



Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Monumental

Description:

Profile aromatique:

Robe brillante d'un doré profond. De tendres notes épicées complimentent le bouquet opulent de fruits secs et compotés. Des nuances de mirabelles et d'oranges confites se développent après un bref passage en verre. Délicates touches salées de calcaire. Opulent et corsé en bouche avec des arômes intenses de fruits secs, d'épices et de brioche rappelant la tarte Tatin. Un grand Champagne, ultra long et très complexe, avec un immense avenir en bouteille.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Elevage: 6 Mois en Barrique

Vol. alcool: 12.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

N° article: 0113204

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Herkunft: France
Notation: Parker 97/100, La Revue du vin de France 18.5/5, Wine & Spirits 98/100, Wine Spectator 96/100
Cépage(s): 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
A boire: jusqu'en 2034
Elevage: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.0%
Servier: Bien frais à 6-10 degrés