

Bollinger La Grande Année Brut Magnum 2014 (in luxe gift box)

Omschrijving

De delicate kleur met gouden tinten zijn een teken van de leeftijd van de wijn en een reflectie van de Bollinger stijl van wijn maken. De eerste geuren zitten vol klein steenfruit, met tonen van Pomme Gris, pruim en Mirabelle-pruim, gelaagd met een vleugje honing. Aroma's van bramen, zwarte bessen, kersen en frambozen volgen, een mengeling van rode vruchten danst met tonen van amandel. Exotische accenten van mango volgen en lossen op in tertiaire geuren van vanille en een delicaat houtachtig aroma. In de mond is de wijn vol, genereus en verleidelijk en doet denken aan Mirabelle-pruimenjam. Textuur en rijkdom bepalen de proefervaring. De afdronk combineert tonen van chocolade en citrusvruchten, wat een vleugje zuurgraad oplevert, verder verlengd door hints van schist. Een enorm royale Champagne!

Druivenras(sen)

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Vinificatie

11 crus, voornamelijk uit Verzenay, Aÿ en Mareuil-sur Aÿ voor Pinot Noir; Chouilly en Avize voor Chardonnay. 100% fermentatie op vat. Bollinger produceert alleen vintage wijnen van de allerbeste oogst kwaliteit. De vintage 2015 is een wijn vol concentratie. Rijping geschied onder natuurkurk en de wijn heeft twee keer zo lang in de kelder gerijpt als voorgeschreven door de appellatie. Voor deze Champagne is handmatig degorgeren (ontgisten) toegepast.

Herkomst

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijng gebied, in de prehistorie een binnenzee, wordt gekarakteriseerd door een speciale kalkbodem die bestaat uit fossielen van zeedieren die toen in deze binnenzee leefden. Door de noordelijke ligging van het gebied worden de Champagnes altijd getypeerd door een zekere frisheid.

Eettips

Een grootse Champagne voor feestelijke gebeurtenissen. Combineer met gebakken foie gras met gekarameliseerde appel, Magret de Canard met frambozen- en cranberrysaus of met Cantal, een Franse harde kaas. Verder is deze Grande Année heerlijk bij crème chocolade, framboos en anijs. De definitie van een gastronomische Champagne met een unieke stijl!

Bijzonderheden

In 1976 veranderde de naam van Bollinger Vintage naar Grande Année. In 1997 werd daar het woordje 'La' aan toegevoegd en werd de naam van deze



heerlijk Champagne La Grande Année. Dit alles om de uitzonderlijke kwaliteit en status van deze Champagne te benadrukken.

Wijnhuis omschrijving

Om een grote Champagne te kunnen produceren, moet je eerst grote wijnen maken. Een grote wijn kan alleen voortkomen uit de beste druiven. In deze geest handelt Bollinger al meer dan 175 jaar. Meer dan 80% van de druiven (Pinot Noir en Chardonnay) is afkomstig van eigen wijngaarden, uitsluitend gesitueerd in Grand of Premier Cru gemeentes. Na de oogst vindt de eerste vergisting (apart per druivenras, per wijngaard) plaats in houten vaten (afkomstig uit Bourgogne). Een kostbaar proces, maar een essentieel onderdeel bij Champagne Bollinger. Het bedrijf is nog steeds in handen van de familie, die ervoor zorgt dat de unieke stijl van dit champagnehuis gewaarborgd blijft.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	80044116
Wijnsoort:	Mousserend wit
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2015
Land:	Frankrijk
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Bollinger