



Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Monumental

Descrizione:

Profilo aromatico:

Colore dorato intenso e brillante. Tenui note speziate completano l'opulento bouquet di frutta secca e stufata. Sentori di prugne mirabelle e arance candite si sviluppano dopo un breve periodo nel bicchiere. Delicati tocchi salati di calcare. Al palato è opulento e corposo, con intensi aromi di frutta secca, spezie e brioche che ricordano la tarte Tatin. Un grande Champagne, lunghissimo e molto complesso, con un immenso futuro in bottiglia.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche che con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato

Temperatura:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produzione: 6 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 12.0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2034

Uva: 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

Numero articolo: 0113204

Bild folgt

Photo à venir

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Parker 97/100, La Revue du vin de France
18.5/5, Wine & Spirits 98/100, Wine Spectator
96/100

Uva: 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

Maturità di degustazione: 2034

Produzione: 6 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 12.0%

Temperatura: Ben raffreddato a 6-10 gradi