

Bollinger

PN AYC21

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Aÿ (Cru principale), Tauxières, Mutigny.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Annata base: 2021. Vini più vecchi 2021, 2013 e 2014 (25% dell'uvaggio) Utilizzo esclusivo della cuvée. 51% vino d'annata, 49% vino di riserva. Affinamento in cantina per il doppio del tempo previsto dalla Denominazione.

Dosaggio 8 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

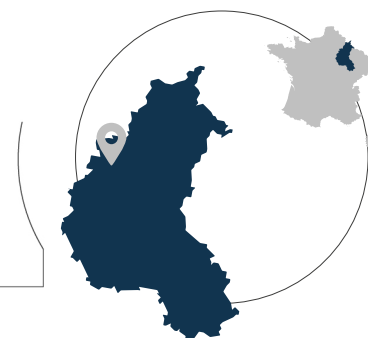
Colore Giallo dorato.

Profumo Al naso rivela aromi di frutta gialla matura, come la mela cotogna e la mirabella, accompagnati da note di pane tostato, mandorla e nocciola. Una punta di pasticceria, con note di brioche, si fonde con sfumature di fiori bianchi e miele d'acacia.

Sapore Al palato unisce al meglio frutta matura e pasticceria, con un tocco di agrumi. La cremosità si abbina perfettamente alla vivacità, mentre il finale si prolunga con una bella nota di arancia rossa.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a capesante saltate in padella, emulsione al burro nocciola e scorzetta di arancia; suprême di pollo ruspante con panna, mandorle tostate e riduzione di arancia rossa; rombo arrosto, salsa cremosa al burro, mandorle fresche e riduzione di arancia rossa; crostata sottile all'albicocca con mandorle e miele

Temperatura di servizio 10-11°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

