

Bollinger

LA GRANDE ANNÉE 2018

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva 19 Cru con in maggioranza Aÿ, Verzenay e Mareuil-sur-Aÿ per il Pinot Noir, Chouilly e Cuis per lo Chardonnay.

Vitigno 66% Pinot Noir, 34% 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 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 84 mesi

NOTE ORGANOLETICHE

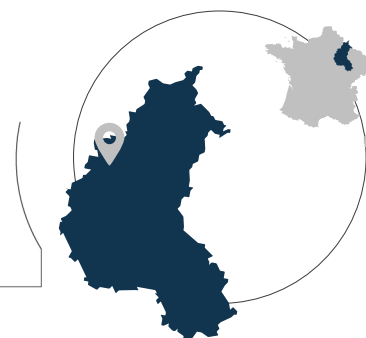
Colore Giallo dorato, segno della maturità del vino ma anche dei metodi di vinificazione di Bollinger.

Profumo Inizialmente emergono agrumi freschi e mela Granny Smith, il tutto elevato da note di frutti come pesca bianca, albicocca e prugna Mirabelle. Più avanti nel calice rivela sentori di mandorle fresche, mollica di pane e acacia. Questi aromi si riuniscono in perfetto equilibrio attorno a una linea conduttrice di agrumi e note minerali che si mescolano con delicati sentori di peonia bianca.

Sapore Strutturato ed equilibrato, al palato rivela note di composta di frutta e mela cotogna. La consistenza del vino evolve e si fonde gradualmente in un'effervescenza cremosa.

Abbinamenti Carpaccio di tonno, Daikon in salamoia, carota bianca e finocchio con citronella, fiore di nasturzio e jus di nasturzio. Medaglione di vitello saltato in padella con aglio e salvia, lenticchie bianche con shiitake e giovani cipolle bianche, jus verde con olio d'oliva e cerfoglio. Tome de Montagne alle erbe. Pera Comice pochè nello sciroppo di tè nero / ibisco, sorbetto alla verbena odorosa.

Temperatura di servizio 10-12°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

