



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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi