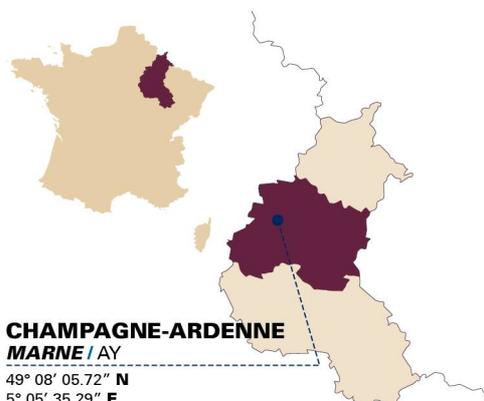


CHAMPEGNE R.D. 2007

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

70% di Pinot Noir, 30% di Chardonnay. 14 crus, di cui l'91% di Grands Crus e il 9% di Premiers Crus.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Un tempo di maturazione estremamente lungo, più di quattro volte superiore a quello stabilito dalle regole della Denominazione, in modo da trasformare gli aromi all'infinito: una vera e propria alchimia del vino. La maturazione avviene in bottiglia con tappo di sughero.



COLORE

Una veste dai riflessi dorati intensi.



PROFUMO

Un naso complesso dagli aromi di miele e brioche. Compagno poi le spezie, svelate sotto molteplici evocazioni (zenzero, cumino, carvi, ...) prima di evolvere verso note di prugna mirabella, albicocca secca e nocciola fresca.



SAPORE

Un attacco vivace ed energico, che rivela note di susina bianca, noce e anice nonché una bella freschezza e un'incredibile tensione in bocca.



ABBINAMENTI

Piatti a base di zafferano: scampo alla vinaigrette allo zafferano - Filetto di halibut in crosta di zafferano - Pollastra di Bresse alla salsa allo zafferano e zenzero.

