



2004 Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Bollinger
Notation(s):	Parker 97/100, La Revue du vin de France 18.5/5, Wine & Spirits 98/100, Wine Spectator 96/100
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
Référence:	0113204

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Origine:	France
Notation(s):	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
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés