

Bollinger

# PN TX20

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Tauxières (Cru principale), Aÿ, Avenay e altri villaggi.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Vinificazione** Annata base: 2020. Vini più vecchi 2008 e 2012 (25% dell'uvaggio) Utilizzo esclusivo della cuvée. 48% vino d'annata, 52% vino di riserva. Affinamento in cantina per il doppio del tempo previsto dalla Denominazione.

**Dosaggio** 8 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 48 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

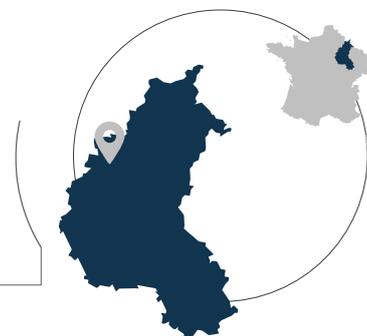
**Colore** Giallo con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso emergono aromi di agrumi freschi e limone, accompagnati da sentori di frutta a polpa bianca come pesca e cotogna. Note minerali di selce arricchiscono sottilmente il finale.

**Sapore** Al palato l'attacco è con note di ribes rosso, accompagnato da una sottile acidità. La profondità e la vinosità conferiscono una bella ricchezza, con delicate sfumature di frutta in composta che aggiungono ulteriore complessità, offrendo una piacevole persistenza in bocca.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento ad aragosta all'armoricana con pomodoro "Ananas", purea di rape, cuore di porro, faraona arrosto al rosmarino, riduzione di salvia, carote bianche confit al burro e sommacco e pecorino al tartufo bianco, pane ai semi, insalata di rucola e nocciole del Piemonte.

**Temperatura di servizio** 10-11°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 VITIGNI | PINOT NOIR,  
CHARDONNAY, MEUNIER

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

