

La Grande Année 2014

Intensité et Minéralité

Élaboration

Assemblage du millésime 2014 : 61% de Pinot Noir, 39% de Chardonnay.

19 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Chouilly 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 millésime 2014 a donné naissance chez Bollinger à un vin à la fois précis, fin et complexe, de par sa minéralité et son exceptionnelle intensité.

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 teintée de reflets dorés, témoins de la maturité du vin, mais aussi des méthodes de vinification Bollinger.

Au nez : Un nez fruité, précis et finement iodé. Des arômes de cerise et de citron se mêlent au coing et à la bergamote. Dans un second temps, des notes de noisette, d'amande, et de mirabelle et pêche viennent compléter cette palette aromatique.

Au palais : La bouche s'ouvre sur une effervescence fine et intense, suivie par une belle vinosité et balancée par une délicate acidité. Sa texture très fine et sa finale saline lui confèrent une grande longueur en bouche accompagnée par des saveurs complexes de fruits du verger et d'agrumes. Un vin aérien qui se déploie progressivement et montre alors tout son potentiel et son intensité.

Accords

Loup de Méditerranée, pommes grenailles et fleurs de courgette.

Ravioles de langoustine, foie gras et fleur de sel.

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes et konbu royal.

Conseils

La Grande Année 2014 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 2014 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