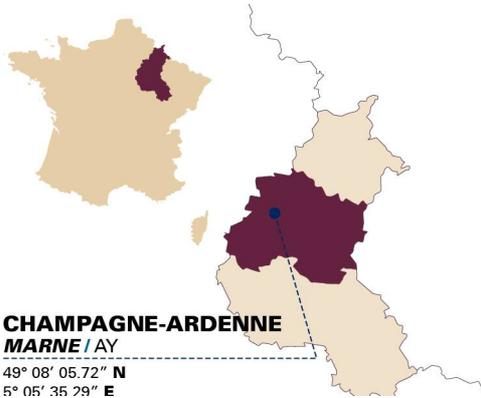


BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANÇAISES

AY / CHAMPAGNE

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

100% Pinot Noir Grand cru (Blanc de Noirs).



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione. Sigillata con un tappo naturale durante l'invecchiamento.



COLORE

Sfumature dorate.



PROFUMO

Naso complesso con nocciole tostate, moka e toast, completato da note di mirabelle e prugna rossa.



SAPORE

Uno spettro aromatico molto ampio si esprime attraverso una qualità al palato untuosa, precisa e salina con note di frutta secca, spezie (vaniglia, cardamomo) e verbena. Ha lunghezza notevole, segnata da un finale di limone, gessoso.



ABBINAMENTI

Caviale bianco, Tartufo d'Alba. Temperatura di servizio: 10-12 °C