si presenta con una veste dai raffinati riflessi dorati. Il palato, dalla sfaccettatura molto fruttata e vivace, sprigio-

*Bollinger introduces the "PN" third edition, a cuvée achieved with a Pinot Noir blend that is the cornerstone of the mason's style. Each edition unleashes to a main cru and to a basic vintage, chosen with great attention by the producer, giving the chance to this champagne to reinvent itself each year. The Bollinger PN embodies the ambition to reveal the Pinot Noir many features, by selecting the most prestigious wines variety among different terroir, each of which contributes with a unique element to the overall taste. The PN TX17 highlights the particularities of the Tauxières terroir: tension, precision and complexity. "TX" stands for Tauxières. In this specific case the 2017 is the basic vintage, the most recent and dominant in the production line. The reserve wines, magnum aged for almost 11 years, are added to provide a sense of aromatic harmony and further complexity to the assemblage. The 51% of the PN TX17 is mostly made of the basic vintage wines (the 2017). The different reserve wines cover then the 49% assemblage left. The oldest wine is the 2006 vintage. The aroma of this Blanc de Noirs is characterised by notes of dried flowers, to which are added aromas of tobacco and mocha. Licorice and dried fruit round off this sophisticated, discreet and complex nose; on the palate, it presents itself with a robe of refined golden hues. The palate, with a very fruity and*



na sapori di albicocca cotta, pesca e frutta esotica, accompagnati da note di miele d'acacia, noce fresca e spezie. Una bella salinità completa l'acidità di questo vino con un finale sui frutti rossi, crema di ribes nero e sorprendenti note di scorza di agrumi. Il PN TX17 è un vino vivace, franco, molto netto e rappresenta giusto equilibrio con una bella vivacità. Questa cuvée di prestigio, da condividere tra appassionati, è la pura espressione di un vitigno associato a un grande terroir della Champagne. Una bollicina per chi vuole apprezzare le molteplici espressioni del Pinot Noir.

*lively facet, presents flavours of cooked apricot, peach and exotic fruit, accompanied by notes of acacia honey, fresh walnut and spices. A nice saltiness complements the acidity of this wine with a finish on red fruits, blackcurrant cream and surprising notes of citrus zest. The PN TX17 is a lively, frank wine, very clean and has a fair balance with a beautiful vivacity. This prestigious cuvée, to be shared with amateurs, is the pure image of a wine variety connected to a great terroir of the Champagne. A sparkling wine for those wishing to enjoy the several Pinot Noir features.*