

Bollinger

LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2018

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva 19 Cru con in maggioranza Aÿ, Verzenay e Mareuil-sur-Aÿ per il Pinot Noir, Chouilly e Cuis per lo Chardonnay.

Vitigno 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

Vinificazione Utilizzo esclusivo della cuvée. 5% di vino rosso da La Côte aux Enfants. Fermentazione completamente realizzata in fusti. Maturazione sotto tappo di sughero, per un tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 84 mesi

NOTE ORGANOLETICHE

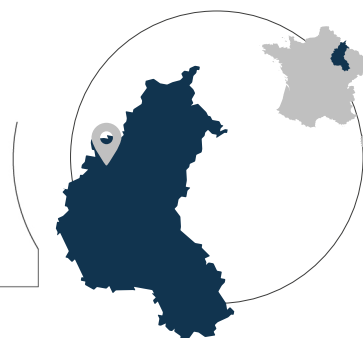
Colore Rosa delicato con riflessi salmone.

Profumo Poco a poco, il vino rivela strati di complessità, facendo emergere note di fragola e ribes rosso sottilmente mescolate con agrumi e pesca di vigna. Un tocco iniziale di mentolo regala una vibrante freschezza.

Sapore Il palato è pieno della croccantezza dei frutti rossi di bosco e di una succosità persistente, che evolve in un finale espressivo sostenuto da note di scorza di agrumi e arancia sanguigna.

Abbinamenti Carpaccio di filetto di manzo, olio di oliva nera, basilico rosso, bacche di goji, pepe e sale rosa. Coda di aragosta alla griglia, flambé al Cognac, riso rosso con aglio nero. Suprema d'anatra con arancia sanguigna e scorza di arancia sanguigna, Pont Neuf di patata dolce con peperoncino di Espelette. Époisse ripieno al tartufo, Mimolette stagionata. Fichi arrostiti con miele e pepe rosa, marmellata di mora e ribes nero.

Temperatura di servizio 10-12°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



ANNO DI FONDAZIONE | 1829



CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

