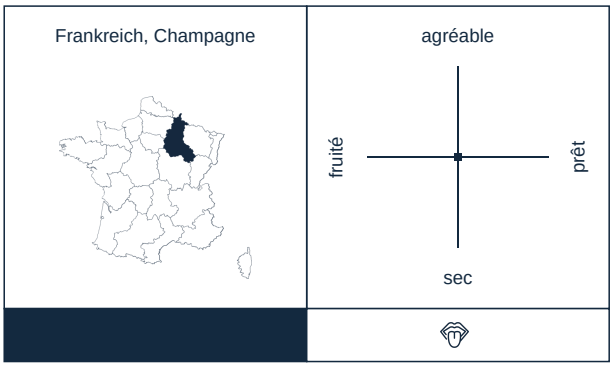
LA CÔTE AUX ENFANTS PINOT NOIR AC LA CÔTE AUX ENFANTS AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2013



La légende veut que lorigine du nom de cette parcelle soit lié à la forte déclivité du terrain où seuls les enfants pouvaient travailler. Mesurant moins dun hectare, le vignoble de La Côte aux Enfants ne donne au final que 4'000 bouteilles. Il représente une rareté absolue dans le monde ! Ce grand cru de lappellation contrôlée Coteaux Champenois se distingue par une structure fruitée franche et profonde, accompagnée de tanins raffinés et darômes élaborés (fraises, notes poivrées, réminiscences de sous-bois). Par sa rigueur classique et sa finesse, cette spécialité sinscrit dans lillustre lignée des grands Pinots Noirs européens.

Pinot Noir

Maturité optimale: 4 - 8 Années

Le jeune vin est élevé en fûts de chêne de 205 litres. Pour cet élevage qui dure au moins deux ans, Bollinger recourt exclusivement à des fûts de chêne déjà utilisés (de 3 ans et plus) afin déviter que les tanins et le goût de bois ne couvrent larôme du v

fraise, poivre, sous-bois

volaille, assiette de fromages, veau

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**