MÖVENPICK
VINI



Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Una grande annata molto ricercata dagli intenditori

Descrizione:
La \"Grande Année\" è prodotta con uve provenienti dai migliori terroir Grand e Premier Cru. Giallo dorato brillante nel bicchiere, agrumi e tostatura al naso, molto carnoso al palato, con albicocca matura e una spuma molto fine, l'acidità cristallina trasporta il frutto senza sforzo. Uno stile piuttosto vinoso ed esigente che può invecchiare bene!
Profilo aromatico:
L'oro nobile e delicato di uno Champagne di classe. Il naso si apre con note di mandorle fresche, seguite da frutti esotici come pesca e mango. Seguono delicate note di tostatura, che si fondono con agrumi secchi e pompelmo rosa. Al palato è corposo e molto aromatico, intenso e vinoso nello stile di Bollinger, con note di miele e una fine struttura gessosa. Aromi di limone conservato accompagnano il lungo finale di incomparabile freschezza e complessità.
Abbinamenti:
Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia
Gradazione alcolica: 12.0%
Maturità di degustazione: da ora fino al 2045
Uva: 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay
Numero articolo: 0422712

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Uva:	71% Pinot Noir, 29% Chardonnay
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2045
Gradazione alcolica:	12.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch