



2007 Bollinger Champagne La Grande Année

Grande Année bliver kun lavet i exceptionelle år. Berømt prestigechampagne som altid får topanmeldelser.

Falstaff	96	ud af	100 Point
Richard Juhlin	95	ud af	100 Point
Tyson Stelzer	97	ud af	100 Point

Anbefalet til

Kalv, Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk, Fisk (hvid), Sommerretter, Meditationsvin, Aperitif



Champagne



Pinot Noir



Champagne



2007

Champagne Bollinger

Bollinger fremstiller kun Champagne La Grande Année (LGA) i de helt exceptionelle år. Vinens første gæring foregår på egetræsfade og den efterfølgende flaskelagring foregår på flaske med korkprop. Den store andel Pinot Noir giver vinen kolossal kraft og fylde, og druernes fornemme oprindelse forklarer den fantastiske kompleksitet og det superbe lagringspotentiale. Vinifikationen foregår udelukkende på små egetræsfade, som i gennemsnit er 20 år gamle.

Bollinger råder i alt over 3.500 egetræsfade. Alt arbejde med at lave vinen foregår ved håndkraft, fra vinhøsten til Champagnen kommer på flaske: Hver flaske er således blevet håndteret mindst 40 gange når den kommer på flaske. Ingen detalje overlades til tilfældigheder.

Druerne kommer udelukkende fra Grand Cru og 1. Cru vinmarker. Pinot Noir druerne kommer primært fra Aÿ og Verzenay Montagne de Reims og Chardonnay-druerne fra Le Mesnil-sur-Oger og Oiry i Côte des Blancs. La Grande Année er prestigechampagnen, som altid bliver rost til skyerne og

Informationer

Varenummer	45611507
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Champagne Bollinger
Region	Champagne
Druesammensætning	70% Pinot Noir og 30% Chardonnay (ca. forhold - det kan variere for årgang til årgang)