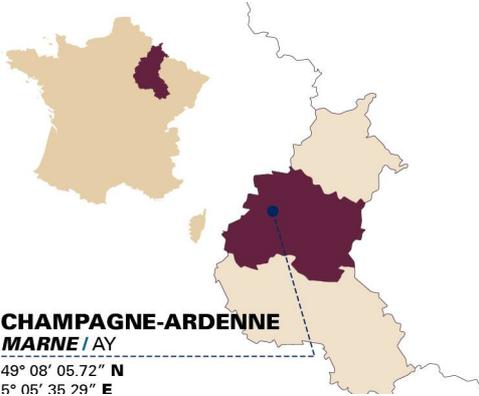


# BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2014

## AY / CHAMPAGNE



La Maison Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



ANNO DI FONDAZIONE  
1829



ESTENSIONE TERRITORIO  
164 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
PRODUZIONE ESCLUSIVA



VITIGNI  
PINOT NOIR - CHARDONNAY - MEUNIER



### TIPOLOGIA

Vino champagne – Champagne AOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Ay, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay.



### VITIGNO

61% Pinot nero, 39% Chardonnay. 19 Cru: principalmente Ay e Verzenay per il Pinot nero, Chouilly e Oiry per lo Chardonnay. Utilizzo esclusivo della cuvée.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione completamente realizzata in fusti. Maturazione sotto tappo di sughero, per un tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione



### COLORE

Un colore con sfumature dorate, segno della maturità del vino, ma anche dei metodi di vinificazione di Bollinger.



### PROFUMO

Un profumo fruttato, definito e sottilmente iodato. Aromi di ciliegia e limone si mescolano alla mela cotogna e al bergamotto. A seguire, note di nocciola, mandorla, prugna mirabelle e pesca completano questa palette aromatica.



### SAPORE

Si apre con un'effervescenza fine e intensa, seguita da una bella vinosità e bilanciata da una delicata acidità. La struttura molto leggera e il finale salino gli conferiscono una grande lunghezza al palato, accompagnata da sapori complessi di frutti di bosco e agrumi. Un vino arioso che si dispiega gradualmente per poi mostrare tutto il suo potenziale e la sua intensità.



### ABBINAMENTI

Branzino del Mediterraneo, patate granaglia e fiori di zucca. Ravioli di scampi, foie gras e fiori di sale. Capesante in padella con burro agli agrumi e kombu reale. Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.