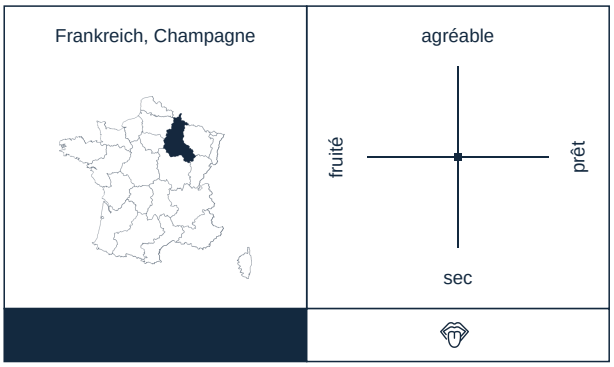
R.D. CHAMPAGNE EXTRA BRUT AC R.D. AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2007



R.D. (récemment dégorgé) est unique dans son concept et dans son style et ne trouve pas d'équivalent dans l'univers actuel des vins de Champagne. R.D. c'est, avant tout, une La Grande Année, mais une La Grande Année qui a mûri dans les caves de la Maison Bollinger pendant une longue période - un minimum de 8 ans et jusqu'à 10 ou 15 ans. Cette maturation lente a permis de renforcer la subtilité et la complexité aromatiques du vin, de développer un style très original reconnu et apprécié par les amateurs de grands vins. Mais R.D. c'est aussi un dégorgement récent qui garantit une fraîcheur et une vivacité uniques en regard du grand âge du vin, et qui permet aux arômes de pleinement s'exprimer. Afin d'informer le consommateur, la date de dégorgement est apposée sur la contre-étiquette. Deux fois par an et par souscription, la Maison Bollinger met sur le marché plusieurs millésimes R.D. qu'il est conseillé de consommer dans l'année qui suit la date de dégorgement.

Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 10 - 30 Années

La première fermentation est toujours pratiquée en fûts de chêne, ce qui est aujourdhui très rare en Champagne

miel, brioche, épicé, mirabelle, abricot sec, noisette

volaille, crustacés, veau, emmental, sbrinz

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

