



Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Note de dégustation:

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 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):	Score 18.5/20
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Référence:	05378--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés