



## 2007 Champagne Brut Grande Année

Bollinger

### Note de dégustation:

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 idéale:

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.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Champagne Bollinger

### Notation(s):

Parker 94+/100, Wine & Spirits 95/100, Wine Spectator 94/100, Gilbert & Gaillard 99/100

### Elaboration:

6 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

### Référence:

0422707

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grande Année

Bollinger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 94+/100, Wine & Spirits 95/100, Wine Spectator 94/100, Gilbert & Gaillard 99/100
<b>Traubensorte(en):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés