



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE BRUT MAGNUM

PRODUCENT

Bollinger

DRUVA

Pinot Noir, Chardonnay

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Champagne District

SMAKTYP

Friska & fruktiga

ÅR

2008

ALKOHOLHALT

12 %

SOCKERHALT

7-8 g/l

VOLYM

1500 ml

SORTIMENT

Beställningsvara

ART.NR.

87508

PRIS

2029:-



Bollinger La Grande Année är Bollingers prestigefulla årgångschampagne och görs enbart de år förutsättningarna är som bäst. Under 2020 blev La Grande Année 2012 utsedd till ett av världens 10 bästa viner av Wine Spectator!

En hantverkstradition

La Grande Année är resultatet av den noggrant bevarade traditionella expertisen hos Champagne Bollinger. Druvsammansättningen är 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay och kommer från 21 olika Grand och Premiere crus: Ay och Verzenay för Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger och Oiry för Chardonnay. Den första jäsnningen sker på gamla små ekfat för att maximera komplexitet och lagringspotential. Andra jäsnningen sker i flaska och får sedan lagras på jästfällningen i över åtta år, nästan dubbelt så lång än vad appellationen kräver. Riddling och disgorgement sker för hand. Champagne Bollinger har aldrig övergett denna traditionella hantverksmetod, vilket hjälper till att utveckla aromer av stor finesse. Vinet går i gyllene nyanser som ger en indikation på vinets mognadsgrad, bubblorna är små och lätta. Doften är typisk för Bollingers husstil och bär toner av aprikos, mandel och hasselnöt. Smaken är intensiv, fyllig och silkeslen. Med mer lagringstid kommer vinet att bli mer komplext och utveckla toner av tryffel och choklad.



Fruktsyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fisk, Lamm, Fågel, Skaldjur