

Bollinger La Grande Année Brut 2012 (in luxe houten kist)

Omschrijving

De delicate kleur met gouden tinten zijn een teken van de leeftijd van de wijn en een reflectie van de Bollinger stijl van wijn maken. De wijn heeft een bijzondere, aromatische diepte. De fruitige, kruidige en bloemige noten van de wijn smelten samen om een zeer complexe neus te onthullen; wilde perzik, pruim, sinaasappelschil, saffraan, tonkaboon en een mineraal aspect. Een romige, bruisende en frisse structuur met een zilte afdrank.

Druivensoort(en)

Pinot Noir, Chardonnay

Vinificatie

Champagne Bollinger maakt enkel in zeer goede jaren een jaartal champagne; de La Grande Année Brut. Het is de prestige cuvée van Bollinger. Hierin komen kennis, uitzonderlijk terroir en traditionele wijnbereidingstechnieken het meest tot hun recht. De 2012 vintage blend bestaat uit: 65% Pinot Noir, 36% Chardonnay. Van 21 Crus, voornamelijk uit Aÿ en Verzenay, komt de Pinot Noir en uit Le Mesnil-sur-Oger en Oiry de Chardonnay. Volledig gefermenteerd in oude eiken vaten. Onder een natuurlijke kurk rijpt de wijn in de kelder voor 7 jaar. De dosage is 8 gram per liter.

Herkomst

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.

Eettips

Combineert goed met gebakken sint-jakobsschelpen met zuring en vanille of sint-jakobsschelp tartaar. Ook gegrilde kreeft en kip in een lichte, romige saus smaken er bijzonder goed bij. De ideale serveertemperatuur is tussen de 8 en 10 °C. De wijn kan prima nog een aantal jaar ouderen in de kelder.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	80040612
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Jaar:	2012
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Bollinger

