



## Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

Ottimo potenziale di invecchiamento

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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, luccioerperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### **Servierempfehlung:**

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

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0113208

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Extra Brut R. D.

Bollinger

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia  |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 99/100, Wine Spectator 97/100, Score 19.5/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale   |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 12.5%  |
| <b>Servier:</b>       | 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. |