

Bollinger – Special Cuvée – Brut Champagne France (CHAMPAGNE) –

Vinification

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation. Dosage : modéré, 7 à 8 grammes par litre.

Dégustation

À l'œil : une robe dorée, signe distinctif des cépages noirs ; une bulle très fine.

Au nez : une très belle complexité aromatique ; des arômes de fruits mûrs et d'épices; des notes de pomme rôtie, de compote et de pêche. Au palais : une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité ; une bulle fine comme du velours; des arômes de poire, de brioche et d'épices, des notes de noix fraîche

Mets adaptées

Saumon | Coquilles St. Jacques | Huîtres | Sushi | Oeuf brouillé avec du saumon | Saumon - fumé | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (60%), Chardonnay (25%), Pinot Meunier (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 8° C

