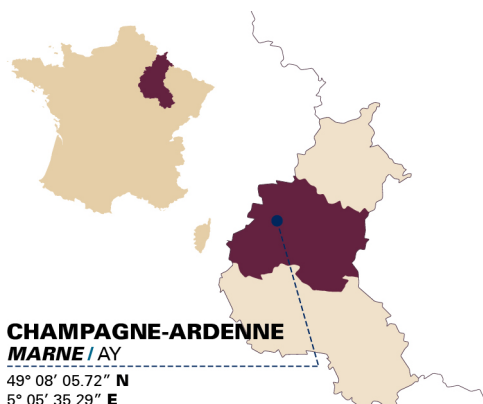


BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2015

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

Champagne - AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Ay, Verzenay, Mareuil, Chouilly, Avize.



VITIGNO

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. 11 Cru: principalmente Ay, Verzenay e Mareuil per il Pinot Noir, Chouilly e Avize per lo Chardonnay. Utilizzo esclusivo della cuvée.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione completamente realizzata in fusti. Remuage e degorgement svolti a mano. Maturazione in tappo di sughero, per un tempo di riposo in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione. Dosaggio: 8 gr/l.



COLORE

Un colore giallo dorato, segno della maturità del vino ma anche dei metodi di vinificazione di Bollinger.



PROFUMO

Al naso inizialmente emergono i piccoli frutti a nocciolo, accompagnati da mela canadese, prugna classica e prugna mirabelle, oltre a un tocco di miele. Successivamente spuntano aromi di mora, ribes nero, ciliegia e lampone: una vera e propria danza di frutti rossi mescolati a un ricordo di mandorla. Sul finale spicca un tocco esotico di mango unito a rimandi a vaniglia e rovere pregiato.



SAPORE

Al palato l'attacco è carnoso e corposo: la bocca si riempie di ricordi di confettura di prugne mirabelle. Il sorso è caratterizzato da un bella texture e da grande ricchezza. Il finale combina note di cioccolato e agrumi, con un tocco di acidità e una nota di scisto. Uno Champagne di grande generosità.



ABBINAMENTI

Foie gras in padella con mele caramellate. Petto d'anatra arrosto con salsa di lamponi e mirtilli rossi. Formaggio Cantal. Crema al cioccolato lamponi e anice. Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.