



Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Potentiel de vieillissement extrêmement bon

Description:

Le 'RD' de la maison de tradition Bollinger se montre complexe, harmonieux et puissant grâce à une longue période de maturation en bouteille. Jaune moyen dans le verre, arômes envoûtants de pain grillé et de zeste d'orange frais au nez, citron vert et poire mûre au palais. Une sensation enchanteresse de finesse et de douceur en bouche - grâce à un vieillissement sur lies exceptionnellement long de huit ans.

Profil aromatique:

Robe brillante d'un doré profond. De tendres notes épicées compliment 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.

Va bien avec:

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:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Teneur en alcool: 12.0%

N° article: 0113207

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19.5/20
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.