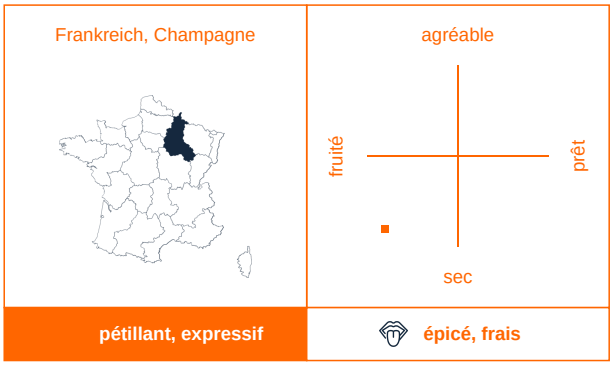
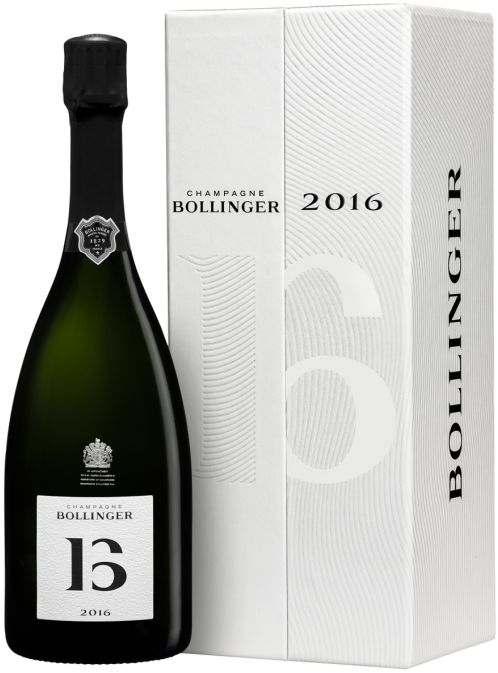
# B16 CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC B16 AC

## CHAMPAGNE BOLLINGER | 2016




Le B16 de Champagne Bollinger se montre dune limpidité cristalline, traversé de fins reflets dorés. De délicats arômes floraux se mêlent à des notes daubépine, dacacia et de miel et révèlent toute la finesse du bouquet. Des fruits à noyau juteux et une touche de bergamote apportent une fraîcheur vive, qui évolue peu à peu vers des nuances damande douce et de fruits dorés bien mûrs. En bouche, la texture est soyeuse et dune grande légèreté, avec une élégance subtile et un équilibre parfait.




**Pinot Noir, Chardonnay**

**Maturité optimale: 1 - 10 Années**

**Élevé en fûts de chêne et sous bouchon de liège, remué et dégorgé à la main**

**mirabelle, pamplemousse, amande, brioche, compote de pommes**

**poisson, canapés, sushi, crustacés, fromages à pâte molle**

**Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C**

**12.5 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | |
|---|---|
| léger | lourd |
| doux | acide |

VOI MIGROS partner