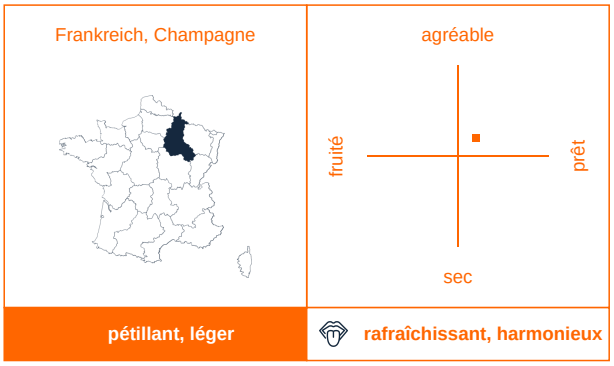
ROSÉ CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



La fraîcheur dun rosé, léquilibre dun Bollinger: ainsi se présente le Champagne brut rosé. Cette cuvée est la démonstration dun savoir-faire uniqueen matière de vinification en rouge et de maîtrise de lassemblage de la maison Bollinger. Le bouquet est délicatement composé de notes de groseille rouge, de cerise et de baies des bois doublées dune touche de fruits à coque rappelant lamande. Le palais révèle une subtile combinaison de structure et de vivacité. La finale tannique est soutenue par une effervescence veloutée qui prolonge limpression générale de persistance.



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.

cerise, groseille rouge, baies des bois, amande

dessert, amuse-bouche/hors-d'oeuvre, crustacés, gratin de fruits

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VDI MIGROS partner

doux

acide