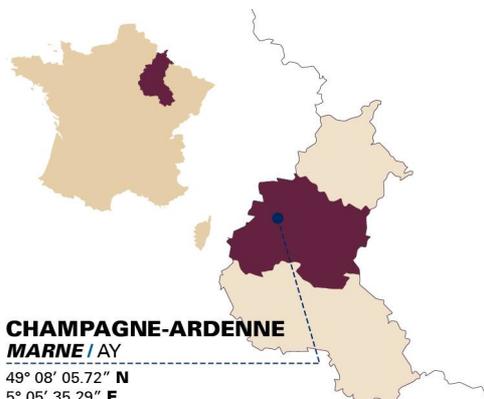


PINOT NOIR AYC18

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, Tauxières et Verzenay.



VITIGNO

100% Pinot Noir (Blanc de Noirs)

Vigneto principale : Aÿ, in associazione con i vigneti di Tauxières e Verzenay



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento in cantina per il doppio del tempo previsto dalla Denominazione.

Dosaggio: 6 gr/l.



COLORE

Una veste dorata con riflessi bronzo.



PROFUMO

Note di miele, gelatine di frutta, mela cotogna e agrumi canditi. Gli aromi di marzapane e arancia rossa completano un naso pieno di spezie dolci e un tocco rinfrescante di mentolo.



SAPORE

Serio, raffinato e ricco, splendidamente espansivo con un finale pieno di agrumi confit che ne esaltano la freschezza.



ABBINAMENTI

Perfetto con carpaccio di capesante e agrumi, anatra all'arancia, crostata di mele cotogne e mandorle. Temperatura di servizio: 10-11 °C