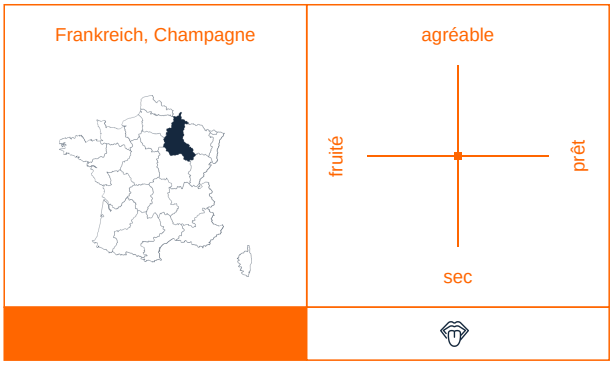
GRANDE ANNÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC GRANDE ANNÉE ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2012



La Grande Année Rosé reflète le terroir, incarne la tradition et promet de délicieuses découvertes. Le nez laisse déjà entrevoir toutes les qualités que lon peut attendre dune < Cuvée Prestige > : caractère, profondeur et harmonie. Les impressions au bouquet sont complexes et richement nuancées. La palette aromatique décline des parfums de baies douces (p. ex. framboise) et de fruits frais en passant par des notes florales et de discrètes notes de brioche et de miel. La suite de la dégustation confirme que lon est en présence dune Cuvée exceptionnelle, toute délégance et de finesse mais aussi dune belle persistance. Le palais et la finale mettent en exergue le fruité friand et la persistance structurelle. En Champagne, un millésime fait référence à une année exceptionnelle par sa qualité, lorsque les raisins atteignent une maturité parfaite et quest justifiée la composition dun assemblage reposant exclusivement sur les vins de lannée. La Grande Année Rosé se base sur lassemblage de La Grande Année, auquel sont ajoutés 7 à 8% de vin rouge de la vigne de la Côte aux Enfants qui confèrent au vin sa plénitude, sa rondeur et son fruité. Mais ce champagne est aussi le fruit du < style BOLLINGER >, de son terroir dexception et de ses méthodes traditionnelles délaboration.

Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 8 - 20 Années

La première fermentation est toujours pratiquée en

VDI MIGROS partner

fûts de chêne, ce qui est aujourdhui très rare en Champagne

framboise, mûre, écorce d'orange, noix, poivre, floral

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, pâtés / terrines, volaille, veau, saumon, petits fours épicés

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd
doux				acide