

Bollinger

# B16

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Grand Cru e Premier Cru nelle zone più tardive della Montagne de Reims: Bouzy, Trépail, Verzenay, Verzy e Tauxières.

**Vitigno** 73% Pinot Noir, 27% Chardonnay

**Vinificazione** Fermentazione svolta interamente in botti. Tiraggio con tappo di sughero.

**Dosaggio** 4 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 84 mesi, con remuage e dégorgement svolti a mano.

## NOTE ORGANOLETTICHE

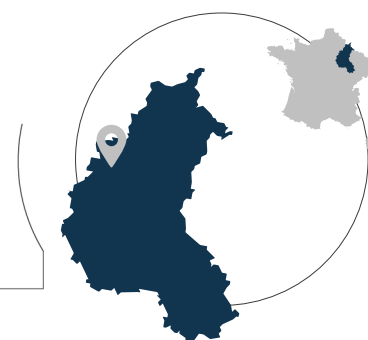
**Colore** Il colore è luminoso con riflessi dorati.

**Profumo** Aromi delicati di note floreali si intrecciano con sentori di biancospino e miele d'acacia, rivelando tutta la finezza del bouquet. Accenti di frutta a polpa bianca e di bergamotto apportano una freschezza vivace, per poi aprirsi su sfumature di frutta matura, mandorla dolce e frutti gialli.

**Sapore** La trama setosa si dispiega con finezza aerea, offrendo un'eleganza sottile e un equilibrio perfettamente calibrato. Il finale è insieme persistente e delicato.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento artare di scampi con sedano candito, lime e olio di sesamo, basilico thai; Spigola al vapore con aneto e salsa olandese all'alga nori, citronella e curry bianco; formaggio di pecora alle erbe, marmellata di ciliegie e pane bianco; lamponi freschi con sciroppo di lime, fiori d'arancio e zenzero.

**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

