

Bollinger

LA CÔTE AUX ENFANTS 2016

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Aÿ, nella parcella denominata La Côte aux Enfants

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Fermentazione completamente realizzata in fusti. Solo le vendemmie di grande qualità vengono millesimate in Bollinger. Il tempo di maturazione in cantina è più di due volte superiore ai requisiti della denominazione.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

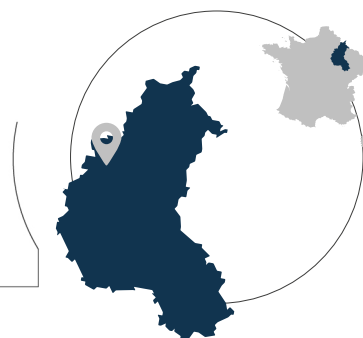
Colore Colore giallo dorato.

Profumo Al naso emergono aromi di frutta a polpa soda come pesca, pera e mela cotogna, accompagnati da note di frutta secca che ricordano il fico e l'albicocca. A questo insieme si intrecciano sfumature agrumate, in particolare di bergamotto. Tocchi di pasta di mandorle e agrumi canditi conferiscono una nota pasticceria, sostenuta da sentori di miele d'acacia e legno di pino.

Sapore Al palato si rivela vellutato, caratterizzato da una spiccata nota affumicata. Opulento e cremoso, è sostenuto da una bella salinità. Lievi sentori di scorza di agrumi conferiscono un'amarezza ben controllata, aggiungendo complessità al vino.

Abbinamenti Aragosta arrosto, burro montato al limone candito e miele, con un tocco di bergamotto. Filetto di vitello arrosto, sugo saporito, vellutata di sedano, nocciole in scaglie. Formaggio Comté stagionato 24 mesi.

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

