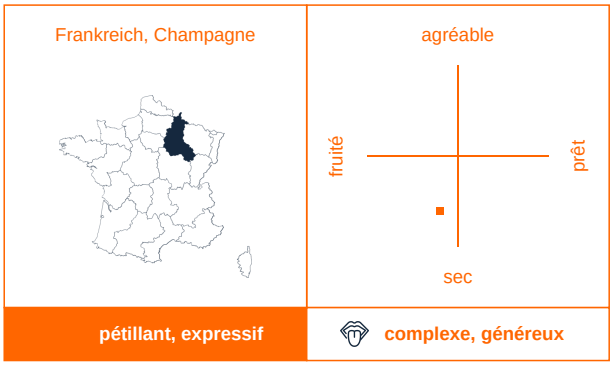
GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE BRUT AC GRANDE ANNÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2015



La Grande Année brut de Champagne Bollinger illustre le parfait équilibre entre lintensité dun grand Pinot Noir et la fraîcheur dun Chardonnay raffiné. Au nez, il séduit par un bouquet richement nuancé (citron, coing, noisette, amande et pêche). Au palais, lattaque sur une effervescence fine et intense est suivie dune souplesse complexe, équilibrée par une acidité délicate. La finale, très persistante, dévoile une délicate minéralité. Correctement entreposé, ce champagne sépanouit progressivement et révèle tout son potentiel et son intensité même après des décennies de garde.

Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 8 - 20 Années

La première fermentation se déroule en fûts de chêne.

mirabelle, miel, mûre, amande, mangue, vanille, bois de santal

caviar, crevettes, homard, poulpe, poularde

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VDI MIGROS partner