

Bollinger La Grande Année Brut Magnum in luxe houten kist

Omschrijving

Complex glas. Rijk geurend en goud geel van kleur. Zeer fijne en weelderige mousse. Prachtig breed van smaak met kenmerken van appel, brioche brood, paddenstoelen, geroosterd brood en aangenaam citrus. Opent zich gedurende de tijd dat deze in het glas zit. Niet voor niets de favoriete Champagne van menig kenner en al jaren 'James Bond's favourite choice'...



Druivensoort(en)

Pinot Noir, Chardonnay

Vinificatie

Champagne Bollinger maakt enkel in zeer goede jaren een jaartal champagne, genaamd Champagne Bollinger La Grande Année Brut. Het is de prestigieuze cuvée van Bollinger met 65% Pinot Noir en 35% Chardonnay. Hierin komen kennis, uitzonderlijk terroir en traditionele wijnbereidingstechnieken het meest tot hun recht. Deze Champagne wordt alleen geproduceerd in de allerbeste wijnjaren in een blend van Pinot Noir en Chardonnay louter Grand Cru (95%) en Premier Cru (5%) van eigen wijngaarden. Krachtig, rijk, complex, weelderig.

Ligging

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijngebied, in de prehistorie een binnenzee, wordt gekarakteriseerd door een speciale kalkbodem die bestaat uit fossielen van zeedieren die toen in deze binnenzee leefden. Door de noordelijke ligging van het gebied worden de Champagnes altijd getypeerd door een zekere frisheid.

Spijsadvies

Een grootse champagne voor feestelijke gebeurtenissen. Een uitstekende begeleider van voor-, hoofd- en nagerechten: zwezerik, coquilles, kreeft, gevogelte, kalfsfilet, crème brûlée, tarte tatin, geiten- en witschimmelkazen.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	80044107
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	12
Jaar:	2007
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Bollinger