

Bollinger

# LA GRANDE ANNÉE 2015

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** 11 Cru con in maggioranza Aÿ, Verzenay e Mareuil-sur-Aÿ per il Pinot Noir, Chouilly e Avize per lo Chardonnay.

**Vitigno** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

**Vinificazione** Utilizzo esclusivo della cuvée. Fermentazione completamente realizzata in fusti. Remuage e dégorgement svolti a mano. Maturazione in tappo di sughero, per un tempo di riposo in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione.

**Dosaggio** 8 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 84 mesi

## NOTE ORGANOLETICHE

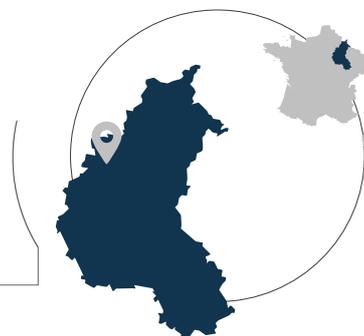
**Colore** Giallo dorato, segno della maturità del vino ma anche dei metodi di vinificazione di Bollinger.

**Profumo** Al naso inizialmente emergono i piccoli frutti a nocciolo, accompagnati da mela canadese, prugna classica e prugna mirabelle, oltre a un tocco di miele. Successivamente spuntano aromi di mora, ribes nero, ciliegia e lampone: una vera e propria danza di frutti rossi mescolati a un ricordo di mandorla. Sul finale spicca un tocco esotico di mango unito a rimandi a vaniglia e rovere pregiato.

**Sapore** Al palato l'attacco è carnoso e corposo: la bocca si riempie di ricordi di confettura di prugne mirabelle. Il sorso è caratterizzato da una bella texture e da grande ricchezza. Il finale combina note di cioccolato e agrumi, con un tocco di acidità e una nota di scisto. Uno Champagne di grande generosità.

**Abbinamenti** Foie gras in padella con mele caramellate. Petto d'anatra arrosto con salsa di lamponi e mirtilli rossi. Formaggio Cantal. Crema al cioccolato lamponi e anice.

**Temperatura di servizio** 8-10°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

 VITIGNI | PINOT NOIR,  
CHARDONNAY, MEUNIER

