



2012 Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Un grand millésime très recherché par les connaisseurs

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 95/100
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	71% Pinot Noir, 29% Chardonnay
Référence:	0422712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grande Année

Bollinger

Origine:	France
Notation(s):	Parker 95/100
Cépage(s):	71% Pinot Noir, 29% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés