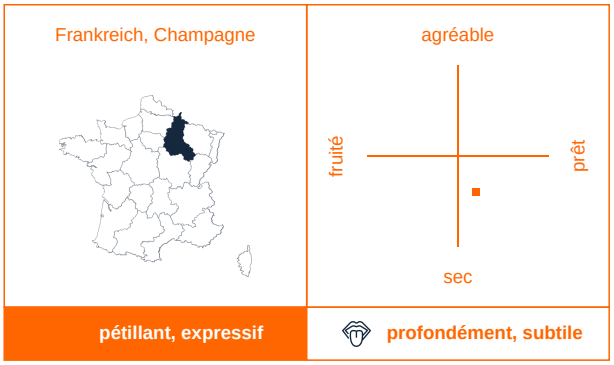
SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC SPECIAL CUVÉE AC

CHAMPAGNE BOLLINGER





Special cuvée est le fruit dun assemblage précis de plusieurs vendanges mais surtout de vins de réserve qui viennent lui donner toute sa structure et en font une référence du style Bollinger. Au nez, il séduit par sa complexité aromatique aux réminiscences de fruits mûrs accompagnées de notes de pommes rôties, de compote et de pêche. Au palais, il révèle une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité sur des arômes de poire et de brioche et des notes de noix fraîche, soutenue par une effervescence veloutée. Une persistance dune longueur inouforme la superbe fin de bouche et intègre tous les éléments en une bouquet final grandiose.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Maturité optimale: 1 - 5 Années

Les vins de base sont élevés en partie en fût de chêne et en partie en cuve inox.

pêche, compote de pommes, compote de poire, noix, brioche

apéritif, amuse-bouche/hors-d'oeuvre, risotto aux champignons, camembert

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner


léger
lourd
doux
acide