

Champagne Bollinger "007" Millésime 2009 – Bollinger



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Proviene da vigne Grand Cru dei comuni di Ay per la percentuale di Pinot Nero e di Verzenay per quella di Chardonnay
- Vitigni: 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
- Vinificazione: In piccoli fusti di quercia antichi
- Affinamento: Avviene con l'utilizzo del tappo in sughero e non quello a corona, per preservare la freschezza, limitando il processo ossidativo.

IL VINO:

- Colore: Oro profondo e brillante
- Profumo: Naso di grandissima raffinatezza per questa annata, che è riuscita a tirar fuori la parte floreale e agrumata dello chardonnay
- Gusto: Bocca tonica, tesa, spaziosa per vivacità e texture, eppur già meravigliosamente evoluta: sentori di prugna, frutta cotta, mela cotogna e miele, con un finale di bocca amaro, che ricorda l'arancia amara.