

Bollinger

VIEILLES VIGNES FRANÇAISES 2016

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Aÿ, nei Clos Les Chaudes Terres e Clos St. Jacques, due vigneti a piede franco lavorati esclusivamente a mano.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Fermentazione svolta interamente in botti. Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione. Sigillata con un tappo naturale durante l'invecchiamento.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

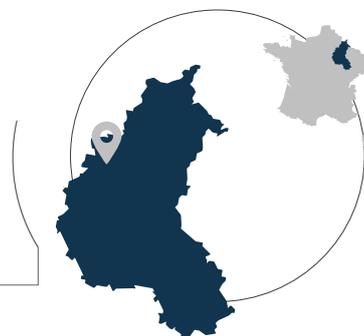
Colore Il colore è giallo dorato luminoso e profondo.

Profumo Al naso ha un bouquet generoso che unisce note di frutti rossi come il ribes e frutti neri come la mora. Con l'aerazione, il vino si apre su frutti a polpa- pesca, albicocca e mirabella- accompagnati da un tocco di limone candito e kumquat, che apportano freschezza e complessità.

Sapore La bocca seduce con la sua bella texture e una bollicina molto fine. Opulenta e corposa, rivela aromi di albicocca secca e miele di acacia. All'apertura compaiono note golose di gelatine di frutta e mandorla, seguite dallo splendore dell'arancia sanguinella. Il finale, persistente, lascia esprimere profonde sfumature di fico secco, apportando ricchezza e intensità.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad astice, ricci di mare, animelle di vitello e tartufo nero.

Temperatura di servizio 10-12°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

