FICHE TECHNIQUE

Version 07/11/2026 03:31

BOLLINGER (AY)

Bollinger, PN AYC 2021 Gift Box



Référence	**2610291507**
EAN	**3052853086233**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Champagne Bollinger

Champagne Bollinger werd in 1829 opgericht in Aÿ, in het hart van de Champagne, en behoort tot de meest prestigieuze familiehuizen van de regio. Het huis is nog steeds onafhankelijk en staat bekend om zijn uitgesproken voorkeur voor Pinot Noir, die een belangrijke rol speelt in de krachtige, complexe en gastronomische stijl van Bollinger. Het wijnhuis bezit een aanzienlijk deel van zijn eigen wijngaarden, waaronder uitzonderlijke percelen in Grand Cru- en Premier Cru-gemeenten. Traditionele vinificatiemethoden, het gebruik van eikenhouten vaten en een langdurige rijping op de gisten vormen belangrijke pijlers van de huisstijl. Ook de indrukwekkende collectie reservewijnen, waarvan een deel in magnumflessen wordt bewaard, draagt bij aan de herkenbare diepgang en verfijning van de champagnes. Met de PN-reeks zet Bollinger de veelzijdigheid van Pinot Noir en de eigenheid van afzonderlijke herkomsten en oogstjaren bijzonder nadrukkelijk in de kijker.

Bollinger PN AYC21

Bollinger PN AYC21 is een bijzondere Blanc de Noirs Champagne van 100% Pinot Noir, waarin het prestigieuze Grand Cru-dorp Aÿ centraal staat. De assemblage bestaat hoofdzakelijk uit druiven van Aÿ, aangevuld met Pinot Noir uit onder meer Tauxières en Mutigny. Het oogstjaar 2021 vormt de basis van deze cuvée, waarbij zorgvuldig geselecteerde reservewijnen voor extra diepgang en complexiteit zorgen. De langdurige kelderrijping, ruim tweemaal langer dan de voorgeschreven minimumduur, geeft de champagne een verfijnde structuur en een romige pareling. Met een dosage van 8 gram per liter blijft de wijn mooi in evenwicht. In de neus komen rijpe mirabellen, kweepeer en geel fruit naar voren, gevolgd door geroosterde amandelen, hazelnoten, brioche, witte bloemen en acaciahoning. In de mond is hij rijk en genereus, met een zijdezachte textuur, levendige zuren en een frisse toets van citrus. De lange, elegante afdronk wordt gekenmerkt door een verfijnd accent van bloedsinaasappel. Een uitgesproken gastronomische champagne die prachtig combineert met kreeft, coquilles, gebakken tarbot, gevogelte en verfijnde gerechten met paddenstoelen. Serveer bij voorkeur tussen 10 en 11 °C.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Bulles**
Couleur	**Blanc**
Producteur	**Bollinger**
Pays	**France**
Région	**Champagne**

Appellation	**AOP Champagne**
Cépage(s)	**pinot noir**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,750**
Potentiel de garde	**5-10 Ans**
Mets	**Poisson, Champignons, Crustacés et coquillages**