



Bollinger La Grande Année

Stats

Produsent: Bollinger
Land: Frankrike
Område: Champagne
Druetyper: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
EPD: 5631742
VP nr: 680001
Vecturanr: 103037
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 12%
Syre: 4.3 g/l
Sukker: 6 g/l
Fylde: 
Sødme: 
Friskhet: 

Produsent

Champagne Bollinger – Er fremfor alt historien om en familie! De holder til i den lille pittoreske Grand Cru byen Aÿ og er en av de siste Champagne husene som fortsatt er, og har vært, selvstendig familiehus og eiet siden grunnleggelsen i 1829. Champagne Bollinger er også den eldste offisielle leverandøren til det Engelske kongehuset. Allerede i 1884 fikk huset «Royal Warrant» og har siden den gang hatt sterke Britiske bånd. Bollinger er en av de få som fortsatt bruker eikelagring for sine suverene viner, og dette er en praksis som nesten helt har forsvunnet fra Champagne regionen i dag. Noe som også er unikt er at Champagne Bollinger eier mer enn 164 hektar med vinmarker, noe som gjør at de dekker over 60% av deres totale drue forbruk, hvorav 83% er Grand Cru og Premier Cru. Fermentering på fat og lagring på magnum flasker med naturkork før "disgorgement" fjerning av bunnfall er en selvfølge hos Bollinger. Magnum med Reserve viner er nøkkelen i Special Cuvée! Rygggraden hos Bollinger ligger også i Pinot Noir-druen.

<https://www.champagne-bollinger.com/>

Karakteristikk

Dyp strågul farge. Duften er intens, men med stor finesse. Lett krydret med aromaer av modne epler og rabarbra samt et snev av nøtter og smør. En vin som er fyldig og moden med utsøkt struktur og kompleksitet, og en meget lang ettersmak. Lagres minimum 6 år eller lenger. Passer fint til fersk eller varm foie gras, grillet eller braisert fisk, hummer, lam, kalv og oster av typen parmesan, reblochon og comté.