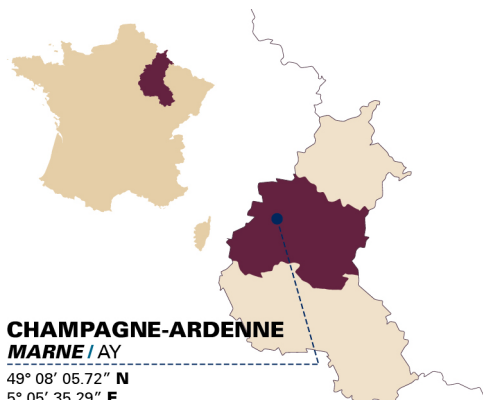


# BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2015

AY / CHAMPAGNE

La Maison Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1829



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
164 Ha



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
PRODUZIONE ESCLUSIVA



**VITIGNI**  
PINOT NOIR - CHARDONNAY - MEUNIER



## TIPOLOGIA

Champagne rosé - AOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Ay, Avenay, Mareuil, Chouilly e Avize.



## VITIGNO

62% Pinot nero, 38% Chardonnay. 11 Cru: principalmente Ay, Verzenay e Mareuil per il Pinot Noir, Chouilly e Avize per lo Chardonnay. 5% di vino rosso La Côte aux Enfants. Utilizzo esclusivo della cuvée.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione completamente realizzata in fusti. Maturazione sotto tappo di sughero, per un tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione. Dosaggio: 7 gr/l.



## COLORE

Un colore con delicate sfumature rosate.



## PROFUMO

Il naso si concentra sugli aromi primari, offrendo un bouquet di frutta, succo di fragola, mandarino e rabarbaro.



## SAPORE

Al palato l'attacco è setoso e anticipa un vino corposo e succoso. All'inizio emergono toni di frutta a nocciolo che lasciano spazio alle arance rosse sul finale, regalando una trama elegante e tannica. Chiude con una sottile grassezza, che completa la degustazione.



## ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ad astice glassato con crema e scorza di agrumi, aragosta a la plancha e clafoutis di albicocche e mandarini. Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

