

Bollinger

LA CÔTE AUX ENFANTS 2015

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 4 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

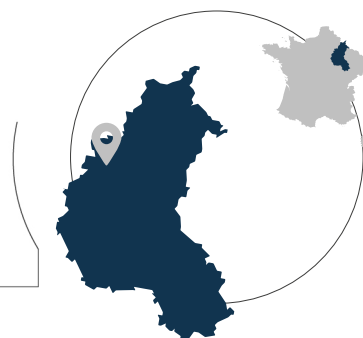
Colore Colore giallo zafferano.

Profumo Al naso emerge una grande freschezza dominata da note di bergamotto e agrumi, come limone, clementina e arancia. Sul finale, accenti fruttati di mirabella e limone candito aggiungono un tocco dolce e raffinato.

Sapore Il gusto si distingue per sapori di cotogna matura e frutta secca, offrendo una texture elegante. La struttura è raffinata, sostenuta da una bella acidità che dona vivacità. Sul finale una nota salina persistente conferisce profondità e freschezza all'insieme.

Abbinamenti Si abbina perfettamente ad asparagi verdi arrostiti, peperoncino verde, concassé di arachidi tostate, succo di prezzemolo e coriandolo, coda di astice saltata all'olio di sesamo, zabaione allo zenzero, stufato di pollo di Bresse con limone candito ed erbe aromatiche e formaggio Pouligny-Saint-Pierre, baguette e concassé di nocciole fresche.

Temperatura di servizio 8-10°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

