

66013516 | 2016

## BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANCAISES

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1828



Champagne Bollinger



Frankreich  
Champagne



Pinot Noir

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein monumentaler Champagner aus wurzelechten Reben – Erinnerung und Zukunft in einer Flasche. Die Pinot-Noir-Serie von Bollinger findet ihren Höhepunkt in der legendären Cuvée Vieilles Vignes Françaises – dem Sinnbild ewiger Champagne. Dieser zu 100% aus Grand Cru Pinot Noir vinifizierte Jahrgangschampagner stammt von zwei seltenen, wurzelechten Parzellen in Ay: Chaudes Terres und Clos St. Jacques.

Die Reben sind nach der alten Methode „en foule“ gepflanzt und werden traditionell im „Provignage“ gepflegt.

Im Holzfass vergoren und unter Naturkork gereift, ist diese limitierte Cuvée ein echtes Stück lebendiger Champagnergeschichte.



### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3052853085465  
3052853085489

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Champagne Bollinger  
51160 Ay-Champagne  
FR

## PRODUZENTEN-INFO

Seit 1829 kreiert Bollinger charaktervolle Champagner, die sich durch höchste Eleganz und Komplexität auszeichnen. Bis heute ist das Haus eines der wenigen verbliebenen großen Champagner-Hersteller im Privatbesitz und familiengeführt.

Über 179 Hektar eigene Weinberge sind der Garant für großartige Grundweine, 85% davon fallen in den Besitz von Grand- und Premier Cru Lagen. Im Mittelpunkt steht der Pinot Noir, der den Ton in allen Champagnern von Bollinger angibt, bis hin zu Cuvées, die ausschließlich aus Pinot Noir vinifiziert sind. Ay, der Sitz des Hauses, ist das Zentrum des Pinot Noirs in der Champagne und die Region mit den besten Lagen für Pinot Noir. Handwerkliches Arbeiten, Respekt vor dem Erbe, ein immer qualitätsorientiertes und nachhaltiges Handeln bestimmen alle Bereiche der Produktion bei Champagne Bollinger. Ganz zentral ist die Vinifikation und damit der Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique. Über 3.500 Fässer stehen dafür bereit. Für die jahrgangslosen Cuvées hat Bollinger ein traditionelles und einzigartiges Verfahren konserviert: Die besten Grundweine werden in Magnumflaschen bis weit über zehn Jahre unter Naturkork gelagert. Diese besonderen Reserveweine, eine Bibliothek von 800.000 Magnums, tragen maßgeblich zur unglaublichen aromatischen Tiefe der jahrgangslosen Champagner Special Cuvée, Rosé und PN bei. Bollinger steht für einen unnachahmlichen Stil, der von großen Weinliebhabern als solcher anerkannt wird!