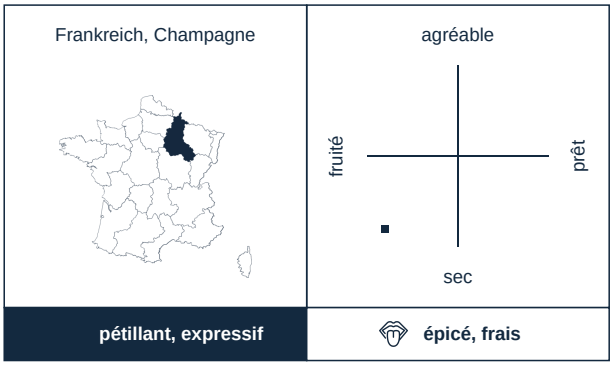
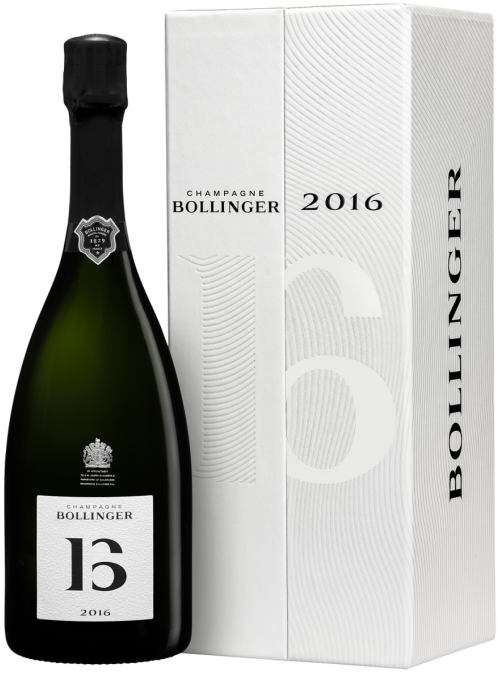
B16 CHAMPAGNE BRUT MIT ETUI AC B16 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2016



Le B16 de Champagne Bollinger se montre dune limpidité cristalline, traversé de fins reflets dorés. De délicats arômes floraux se mêlent à des notes daubépine, dacacia et de miel et révèlent toute la finesse du bouquet. Des fruits à noyau juteux et une touche de bergamote apportent une fraîcheur vive, qui évolue peu à peu vers des nuances damande douce et de fruits dorés bien mûrs. En bouche, la texture est soyeuse et dune grande légèreté, avec une élégance subtile et un équilibre parfait.



Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 10 Années

Élevé en fûts de chêne et sous bouchon de liège, remué et dégorgé à la main

mirabelle, pamplemousse, amande, brioche, compote de pommes

poisson, canapés, sushi, crustacés, fromages à pâte molle

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873