

CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE

BOLLICINE

Colore dorato, caratteristico dei vitigni a bacca nera; bollicine molto fini. Al palato una sottile combinazione di struttura, lunghezza e vivacità; bolle come velluto; aromi di pera, brioche e spezie, note di noce fresca.



PRODUTTORE: Maison Bollinger

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

AROMA: Frutta amara, aromi speziati, mele tostate, pesche

GRADO ALCOLICO: 12% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl - 1,5 lt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto da gustare a tutto pasto dall'aperitivo al dessert. Si sposa alla perfezione con salmone affumicato e caviale, ancor meglio se accompagnati da tartine di pane nero e burro. Ottimo anche per accompagnare formaggi di media e lunga stagionatura