

# CHAMPAGNE BOLLINGER

Champagne - Frankreich



Region:	Champagne
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Pinot Noir 62%, Chardonnay 24%, Meunier 14%
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite

## Beschreibung

DIE FRISCHE EINES ROSÉ, DER KÖRPER EINES BOLLINGER Der Bollinger Rosé demonstriert eindrucksvoll die Erfahrung der Rotweinerzeugung und das Beherrschen der Assemblage: die Kunst, einen sehr komplexer Wein in einen außergewöhnlichen Champagner zu verwandeln. Assemblage: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier. 5 bis 6% Rotwein werden hinzugefügt um seine Charakter hervorzuheben Mehr als 85% **Speiseempfehlung** kommen aus Premier- und Grand Cru-Lagen.

**Aussehen:** Goldener Reflex, perlmuttartig oder perlmuttartig. Ein scharfes, pikantes, einzigartiges Aroma mit von pikanten, kühlend, steinigen, kirchlichen und würdigen Desserts.

## Vinifikation

Reift im Keller über einen doppelt so langen Zeitraum wie gesetzlich von der Appellation vorgegeben.