

Bollinger

SPECIAL CUVÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Le uve provengono per più dell'86% da Grand e Premier Cru: Aÿ, Avenay, Champvoisy, Cuis, Louvois, Tauxières e Verzenay.

Vitigno 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

Vinificazione Assemblaggio di una parte di vino d'annata e una maggioranza di vini di riserva, alcuni dei quali conservati in Magnum tra i 7 e i 15 anni. Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione.

Dosaggio 6/7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 36/42 mesi

NOTE ORGANOLETICHE

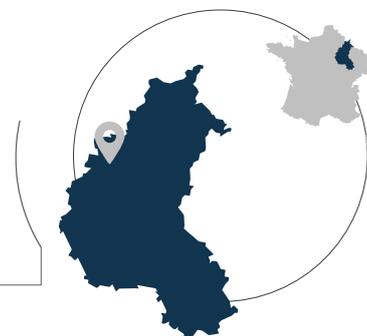
Colore Dorato, con bollicine finissime.

Profumo Bella complessità aromatica, frutta matura e aromi speziati, sentori di mele tostate, composta di mele e pesche.

Sapore Una sottile combinazione di struttura, lunghezza e vivacità. Bollicine come il velluto. Aromi di pera, brioche e aromi speziati, note di noce fresca.

Abbinamenti Qualsiasi pesce, in particolare sushi e sashimi, frutti di mare, gamberi e aragosta alla griglia. Pollame e carne bianca. Parmigiano, buon prosciutto stagionato.

Temperatura di servizio 8-10°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

