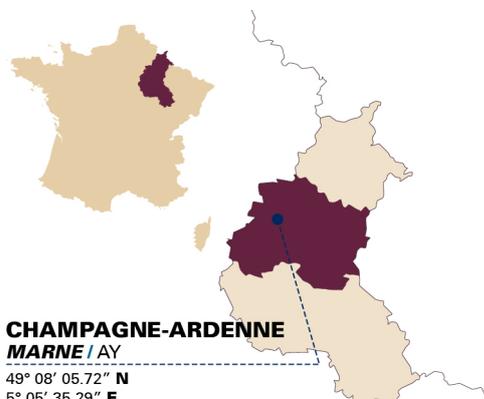


# BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANÇAISES 2014

**AY / CHAMPAGNE**

La Maison Bollinger è situata ad Ay, 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 Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



**CHAMPAGNE-ARDENNE**

**MARNE / AY**

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E



**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**

Ay, nei Clos Les Chaudes Terres e Clos St. Jacques.



**VITIGNO**

100% Pinot Noir Grand Cru (Blanc de Noirs).



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Fermentazione svolta interamente in botti. Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione. Sigillata con un tappo naturale durante l'invecchiamento. Dosaggio moderato: 4 grammi per litro.



**COLORE**

Il colore è giallo dorato intenso.



**PROFUMO**

Al naso la complessità si compone di tantissime sfumature: i fiori bianchi, tiglio e acacia su tutti, si mescolano con c'era d'api e miele. Si apre poi su note di frutta gialla, tra limone maturo e nettarina, che si legano a ricordi più dolci della pasta di mele cotogne e a sottili sentori di mandorla e brioche.



**SAPORE**

Al palato è ricco, denso e fresco: è uno Champagne estremamente equilibrato e coerente con le note già avvertite al naso, in particolare emergono la mela cotogna e la pesca di vigna.



**ABBINAMENTI**

Caviale bianco e tartufo bianco d'Alba. Temperatura di servizio: 10-12 °C