

PN AYC 18

La vision singulière du Pinot Noir par Bollinger

Elaboration

Assemblage de l'édition AYC 18 : 100 % Pinot Noir (Blanc de Noirs)

Cru principal : Aÿ, associé à d'autres villages, Tauxières et Verzenay notamment

Année de base : 2018

Vin le plus vieux : 2009

Utilisation exclusive de la cuvée.

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation.

Dosage : modéré, 6 grammes par litre.

PN AYC18 Amplitude et Richesse

Sensations

A l'œil : une robe dorée aux reflets bronze.

Au nez : des notes de miel, pâte de fruits, coing et agrumes confits. Les arômes de pâte d'amande et d'orange sanguine complètent ce nez aux épices douces doté d'une note mentholée rafraichissante.

Au palais : La bouche est profonde, subtile et riche, offrant une belle amplitude et une finale d'agrumes confits qui réhausse la fraîcheur de ce vin.

Accords

Carpaccio de St Jacques aux agrumes

Magret de canard à l'orange

Tarte amandine aux coings

Conseils

PNAYC18 est un vin à partager entre passionnés, à la recherche des différentes expressions du Pinot Noir en Champagne. Pour mettre en valeur son style unique et ses arômes, nous vous conseillons de servir PNAYC18 entre 10 et 11°C. Vous pouvez déguster ce vin dès à présent, ou bien choisir de le laisser évoluer en cave.

Histoire

Le Pinot Noir est l'un des piliers du style Bollinger et la Maison a construit sa réputation en magnifiant ce cépage. La cuvée PN est le résultat d'une recherche autour du goût du Pinot Noir et de ses différentes origines en Champagne. Elle contribue à prolonger cet héritage et à affirmer le style légendaire de Bollinger, tout en se réinventant chaque année. Chaque édition propose ainsi une nouvelle interprétation de l'expertise et du vignoble de la Maison Bollinger.



CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précautions. Contient des sulfites. 
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION