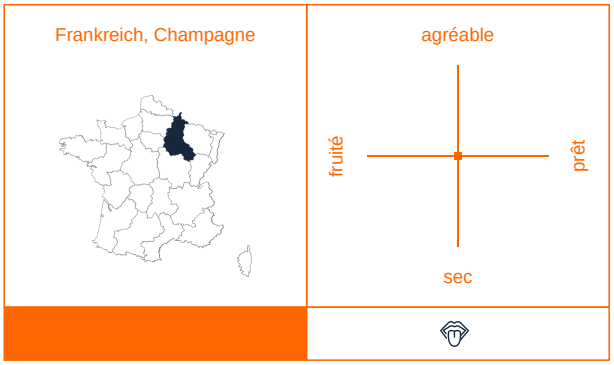
LA CÔTE AUX ENFANTS CHAMPAGNE AC LA CÔTE AUX ENFANTS AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2013





La signature unique de La Côte aux Enfants Champagne vient de raisins de Pinot Noir cultivés spécialement pour lui sur une seule parcelle classée Grand Cru. Une nouvelle expression du savoir-faire viticole de Bollinger. Le nez est généreux, avec des notes grillées et toastées, accompagnées darômes de noisette. Suivent des notes de miel et dépices comme la cannelle. En bouche, il se montre puissant et riche, tout en contrastes. Les arômes de petits fruits et de miel se mêlent aux épices qui lui donnent son caractère. La finale, longue et persistante, complète une impression densemble remarquable.

Pinot Noir

Maturité optimale: 10 - 30 Années

La première fermentation se fait en fûts de chêne

baies, arômes de bois / arômes grillés, cannelle, noisette, miel, bois toasté

assiette froide, poisson fumé, fruits de mer, crustacés, moules

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**

VOI MIGROS partner

doux

acide