

BOLLINGER

Aÿ- VALLÉE DE LA MARNE /
CHAMPAGNE- ARDENNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / Aÿ

49° 08' 05.72" N
5° 05' 35.29" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1829



ESTENSIONE TERRITORIO

164 Ha



BOTTIGLIE
PRODOTTE
IN UN ANNO
PRODUZIONE
ESCLUSIVA



VITIGNI
PINOT NOIR
CHARDONNAY
MEUNIER

NOTE:

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 Crus 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.

TIPOLOGIA:

Vino Champagne

ZONA PRODUTTIVA:

Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay

VITIGNO:

70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay

14 crus : in maggioranza Aÿ e Verzenay per il Pinot Noir, Cramant ed Oger per lo Chardonnay, per un totale di 91 % di Grands Crus e 9 % di Premiers Crus

FERMENTAZIONE:

Completamente realizzata in tonneau

VINIFICAZIONE:

Esclusivamente in botti di legno

AFFINAMENTO:

Un periodo di affinamento in cantina più di 2 volte superiore a quanto stabilito dal disciplinare dell'appellazione con tappo di sughero

COLORE:

Una veste delicatamente colorata di riflessi dorati, testimone della maturità del vino ma anche dei metodi di vinificazione Bollinger

CHAMPAGNE BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2007



PROFUMO:

Un primo sentore di mandorla fresca poi aromi di frutta a polpa che richiamano la pesca gialla e il mango; note tostate e grigliate accompagnate da tocchi di agrumi essiccati e pompelmo rosa

SAPORE:

Una grande ampiezza aromatica con aromi mielati e una consistenza gessosa; note di limone candito e piacevoli sfaccettature di amaro nel finale che apportano grande freschezza

ABBINAMENTI:

Foie gras fresco o saltato in padella, pesci alla griglia o in salsa, astice, agnello arrosto o vitello, parmigiano o formaggio stagionato. È lo champagne da pasto per eccellenza



Distribuito da: MREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it