Maison Bollinger
Grande année 2012



La Maison Bollinger, l'histoire d'une famille dépositaire d'un patrimoine de près de 200 ans. Depuis 1829, la famille Bollinger élabore de grands vins au style puissant, raffiné et complexe. Madame Bollinger prend la tête de la Maison en 1941 jusqu'en 1971. Elle rendra la prospérité à Bollinger en voyageant à travers le monde pour promouvoir la marque et son style inimitable marqué par l'intransigeance et le respect de principes transmis d'une génération à la suivante.

TERROIR : AOP Champagne 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 65% pinot noir, 35% chardonnay.

VINIFICATION : La fermentation est réalisée en fût de chêne et la maturation s'effectue sous bouchon liège, pour un temps de vieillissement en cave plus de deux fois aux règles de l'appellation.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Véritable champagne de gastronomie, le partenaire idéal des plats raffinés et des produits nobles.

GARDE : A déguster dès à présent ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

SPÉCIFICITÉS : Robe délicatement teintée de reflets dorés. Un nez expressif. L'abricot, l'amande et la noisette, mais aussi le miel et les céréales. La bouche est à la fois dense, satinée et persistante. Sa fraîcheur et son onctuosité sont accompagnées en finale par de beaux amers.