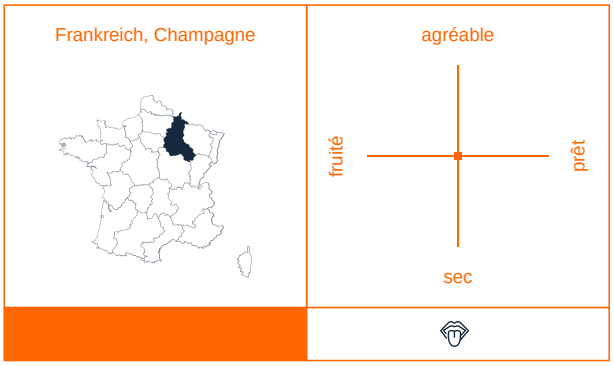
PN AYC 18 CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC PN AYC 18 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Dans le verre, le vin présente une robe dorée aux reflets bronze. Au nez sexpriment des notes de miel, de pâtes de fruits, de coing et dagrumes confits. Des arômes de massepain et dorange sanguine complètent ce bouquet dépices douces, relevé par une touche rafraîchissante de menthol. En bouche, il se montre sérieux, retenu et à la fois riche, joliment ample, avec une finale sur les agrumes confits qui souligne encore sa fraîcheur.



Pinot Noir

Maturité optimale: 1 - 5 Années

25 % de la première fermentation s'effectue en fûts de chêne. Deuxième fermentation sur lies pendant 48 mois

bois de cèdre, menthe / menthol, coing, orange, sureau, massepain, acacia, noisette, brioche

terrine de volaille, fruits de mer, crustacés, comté, oie rôtie, homard

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

VOI MIGROS partner