# Bollinger 2012 „ la Grande Année ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




| | |
|---|---|
| EAN | 3052853083126 |
| Kód produktu | CHAM0001 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65% Pinot Noir a 35% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Vallée de la Marne - brut

Srdcem BOLLINGER Grande Année je harmonické spojení dominantně Pinot Noir z prestižních vinic vAÿ a Verzenay, kde získává svou sílu a strukturu, a Chardonnay z elegantních Chouilly a Oiry, dodávající jemnost a svěžest. Tato pečlivě vybraná směs odráží dokonalost terroir a mistrovství vinařů. S dosáží 8 g/l je dosaženo té nejjemnější rovnováhy, která nechává vyniknout pravou esenci hroznů.

Vyjádření roku u šampaňského znamená, že tento ročník byl tak výjimečné kvality, že mohly být na výrobu použity pouze perfektně zralé hrozny z jednoho roku. Charakteristika vín Grande Année těží z výjimečného terroiru a tradičních výrobních postupů. Primární fermentace probíhá v dubových kádích .Všechny hrozny pocházejí z Grand či Premier Crus. Před vystavením toto víno zrálo alespoň 5 let ve sklepeních. Víno zaujme svou aromatickou komplexitou a dobrým vyvážením v ústech.

První kvašení části hroznů probíhá v dubových sudech starých 20 let – žádná náhoda, ale precizní volba, která propůjčuje tomuto vínu jeho nezaměnitelnou komplexnost a hloubku chuti. A pak to nejlepší: během druhého kvašení je láhev uzavřena tradičním korkem, kdy mikro-oxidace jemně tvaruje každý bublinku, aby výsledkem byl šampaňský skvost s hlubokým, nezapomenutelným charakterem. To není jen zrání, to je alchymie dokonalosti.

Dostupnost na hlavním skladě: expedujeme ihned

# Bollinger 2012 „ la Grande Année ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

**Popis**

Legendární šampaňské produkované jen ve výjimečných ročnících. Jedná se o vlajkovou loď domu Bollinger pouze z Pinot Noir a Chardonnay. Víno zlaté až jemně jantarové barvy. Aroma je silně ovocné, připomíná ananas a čerstvé pečivo. Chuť je lahodná a svěží, vytrvalým a jemným perlením. Bollinger La Grande Année je oblíbenou značkou britského agenta Jamese Bonda, můžeme jej spatřit například ve filmech Diamanty jsou věčné (1971) nebo Žít a nechat zemřít (1973). Bollinger se stal nedílnou součástí filmů s Jamesem Bondem. Jistě si vzpomenete, jak Bond vždy klidným hlasem pronese - šampaňské prosím - a na scénu "přichází" Bollinger. Díky propojení s rodinou větví Villermontů sahá historie rodiny Bollinger v oblasti Champagne do 17. století. V této době už tato rodina vlastnila vinice v Aÿ a Cuis. V roce 1829 došlo v historickém městě Aÿ Atanasem de Villermont a Jacquesem Bollingerem k založení šampaňského domu. Již od počátku nebyla tato firma pouze výrobcem šampaňského, ale zároveň i pěstitelem vinné révy na nejlepších vinicích. S rostoucími požadavky na velké množství kvalitních hroznů následovalo zakoupení dalších vinic. Ve vlastnictví Bollingeru tak skončily některé z vybraných „cru“ v Louvois, Bouzy, Tauxiéres, Verzenay, Grauves, Bisseuil, Champvoisy, Passy-Grigny. Jako zatím poslední byly zakoupeny pozemky ve Vertus a Epernay. Tato expanze a získání celosvětové reputace bylo zákonitě spojeno s modernizací a rozšiřováním výroby. Od roku 1918 tak zakladatelův vnuk Jacques Bollinger postavil nové budovy a rozšířil sklepy. Jeho úsilí však bylo ukončeno předčasnou smrtí v roce 1941. Pokračování tak spočinulo na bedrech jeho ženy Lily, která se tohoto úkolu chopila s obrovským odhodláním a úsilím. Dokázala v programu svého zesnulého muže pokračovat nejen během těžkého válečného období, ale také v dalších třiceti letech a stala se tak legendou nejen v rodině Bollingerů, ale i v celé oblasti Champagne. Společnost zůstává nadále nezávislou a její firemní know-how je předáváno z generace na generaci. Od roku 1994 je firma řízena Ghislainem de Montgolfierem, což je zakladatelův pra-pravnuk. V současnosti Bollinger obhospodařuje 151 hektarů vinic, nacházejících se v klasifikaci grand cru nebo premier cru. Díky tomuto množství je Bollinger jedním z mála domů, který dokáže své požadavky na hrozny ze 70 % uspokojit svojí vlastní produkcí. Na vinicích dominuje Pinot noir, který je zároveň dominantním ve vyráběných směsích a určuje tak styl a charakter Bollingeru. Dále se zde pěstuje Chardonnay a Meunier. Při lisování hroznů si Bollinger ponechává pouze šťávy z prvního lisování, tzv. cuvée. Výsledky druhého lisování, tzv. taille jsou odprodány. Výjimkou tvoří taille z Chardonnay, které je v případě velmi dobrého ročníku uchováno. První fermentace probíhá oddělené pro jednotlivé crus a odrůdy. V průměrných nebo špatných ročnících, kdy je víno křehké a je potřeba mít nad fermentací lepší kontrolu, většina vín kvasí v malých nerezových tancích s kontrolovanou teplotou. Naproti tomu při dobré nebo výborné sklizni se k tomuto účelu používají dubové nádoby o obsahu 205, 225 a 400 litrů. Tyto nádoby jsou již dostatečně staré, aby víno neovlivnily dubovým aroma či taniny a zůstalo pouze přírodní aroma a chuť vína. Jako málokterý producent šampaňského produkuje Bollinger pouze dvě rozdílné směsi: Special Cuvée a Grande Année. První z nich je klasickou verzí šampaňského nejvyšší kvality vyráběné z variací hroznů, převážně Pinotu noir (okolo 60 %). Naproti tomu směs Grand Année se vyrábí pouze ve velmi dobrých ročnících z Pinotu noir (65-70 %) a Chardonnay. Nejvyšší verzí šampaňského je pak Bollinger R.D. (recently disgorged = nedávno degoržované), což je Grand Année, které prochází mnohem delším zráním v místních sklepeních. Tato prodloužená doba na kalech se pohybuje mezi 8 -25 roky. Grand Année se vyrábí také ve verzi Rosé, vznikající přidáním červeného vína z vinice Cote aux Enfants, čímž šampaňské získá tělnatost a ovocnost. Posledním Bollingerem produkovaných šampaňským je Vignes à la Française, což je čistý Pinot noir vyráběný ve starých dubových nádobách z hroznů pocházejících ze třech jedinečných parcel v okolí Aÿ a Bouzy, jejichž keře jako zázrakem unikly zkáze, při které phylloxera zničila všechny vinice v oblasti Champagne.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Bollinger |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot noir |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Přívlastek | cuvée Prestige |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Klasifikace vinice | Grand Cru |
| Ročník | 2012 |
| Zrání | v dubových sudech, ležení na lahvi |
| Produkce | raritní kousek, sběratelská výzva |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |

**LMIV & Doplňkové parametry**

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Champagne Bollinger, 20 Boulevard Maréchal de Lattre, 51160 Ay, Francie |