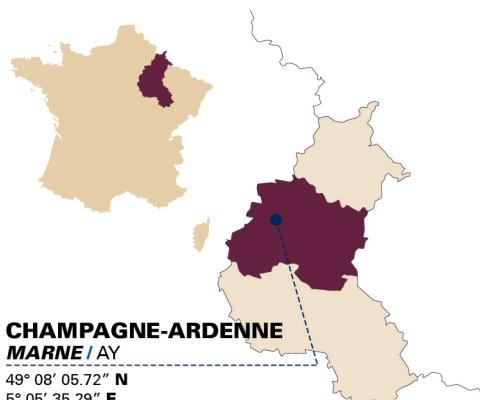


LA CÔTE AUX ENFANTS CHAMPAGNE 2014

AY / CHAMPAGNE



La Maison Bollinger è situata ad Aÿ, 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 Aÿ, 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

Aÿ, nella parcella denominata "La Côte aux Enfants"



VITIGNO

100% Pinot Noir Grand Cru, parcella La Côte aux Enfants. Utilizzo esclusivo della cuvée.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione completamente realizzata in fusti. Solo le vendemmie di grande qualità vengono millesimate in Bollinger. Il millesimo 2014 si distingue per la sua densità e complessità. Un tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore ai requisiti della denominazione. La maturazione avviene con tappi di sughero. Dosaggio basso, 6 grammi per litro.



COLORE

Un colore dai riflessi giallo oro.



PROFUMO

Il naso è espressivo con note di brioche e crema fresca che si evolvono verso ricordi delicati di marzapane. Più avanti, dopo l'apertura, rivela sfumature di miele d'acacia e pâte de fruits.



SAPORE

Ha una dimensione tattile notevole offre una generosa cremosità in bocca. Le note tostate di nocciola si sposano armoniosamente con un finale di cioccolato, arricchito da frutta secca come l'albicocca un pasta di mele cotogne. Una bella freschezza, leggermente più acidula che salina, conferisce un'eccezionale complessità.



ABBINAMENTI

Filetto di vitello in crosta di sale alle alghe, jus corsé, chili di fagioli Azuki. Scampo marinato all'olio d'oliva nera, limone confit e ras el-hanout, scottato e dorato nel suo jus di cottura. Mimolette stagionato. Per valorizzare il suo stile unico, il suo bouquet e i suoi aromi, vi consigliamo una temperatura di servizio tra 8 e 10°C. Potete degustare questo vino fin da subito oppure scegliere di lasciarlo invecchiare in cantina.



STORIA

Dal 1829, la Maison Bollinger esalta il terroir champenois, il cui vino prodotto ne riflette le identità. Il continuo lavoro di ricerca e innovazione ha permesso alla Maison di approfondire la conoscenza dei diversi profili di La Côte aux Enfants, parcella mitica di Aÿ, pazientemente acquisita da Jacques Bollinger tra il 1926 e il 1934. Consapevole del potenziale di questa località, Champagne Bollinger ha avuto l'ambizione di elaborare un grande champagne millesimato, 100% Pinot Noir, a partire dalle uve del versante nord-ovest della collina: una vera e propria rivelazione del volto nascosto di La Côte aux Enfants. La Côte aux Enfants Champagne, prima cuvée monoparcella della Maison, offre agli amatori dei grandi vini un'esperienza di degustazione inedita.

