

66015915 | 2015

LA CÔTE AUX ENFANTS



Champagne Bollinger



Frankreich
Champagne



Pinot Noir

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1828



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Meisterwerk aus dem Nordwesthang der ikonischen Parzelle – kraftvoll, präzise, einzigartig. La Côte aux Enfants Champagne 2015 ist ein außergewöhnlicher Jahrgangschampagner aus einer einzigartigen Monopollage in Ay, die seit den 1920er Jahren im Besitz der Maison Bollinger ist.

Ausschließlich aus Grand Cru Pinot Noir vom nordwestlichen Hang der legendären Parzelle vinifiziert, reift er über sieben Jahre auf der Hefe unter Naturkork. Die Gärung erfolgt vollständig in Eichenfässern, die Dosage beträgt lediglich 4 g/L.

Bollinger würdigt mit dieser Cuvée die visionäre Arbeit von Jacques Bollinger und enthüllt ein Meisterwerk mit Tiefe, Eleganz und dem unverkennbaren Ausdruck des Terroirs von Ay.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

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!