

La Grande Année Rosé 2012

Texture et Gourmandise

Élaboration

Assemblage du millésime 2012 : 67 % de Pinot Noir, 33 % de Chardonnay.
21 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger et Oiry pour le Chardonnay, 5 % de vin rouge de la Côte aux Enfants.

Utilisation exclusive de la cuvée.

Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seules les vendanges de très grande qualité sont millésimées chez Bollinger : le très beau millésime 2012 a donné naissance chez Bollinger à des vins généreux, à la fois pleins, vifs et complexes.

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.

Le subtil assemblage d'un grand champagne et d'un vin rouge unique.

Sensations

À l'œil : une robe aux délicats reflets rosés.

Au nez : des arômes de groseille et de fruits noirs accompagnent de belles notes d'agrumes.

Au palais : beaucoup de gourmandise. Sa fraîcheur et sa texture crémeuse sont prolongées par une finale racée.

Accords

Le magret de canard, la caille, le pigeon ou la pintade.

La biche sauce grand veneur.

La cuisine exotique ou orientale.

Conseils

Puissant et d'une grande complexité, La Grande Année Rosé 2012 sublime les moments de gastronomie les plus pointus pour des accords parfaitement aboutis. Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous conseillons de le servir entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster La Grande Année Rosé 2012 dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

Histoire

La Grande Année Rosé est une autre expression de La Grande Année, prolongée par l'assemblage avec un vin rouge unique issu de la Côte aux Enfants. Cette parcelle emblématique d'Aÿ, monopole de la Maison, est vinifiée en rouge uniquement lorsque la maturation des raisins est optimale. Après une vinification en petits fûts de chêne anciens et un vieillissement sur lies prolongé, chaque flacon de La Grande Année Rosé est aujourd'hui encore remué et dégorgé à la main. Elle reflète ainsi tout le savoir-faire et l'expertise de la Maison, capable de créer une cuvée dont la qualité n'a d'égale que la pureté.



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