



La Grande Année Bollinger

Tipologia: Vino Champagne

Zona produttiva: Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay

Vitigno: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay 13 crus, in maggioranza Aÿ e Verzenay per il Pinot Noir, Avize, Chouilly e Mesnil sur Oger per lo Chardonnay, ovvero il 95% di Grands Crus e il 5% di Premiers Crus

Fermentazione: Completamente realizzata in tonneau

Affinamento: Un periodo di affinamento in cantina più di 2 volte superiore a quanto stabilito dal disciplinare dell'appellazione

Colore: Una veste delicatamente colorata di riflessi dorati, testimone della maturità del vino ma anche dei metodi di vinificazione Bollinger

Profumo: Bella complessità; aromi di miele, pain d'épices e di cannella; note sottili di frutta secca (nocciola) e di fiori essiccati (tiglio)

Sapore: Un vino maturo, morbido, ampio e persistente. Aromi di pasticceria, arancia candita e frutti maturi; note di sottobosco e vaniglia. Un'effervescenza cremosa; acidità discreta nel finale che apporta freschezza

Abbinamenti: Un vino maturo, morbido, ampio e persistente. Aromi di pasticceria, arancia candita e frutti maturi; note di sottobosco e vaniglia. Un'effervescenza cremosa; acidità discreta nel finale che apporta freschezza