



ACQUISTATO IL

Champagne Bollinger "La Grande Année" Brut 2018

2018

La firma di Bollinger in un millesimo di straordinaria eleganza



Bollinger La Grande Année 2018 è l'espressione più prestigiosa dello stile della Maison, uno Champagne millesimato prodotto soltanto nelle annate considerate eccezionali. Nasce da un assemblaggio dominato dal Pinot Noir, affiancato dallo Chardonnay, e prende forma attraverso la tradizionale vinificazione in piccole botti di rovere. Nel calice racconta tutta la ricchezza del millesimo 2018 con sorprendente precisione ed eleganza. Agrumi, pesca bianca e frutta matura si intrecciano a sfumature di mandorla, miele, pane appena sfornato e delicati richiami minerali. Il sorso è ampio e profondo, sostenuto da una freschezza vibrante e da un perlage finissimo e cremoso. Struttura e tensione procedono in perfetto equilibrio, lasciando emergere progressivamente nuovi dettagli e una notevole complessità. È uno Champagne che non cerca soltanto di celebrare un momento, ma di accompagnare la tavola con personalità e carattere. Un grande millesimo firmato Bollinger, capace di coniugare potenza, raffinatezza e quella profondità che distingue gli Champagne destinati a lasciare il segno.

Senza dubbio una delle Maison più amate della Champagne, Bollinger è riconosciuta come sinonimo di stile raffinato e qualità incredibile. Anche la storia di questa mitica azienda vinicola è strettamente legata a quella della donna che l'ha guidata, con capacità e competenza per anni. In questo caso si tratta di Elisabeth "Lilly" Bollinger, una vera imprenditrice capace di far crescere l'azienda con il giusto mix di tradizione e innovazione. La storia della cantina Bollinger inizia nel 1829, ed è subito un grandissimo successo, tanto da diventare il vino ufficiale della casa reale inglese. Ed è proprio la Regina Vittoria, trisavola di Elisabetta II, a conferire alla casa di Aÿ il Royal Award, grande onorificenza. Di Elisabeth è anche l'idea, molto moderna per i suoi tempi, di legare l'immagine dei propri vini a quella della più famosa spia inglese, il mitico 007. Anche in questo caso si tratta di un vero successo. Il primo caso di "product placement". La maison è oggi proprietaria di circa 160 ettari di vigneti in tutta la Champagne, con i quali soddisfa circa il 70% del suo fabbisogno annuo. Bollinger produce circa 2 milioni di bottiglie.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Utilizzo esclusivo della cuvée. Fermentazione completamente realizzata in fusti. Remuage e dégorgement svolti a mano. Maturazione in tappo di sughero, per un tempo di riposo in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione. Dosaggio 6 gr/l, Brut. Affinamento sui lieviti 84 mesi

Sensazioni

Colore: Giallo dorato, segno della maturità del vino ma anche dei metodi di vinificazione di Bollinger. Profumo: Inizialmente emergono agrumi freschi e mela Granny Smith, il tutto elevato da note di frutti come pesca bianca, albicocca e prugna Mirabelle. Più avanti nel calice rivela sentori di mandorle fresche, mollica di pane e acacia. Questi aromi si riuniscono in perfetto equilibrio attorno a una linea conduttrice di agrumi e note minerali che si mescolano con delicati sentori di peonia bianca. Sapore: Strutturato ed equilibrato, al palato rivela note di composta di frutta e mela cotogna. La consistenza del vino evolve e si fonde gradualmente in un'effervescenza cremosa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821