

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

Druivensoort(en)

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Vinificatie

Bollinger La Grande Année kent een lage dosage van 7 gram per liter en rijpt meer dan twee keer zo lang als vereist door de appellatie. Het is de prestige cuvée van Bollinger. 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.

Ligging

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijng gebied, 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 brulée, tarte tatin, geiten- en witschimmelkazen.

Bijzonderheden

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

