



Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Begeistert mit Tiefe und Subtilität

Description:

Schon seit dem Jahr 1829 produziert Bollinger exzellente Champagner in einem einzigartig kraftvollen Stil, der gleichzeitig mit viel Komplexität und Raffinesse überzeugt. Über 85 Prozent der Trauben dieser Cuvée Special stammen aus Grand Cru- und Premier Cru-Lagen.

Profile aromatique:

Jaune doré intense, perlage fin. Le nez révèle des arômes complexes de fruits mûrs et d'épices avec des nuances de pommes grillées, de compote de pommes et de pêches. Très harmonieux, vineux et intense en bouche. Arômes attrayants de poires, de brioche et d'épices avec des nuances de noix fraîches. Structure très harmonieuse, finale intense sur un perlage fin et velouté.

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:

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

Eleavage: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

N° article: 05378--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	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.