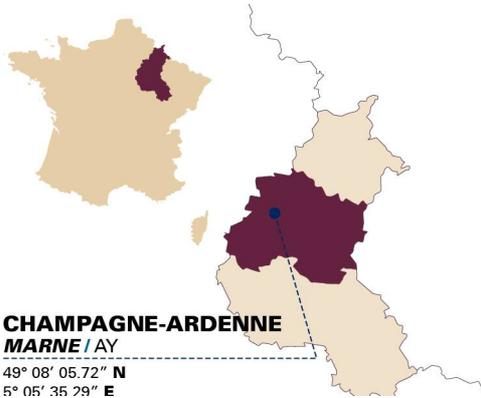


# BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2014

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

63% Pinot nero, 37% Chardonnay. 19 Cru: principalmente Ay e Verzenay per il Pinot nero, Chouilly e Oiry per lo Chardonnay. 5% di vino rosso La Côte aux Enfants. 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 delicate sfumature rosate.



## PROFUMO

Un vero e proprio mosaico di frutta: aromi di lampone, fragoline di bosco, ciliegia... Note di pesca e mela cotogna completano questo bouquet fruttato.



## SAPORE

Questo vino è caratterizzato da un'effervescenza cremosa, un magnifico volume in bocca e una lunga persistenza aromatica. Una bella acidità e salinità accompagnano i sapori di frutta e bacche.



## ABBINAMENTI

Tataki di tonno rosso, fragoline di bosco e ciliegie. Aragosta blu, fragoline di bosco e lamponi. Petto d'anatra arrosto, composta di mele e mele cotogne. Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.