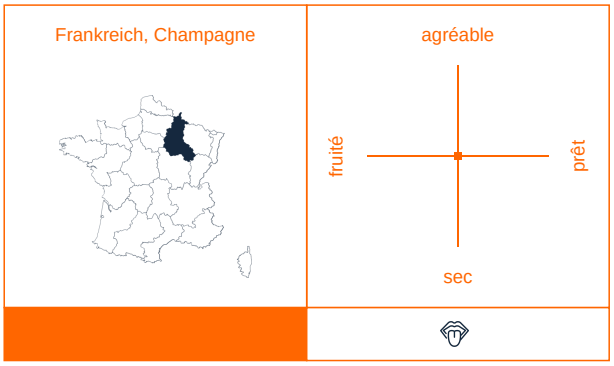
PN TX 20 CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC PN TX 20 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER



La cuvée PN TX20 est issue du cru prestigieux de Tauxières, situé sur les pentes sud-ouest de la Montagne de Reims. Ce terroir mêlant craie et argile offre des conditions idéales au Pinot Noir, lui conférant structure, fraîcheur et complexité aromatique. La robe est jaune doré aux reflets scintillants. Au nez, des arômes dagrumes frais et de citron souvrent sur des fruits à noyau comme la pêche et le coing, avec une touche minérale subtile. En bouche, des notes de groseille rouge et une belle fraîcheur précèdent une richesse délicate, des fruits compotés et une profondeur élégante qui se prolongent dans une finale longue et raffinée.



Pinot Noir

Maturité optimale: 1 - 5 Années

50% vinification en fûts de chêne. Élevage sur lies en bouteille pendant au moins 36 mois.

silex, coing, pêche, citron

fromages, oie rôtie, légumes méditerranéens, pecorino, homard, poularde, dorade

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd

VDI MIGROS partner

doux

acide