



Bollinger La Grande Année Brut Magnum 2012

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.

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 en sinaasappelschil voorafgaand aan saffraan en tonkaboon, aangevuld met een fris, mineraal aspect.

Dicht en harmonieus in de mond. Een romige, bruisende en frisse structuur met een zilte afdronk.

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. Hierin komen kennis, uitzonderlijk terroir en traditionele wijnbereidingstechnieken het meest tot hun recht.

18 Crus die voornamelijk uit Aÿ en Verzenay komen voor wat betreft de Pinot Noir en uit Le Mesnil-sur-Oger en Cramant voor de Chardonnay. Volledig gefermenteerd in oude eiken vaten.

Bij Bollinger worden alleen oogsten van zeer hoge kwaliteit tot vintage benoemd. Voor 2008 was dit de opmerkelijke rijpheid van de druiven in combinatie met een fenomenale zuurgraad, dit heeft een wijn geproduceerd met een oneindige diepte wat zorgde voor deze uitzonderlijke vintage.

Rijping:

Herkomst

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijngedebied, 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

Een grootse champagne voor feestelijke gebeurtenissen. Combineert goed met: gezouten ham. Gebraden sint-jakobsschelpen of sint-jakobsschelp tartaar. Gegrilde kreeft. Kip in een lichte, romige saus.

La Grande Année 2008 is de perfecte Champagne voor fijnproevers. Om de

