

LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2004

LE SUBTIL ASSEMBLAGE D'UN VIN RARE ET D'UNE PARCELLE UNIQUE

Le dernier cadeau de Madame Bollinger, fruit de conditions rares :
l'assemblage d'un grand champagne et d'un très grand
vin rouge champenois du même millésime.



ÉLABORATION

Assemblage du millésime 2004 : 68% de Pinot Noir, 32% de Chardonnay.

16 crus dont 89% de Grands crus, 11% de Premiers crus

6% de vin rouge de la Côte aux Enfants.

Seules les vendanges de très grande qualité sont millésimées chez Bollinger : le millésime 2004 a donné un champagne superbement vineux, agréablement relevé par un très beau Pinot Noir.

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'appellation.

Dosage : modéré, 8 à 9 grammes par litre.

SENSATIONS

À l'oeil : une robe saumonée, aux reflets orangés.

Au nez : des arômes de groseilles et d'amandes, puis des notes épicées et grillées ; les parfums des grands Pinots Noirs de la Bourgogne.

Au palais : la surprise de la vinosité, conjuguée à beaucoup de fraîcheur ; des arômes de cerises, voire de kirsch, et de pain grillé.

ACCORDS

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

La biche sauce grand veneur.

La cuisine exotique ou orientale.

Un crumble rhubarbe et fruits rouges.

CONSEILS

La Grande Année Rosé 2004 sublime les moments de gastronomie les plus pointus pour des accords parfaitement aboutis. Puissant et d'une grande complexité, il peut être dégusté lors de dîners en tête-à-tête, pour des moments d'infinie séduction.

Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous conseillons de servir La Grande Année Rosé 2004 entre 8 et 10°C.

Vous pouvez déguster La Grande Année Rosé 2004 dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

HISTOIRE

Un rosé chez Bollinger, oui, mais alors un rosé hors du commun : c'était le choix de Madame Bollinger. Ainsi naît La Grande Année Rosé : la rencontre unique d'un champagne millésimé d'excellence et d'un vin rouge issu d'une parcelle unique, la mythique Côte aux Enfants. En Champagne, produire une telle qualité de vin rouge relève du défi : une rareté, dans le plus pur style Bollinger.

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites. 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.