

La Grande Année 2012

Texture et Générosité

Élaboration

Assemblage du millésime 2012 : 65% de Pinot Noir, 35% de Chardonnay.
21 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger et Oiry pour le Chardonnay.

Utilisation exclusive de la cuvée.

Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seules les vendanges de très grande qualité sont millésimées chez Bollinger : le très beau millésime 2012 a donné naissance chez Bollinger à des vins généreux, à la fois pleins, vifs et complexes.

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

Dosage : modéré, 8 grammes par litre.

Vinifié exclusivement en fûts.
Remué et dégorgé à la main.

Sensations

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

Au nez : plein et expressif. L'abricot, l'amande et la noisette, mais aussi le miel et les céréales se répondent dans une véritable symphonie d'arômes.

Au palais : une texture et une structure exceptionnelles. La bouche est à la fois dense, satinée et persistante. Sa fraîcheur et son onctuosité sont accompagnées en finale par de beaux amers.

Accords

Noix de Saint-Jacques, oseille et vanille.

Huître grillée, beurre fumé et pourpier de mer.

Poule des bois, émulsion de pomme de terre et truffe.

Conseils

La Grande Année 2012 est un véritable champagne de gastronomie. Pour mettre en valeur son style unique et ses arômes, nous vous conseillons de servir ce vin entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster La Grande Année 2012 dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

Histoire

La Grande Année est l'incarnation des savoir-faire artisanaux préservés depuis toujours par la Maison Bollinger. Le vin est ainsi exclusivement vinifié en petits fûts de chêne anciens. Champagne Bollinger n'a jamais abandonné cette méthode très ancienne, qui favorise le développement d'arômes d'une grande finesse. Après un vieillissement sur lies prolongé, chaque flacon de La Grande Année est aujourd'hui encore remué et dégorgé à la main.



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites. 

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