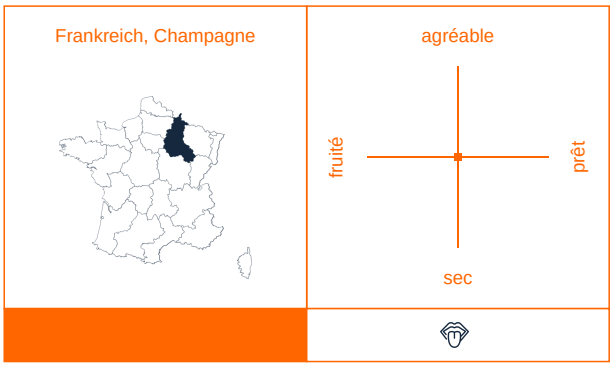
ROSÉ CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC ROSÉ AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Dans ce rosé sexprime toute lélégance et la subtilité du <style Bollinger>. Ce pendant rosé du Bollinger Special Cuvée se distingue par ses tons discrets allant du blanc crème au rose éclatant en passant par de délicates notes orangées. La lumière met en valeur les nombreuses facettes de cette robe qui trahit un tout grand vin. Le bouquet apparaît comme une harmonieuse composition darômes de baies et de fruits mûrs accompagnés dune touche de noix. En bouche, ce rosé se montre un vrai Bollinger: un feu dartifice darômes soutenus par de délicates bulles sépanouit au palais. Cela débute par une explosion de notes fraîches et fruitées sur une charpente bien affirmée, qui évoluent très progressivement en une impression durable, dominée en finale par linteraction entre lacidité fruitée, un soupçon de tanins et des notes de petits-fruits.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Maturité optimale: 1 - 5 Années

La vinification des vins de base seffectue en partie en cuve et en partie en fût de chêne

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

VDI MIGROS partner

léger				lourd
doux				acide