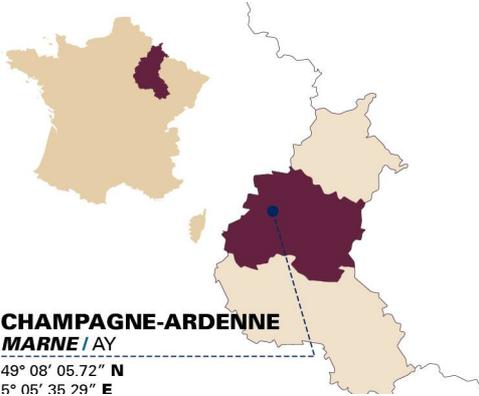


# BOLLINGER ROSÉ

## AY / CHAMPAGNE



**CHAMPAGNE-ARDENNE**

**MARNE / AY**

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

La Maison Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



ANNO DI FONDAZIONE  
1829



ESTENSIONE TERRITORIO  
164 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
PRODUZIONE ESCLUSIVA



VITIGNI  
PINOT NOIR - CHARDONNAY - MEUNIER



### TIPOLOGIA

Vino champagne – Champagne AOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Ay, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay.



### VITIGNO

62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Meunier. Solo dal 5 al 6% di vino rosso aggiunto. Più dell'85% Grands e Premiers crus.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione.



### COLORE

Tonalità bronzo abbinate alla profondità intensa di un grande vino rosso.



### PROFUMO

La nobiltà dei frutti rossi: sentori di ribes rosso, ciliegia e fragola di bosco. Un tocco speziato, simile allo Special Cuvée



### SAPORE

Una sottile combinazione di struttura, lunghezza e vivacità, con un finale tannico dovuto all'aggiunta di vino rosso. Bollicine fini come il velluto. Sapori di frutti di bosco.



### ABBINAMENTI

Gamberi, aragoste, salmone. Cucina giapponese e cucina asiatica. Dessert a base di frutta. Temperatura di servizio: 10-12 °C.