

CHAMPAGNE BOLLINGER

1669,88\$

* Prix de détail suggéré

La Côte aux Enfants Champagne 2012 2012

	Code produit	15231282
	Agent	Selections Oeno
	Conditionnement	1x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin pétillant
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Vallée de la Marne
	Appellation	Champagne
	Qualité	Grand cru
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	0 à 4
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis 1829, la Maison Bollinger élabore de grands champagnes au style puissant, raffiné et complexe. Des vins virtuoses, qui sont le fruit d'une exigence de tous les instants : l'à-peu-près n'a pas sa place chez Bollinger. Jusque dans les moindres détails, on y recherche en permanence une forme de perfection. Une indépendance d'esprit sans compromis, au service d'une distinction sans ostentation.

NOTES DE DÉGUSTATION

A l'oeil : Une robe d'un doré soutenu.

Au nez : Des notes grillées, torréfiées, toastées et de fleurs séchées, accompagnées d'arômes de noisette. L'ensemble est suivi de notes de miel et d'épices (cannelle). Un nez généreux.

Au palais : Une bouche en contraste, ferme et riche. Des saveurs de fruits à chair et de miel d'acacia s'associent à celles d'épices pour donner au vin son caractère. La dégustation s'achève sur de beaux amers.

Accords: Caille rôtie au...

NOTES SUR LE PRODUIT

Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous conseillons de servir La Côte aux Enfants Champagne 2012 entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster ce vin dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

ÉLABORATION DU PRODUIT

K

LE CELLIER

Assemblage : 100% Pinot Noir Grand Cru, parcelle La Côte aux Enfants.

Utilisation exclusive de la cuvée. Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seules les vendanges de très grande qualité sont millésimées chez Bollinger : le millésime 2012 de La Côte aux Enfants Champagne révèle un vin riche à la personnalité affirmée.

Maturation : Un temps de maturation en cave plus de 2 fois supérieur aux règles de l'Appellation. La maturation se fait sous bouchon de liège.

Dosa...

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

