



Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Ottimo potenziale di invecchiamento

Descrizione:

Il "RD" della tradizionale casa Bollinger è complesso, armonioso e potente grazie a un lungo periodo di maturazione in bottiglia. Giallo medio nel bicchiere, incantevoli aromi di tostatura e scorza d'arancia fresca al naso, lime e pera matura al palato. Un'incantevole sensazione di finezza e morbidezza al palato - grazie a un lunghissimo affinamento di otto anni sui lieviti.

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.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Vol. alcolici: 12.0%

Numero articolo: 0113207

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.