



Champagne Grande Année Brut Holzkiste 2014

Bollinger

Type	Vin pétillant
Origine	France, Champagne
Producteur	Bollinger Champagne
Expansion	Fermentation en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2014
Phase de dégustation	jusqu'à 17 ans
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Chardonnay 33 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 67 %
Numéro d'article	41104114

Commentaires

Le Bollinger La Grande Année Rosé 2012 est la cuvée de prestige de Champagne Bollinger et n'est produit que lors d'années particulières, lorsque les conditions optimales sont réunies lors des vendanges. Elle est l'interprétation d'une année exceptionnelle. Le champagne Bollinger est principalement élaboré à partir de pinot noir, complété par du pinot meunier et du chardonnay. L'élevage des vins de base se fait en grande partie dans des barriques à plusieurs étages, mais aussi dans des cuves en acier. Avant d'être commercialisées, les bouteilles vieillissent pendant plusieurs années dans les caves : "La Grande Année" cinq ans et huit ans. Mais l'aîné arrive ensuite sous l'appellation "R.D." (récemment dégorgé) sur le marché.

Notes de dégustation

Le Bollinger La Grande Année Rosé 2012 se présente avec un bouquet d'arômes de groseilles rouges et de fruits noirs associés à des notes d'agrumes. En bouche, le Bollinger La Grande Année Rosé 2012 est frais et crémeux avec une acidité délicate et une jolie finale.