

Bollinger

ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Le uve provengono per più dell'85% da Grand e Premier Cru: Aÿ, Avenay, Champvoisy, Cuis, Louvois, Tauxières e Verzenay.

Vitigno 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier

Vinificazione Aggiunta di un 5% di vino rosso proveniente da Verznay e Aÿ. Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione.

Dosaggio 7/8 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 36/42 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

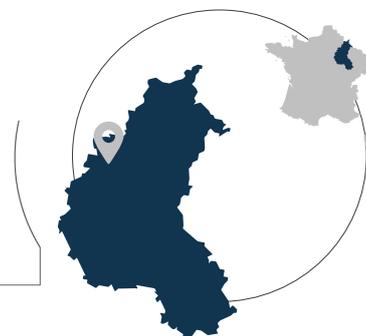
Colore Tonalità bronzo abbinata alla profondità intensa di un grande vino rosso.

Profumo Emerge la nobiltà dei frutti rossi: sentori di ribes rosso, ciliegia e fragola di bosco. Un tocco speziato, simile allo Special Cuvée.

Sapore Una sottile combinazione di struttura, lunghezza e vivacità, con un finale tannico dovuto all'aggiunta di vino rosso. Bollicine fini come il velluto. Sapori di frutti di bosco.

Abbinamenti Gamberi, aragoste, salmone. Cucina giapponese e cucina asiatica. Dessert a base di frutta.

Temperatura di servizio 8-10°



Aÿ / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 CHEF DE CAVE | DENIS BUNNER

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, MEUNIER

