

Bollinger

LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 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 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay

Vinificazione Utilizzo esclusivo della cuvée. 5% di vino rosso da La Côte aux Enfants. 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.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 84 mesi

NOTE ORGANOLETICHE

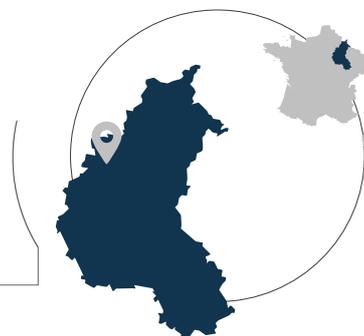
Colore Un colore con delicate sfumature rosate.

Profumo Il naso si concentra sugli aromi primari, offrendo un bouquet di frutta, succo di fragola, mandarino e rabarbaro.

Sapore Al palato l'attacco è setoso e anticipa un vino corposo e succoso. All'inizio emergono toni di frutta a nocciolo che lasciano spazio alle arance rosse sul finale, regalando una trama elegante e tannica. Chiude con una sottile grassezza, che completa la degustazione.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad astice glassato con crema e scorza di agrumi, aragosta a la plancha e clafoutis di albicocche e mandarini.

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

