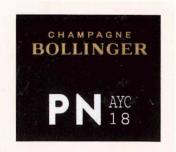
Anno 2- Numero 3 Ottobre 2023 Periodico quadrimestrale Prezzo 2.00 Euro

## WINE COULTIE



## Champagne Bollinger





## PN AYC18

Da sempre, in Champagne, Pinot Noir fa rima con Bollinger. È l'essenza stessa della Maison di Aÿ e uno dei suoi pilastri fondanti dal 1829. Come comunica la visione unica della cuvée Bollinger PN, che oggi si presenta con la nuova edizione AYC18 di un 100% Pinot Noir interpretazione dallo stile unico di diversi terroir. A essere svelata è l'espressione di un cru principale e di un'annata base scelti con cura dagli esperti di Champagne Bollinger. PN AYC18 offre una nuova visione dell'abilità della Maison nella vinificazione del Pinot Noir. E proprio qui sta il segreto di una cuvée capace di reinventarsi anno dopo anno. Con la carta d'identità dell'ultima creazione a raccontare di un 100% Pinot Noir che, spaziando tra l'annata base 2018 e giungendo fino alla 2009, vede il Cru principale proprio nei vigneti di casa di Aÿ, cui si aggiungono, a completare, quelli di Tauxières e Verzenay. Al palato, la quarta edizione di PN è vino centrato, discreto e ricco: espansivo con un finale carico di agrumi canditi che ne esaltano la freschezza. Serio, raffinato, è pura espressione di un vitigno unita a quella di un grande territorio della Champagne, dove Aÿ ha donato a questo nettare tutti i suoi tratti salienti di terroir: carattere lineare, lunghezza e ampiezza. I vini di riserva invecchiati nei formati Magnum, infine, contribuiscono a garantire maggiore complessità aromatica a una bollicina dosata 6 g/lt. Per uno Champagne in grado di spaziare, servito tra 10 e gli 11°C, dal carpaccio di capesante e agrumi all'anatra all'arancia, fino a una crostata di mele cotogne e mandorle.

VITIGNI: 100% Pinot Noir

AFFINAMENTO: il doppio del tempo previsto dalla

Denominazione

FOOD PAIRING: sposa dal carpaccio di capesante e agrumi all'anatra all'arancia

**DA BERE QUANDO**: un pranzo importante, anche tra qualche tempo