

LA GRANDE ANNÉE 2008

NOBLESSE ET PROFONDEUR

ÉLABORATION

Assemblage du millésime 2008 : 71 % de Pinot Noir, 29 % de Chardonnay.
18 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger et Cramant pour le Chardonnay.

Utilisation exclusive de la cuvée.

Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seules les vendanges de très grande qualité sont millésimées chez Bollinger : en 2008, la remarquable maturité des raisins associée à une acidité exceptionnelle ont donné naissance à un vin d'une infinie profondeur, et permis la création d'une cuvée d'exception.

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.

Vinifié exclusivement en fûts.

Remué et dégorgé à la main.

SENSATIONS

À l'œil : une robe délicatement teintée de reflets dorés, témoin de la maturité du vin, mais aussi des méthodes de vinification Bollinger.

Au nez : une belle profondeur aromatique. Les notes fruitées, épicées et florales du vin se répondent et dévoilent un nez d'une grande complexité : pêche de vigne, mirabelle et écorce d'orange précèdent le safran et la fève tonka, complétés par une facette minérale et fraîche.

Au palais : une bouche dense et harmonieuse. Son effervescence crémeuse et sa trame d'une grande fraîcheur accompagnent le vin jusqu'à sa finale d'une discrète salinité.

ACCORDS

Jambon de porc noir affiné.

Noix de Saint-Jacques snackées ou en tartare. Homard grillé.

Poularde en sauce légèrement crémée.

CONSEILS

La Grande Année 2008 est un véritable champagne de gastronomie. Pour mettre en valeur son style unique et ses arômes, nous vous conseillons de servir ce vin entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster La Grande Année 2008 dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

HISTOIRE

La Grande Année est l'incarnation des savoir-faire artisanaux préservés depuis toujours par la Maison Bollinger. Le vin est ainsi exclusivement vinifié en petits fûts de chêne anciens. Champagne Bollinger n'a jamais abandonné cette méthode très ancienne, qui favorise le développement d'arômes d'une grande finesse. Après un vieillissement sur lies prolongé, chaque flacon de La Grande Année est aujourd'hui encore remué et dégorgé à la main.



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.