



## 2014 Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Una classe a sé stante

#### Descrizione del vino:

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!

#### Nota di degustazione:

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.

#### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:FranciaRegione:ChampagneProduttore:Bollinger

Valutazioni: Parker 95/100, Score 19/20

Vinificazione: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 12.0 %

Varietà d'uva: 61% Pinot Noir, 39% Chardonnay

Numero di articolo: 0422714



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

### **Champagne Brut Grande Année**

Bollinger

Origine: Francia

Valutazioni: Parker 95/100, Score 19/20 Varietà d'uva: 61% Pinot Noir, 39% Chardonnay

Tradizionale Viticoltura: in barrique Vinificazione: Gradazione 12.0 %

alcolica:

Servizio: Ben raffreddato a 6-10 gradi