

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE BRUT 2014 CHAMPAGNE AC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Bollinger

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Le Champagne Grande Année brut 2014 de Bollinger est un assemblage de 19 crus : les 61% de pinot noir proviennent principalement d'Aÿ et de Verzenay et les 39% de chardonnay de Chouilly et d'Oiry. La fermentation du vin de base a lieu entièrement en fûts de chêne. La deuxième fermentation en bouteille dure plus de deux fois plus longtemps que ne le prescrit l'appellation.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Robert Parker , 95 Points

158.00

(y compris la TVA)