



## Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Une classe à part

### Description:

La 'Grande Année' est issue de raisins des meilleurs terroirs Grand et Premier Cru. Un jaune doré brillant dans le verre, des agrumes et du pain grillé au nez, très charnu en bouche, avec de l'abricot mûr et une mousse très fine, l'acidité claire comme du cristal porte le fruit sans effort. Un style plutôt vineux, exigeant, peut bien vieillir!

### Profile aromatique:

Doré noble et délicat d'un Champagne de classe. Le nez s'ouvre sur des nuances d'amandes fraîches, puis de fruits exotiques comme la pêche et la mangue. Apparaissent ensuite des notes délicates de torréfaction qui se mélangent à des fragrances d'agrumes séchées et de pamplemousse rose. En bouche, il est corsé et très aromatique, intense et vineux selon le style Bollinger, avec des notes de miel et une fine texture de craie. Des arômes de citron confit accompagnent la longue finale d'une fraîcheur et d'une complexité incomparables.

### Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** France

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.0%

**Cépage(s):** 61% Pinot Noir, 39% Chardonnay

**N° article:** 0422714

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grande Année

Bollinger

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	61% Pinot Noir, 39% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.