

Bollinger La Grande Année Brut 2014 (in luxe houten kist)

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 wijn heeft een bijzondere, aromatische diepte. De fruitige, kruidige en bloemige noten van de wijn smelten samen om een zeer complexe neus te onthullen; wilde perzik, pruim, sinaasappelschil, saffraan, tonkaboon en een mineraal aspect. Een romige, bruisende en frisse structuur met een zilte afdronk.



Druivenras(sen)

Pinot Noir, Chardonnay

Vinificatie

Champagne Bollinger maakt enkel in zeer goede jaren een jaartal champagne; de La Grande Année Brut. Het is de prestige cuvée van Bollinger. Hierin komen kennis, uitzonderlijk terroir en traditionele wijnbereidingstechnieken het meest tot hun recht. De 2012 vintage blend bestaat uit: 65% Pinot Noir, 36% Chardonnay. Van 21 Crus, voornamelijk uit Aÿ en Verzenay, komt de Pinot Noir en uit Le Mesnil-sur-Oger en Oiry de Chardonnay. Volledig gefermenteerd in oude eiken vaten. Onder een natuurlijke kurk rijpt de wijn in de kelder voor 7 jaar. De dosage is 8 gram per liter.

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

Combineert goed met gebakken sint-jakobsschelpen met zuring en vanille of sint-jakobsschelp tartaar. Ook gegrilde kreeft en kip in een lichte, romige saus smaken er bijzonder goed bij. De ideale serveertemperatuur is tussen de 8 en 10 °C. De wijn kan prima nog een aantal jaar ouderen in de kelder.

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. Twee jaar later maakte La Grande Année haar debuut op het witte doek in de James Bond film Casino Royale.

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:	80040614
Wijnsoort:	Mousserend wit
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Jaar:	2014
Land:	Frankrijk
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Bollinger