

Bollinger

R.D. 2008

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva 18 Cru con in maggioranza Aÿ, e Verzenay per il Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger e Cramant per lo Chardonnay.

Vitigno 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay

Vinificazione Fermentazione interamente realizzata in fusti. Solo le migliori annate sono utilizzate per produrre l'R.D.: l'annata 2008 è caratterizzata da precisione e da un particolare splendore. Tempo di maturazione estremamente lungo, più di quattro volte superiore ai requisiti della denominazione. La maturazione avviene con tappi di sughero. L'R.D. viene messo in commercio pochi mesi dopo la sboccatura, per contribuire alla freschezza del vino.

Dosaggio 3 gr/l, Extra Brut

Dosaggio A metà degli anni '60, mentre la maggior parte delle Maison punta all'innovazione, Bollinger decide di distinguersi per il gusto. Sebbene le vecchie annate non avessero la stessa attenzione di oggi, Madame Bollinger, decide nel 1967 di commercializzare la 1952, appena sboccata e dosata extra-brut. Madame Bollinger offre un'esperienza unica: il contrasto tra la grande freschezza, grazie all'acidità naturale delle uve, sottolineata dal dosaggio, e l'intensità aromatica delle migliori annate. È una vera e propria rivoluzione che segnerà non solo lo stile della Maison, ma tutta la Champagne. È questa annata a dare origine al nome della cuvée, conosciuta come Bollinger R.D. Per la prima volta, viene indicata sull'etichetta la data di sboccatura.

NOTE ORGANOLETTICHE

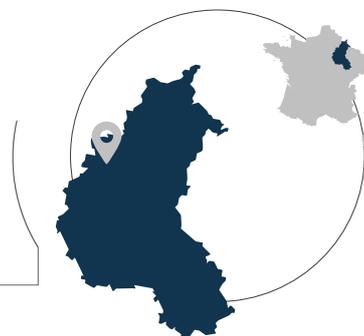
Colore Brillante con sfumature dorate.

Profumo Deliziosi aromi di pasta di mandorle. Note di marmellata di albicocca, miele e pane accompagnano i freschi sentori di bergamotto.

Sapore Il palato si apre in un'effervescenza ricca e precisa. Sapori di prugna, mirabelle e pesca completano le note di agrumi. Vino molto vivace che si dispiega e mostra tutta la sua complessità. Il finale salino, combinato alla nocciola fresca, crea un senso di persistenza in bocca.

Abbinamenti Si sposa in maniera eccellente con la nocciola piemontese, ingrediente selezionato per mettere in risalto la Cuvée. Ottimo anche con formaggi come il Groviera e il Candelous.

Temperatura di servizio 12°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

