

LA GRANDE ANNÉE 2005

L'INTERPRÉTATION PAR BOLLINGER D'UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

ÉLABORATION

Assemblage du millésime 2005 : 70% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay. 13 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Avize, Chouilly et Le Mesnil-sur-Oger pour le Chardonnay, soit 95% de Grands crus et 5% de Premiers crus.

Utilisation exclusive de la cuvée.

Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seules les vendanges de très grande qualité sont millésimées chez Bollinger : l'année 2005, clémente et généreuse, a révélé un champagne aromatique d'une belle maturité.

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation. La maturation se fait sous bouchon de liège.

Dosage : faible, 6 grammes par litre.

Vinification exclusivement en tonneaux.

SENSATIONS

À l'œil : une robe délicatement teintée de reflets dorés, témoin de la maturité du vin, mais aussi des méthodes de vinification Bollinger.

Au nez : une belle complexité ; des arômes de miel, de pain d'épices et de cannelle ; des notes subtiles de fruits secs (noisette) et de fleurs séchées (tilleul).

Au palais : un vin mature, souple, ample et persistant. Des arômes de pâtisserie, d'orange confite et de fruits mûrs ; des notes discrètes de sous-bois et de vanille. Une effervescence crémeuse ; une acidité discrète en finale qui apporte de la fraîcheur.

ACCORDS

Le foie gras, frais ou poêlé.

Les poissons grillés ou en sauce, le homard.

L'agneau rôti ou le veau.

Le parmesan ou le comté.

CONSEILS

La Grande Année 2005 est l'incontournable champagne de la restauration et de la belle hôtellerie : c'est le champagne de repas par excellence. Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous conseillons de servir La Grande Année 2005 entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster La Grande Année 2005 dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

HISTOIRE

En 1976, Bollinger Vintage devient Grande Année ; puis, en 1997, « La » Grande Année... Un nom d'une simplicité évidente, pour mieux illustrer son statut d'exception : car seules les années véritablement hors du commun ont le privilège de se voir millésimées chez Bollinger.



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites. 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION