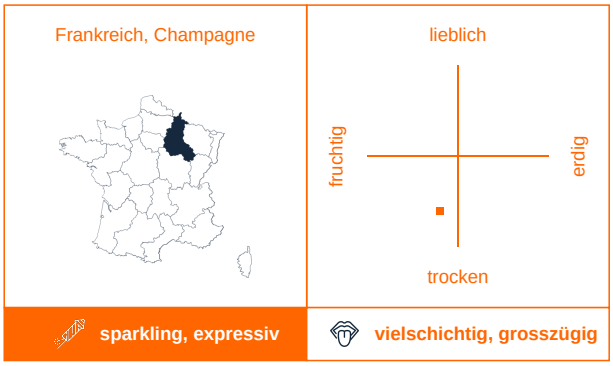
GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC GRANDE ANNÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2014



Der La Grande Année brut von Champagne Bollinger ist das perfekte Gleichgewicht zwischen der Intensität eines grossen Pinot Noir und der Frische eines exklusiven Chardonnays. In der Nase überzeugt er mit einem vielfältigen Bouquet (Zitrone, Quitte, Haselnuss, Mandel und Pfirsich). Den Auftakt im Gaumen macht eine feine und intensive Perlage, gefolgt von einer komplexen Geschmeidigkeit, die durch eine feine Säure ausgeglichen wird. Das finessenreiche, langanhaltende Finale offenbart zarte Mineralität. Mit der korrekten Lagerung entfaltet sich dieser Champagner allmählich und offenbart sein ganzes Potenzial und seine Intensität auch nach Jahrzehnten.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 8 - 20 Jahre

Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt

Quitte, Pfirsich, Zitrone, Mandel, Haselnuss

Kaviar, Garnelen, Hummer, Tintenfisch, Poularde

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

VDI MIGROS partner