



Champagne Grande Année Brut Holzkiste 2014

Bollinger

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Champagne
Produttore	Bollinger Champagne
Maturazione	Fermentazione in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2014
Conservazione	fino a 17 anni
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay 33 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 67 %
Articolo n.	41104114

Annotazioni

Il Bollinger La Grande Année Rosé 2012 è la Cuvée de Prestige di Champagne Bollinger e viene prodotto solo in annate speciali, quando si verificano le condizioni ottimali durante la vendemmia. È l'interpretazione di un'annata eccezionale. Lo Champagne Bollinger è prodotto principalmente con Pinot Noir, integrato con Pinot Meunier e Chardonnay. I vini base sono in gran parte maturati in barrique a strati multipli, ma anche in vasche d'acciaio. Prima di essere immesse sul mercato, le bottiglie maturano per diversi anni nelle cantine: "La Grande Année" cinque anni e otto anni. La più vecchia, invece, viene poi messa in commercio con la denominazione "R.D." (récemment dégorgé) sul mercato.

Note di degustazione

Il Bollinger La Grande Année Rosé 2012 si presenta con un bouquet di aromi di ribes rosso e frutti neri abbinati a note di agrumi. Al palato, il Bollinger La Grande Année Rosé 2012 è fresco e cremoso con una delicata acidità e un bel finale