

LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2005

LE SUBTIL ASSEMBLAGE D'UN GRAND CHAMPAGNE
ET D'UN VIN ROUGE UNIQUE

ÉLABORATION

Assemblage du millésime 2005 : 72 % de Pinot Noir, 28 % de Chardonnay. 13 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Avize, Chouilly et Le Mesnil-sur-Oger pour le Chardonnay, soit 95 % de Grands crus et 5 % de Premiers crus. 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 : l'année 2005 a révélé un champagne tout en retenue et élégance, où s'expriment particulièrement les arômes floraux.

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation. La maturation se fait sous bouchon de liège.

Dosage : faible, 7 grammes par litre.

La qualité et la puissance du vin rouge
de la mythique "Côte aux Enfants",
parcelle unique de Pinot Noir Grand cru d'Aÿ.

SENSATIONS

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

Au nez : des arômes de pain frais, de pain d'épices et de cannelle, des notes boisées et florales.

Au palais : arômes de fleur d'oranger, zestes d'agrumes, légères notes de groseille.

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 2005 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 2005 entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster La Grande Année Rosé 2005 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.



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites.

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