



Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Nota di degustazione:

Giallo dorato intenso con perlage fine. Al naso rivela aromi complessi di frutta matura e spezie con note di mele tostate, composta di mele e pesche. Al palato è molto armonico, vinoso e intenso. Interessanti aromi di pere, brioche e spezie con note di frutta secca fresca. Struttura molto armoniosa, finale intenso con perlage fine e vellutato.

Abbinamenti:

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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Bollinger
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Numero di articolo:	05378--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi