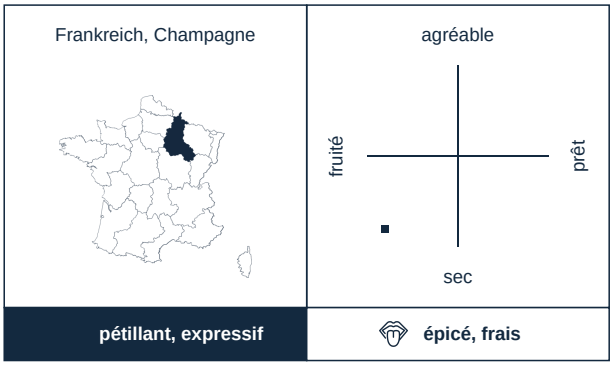
B16 CHAMPAGNE BRUT OHNE ETUI AC B16 AC

CHAMPAGNE BOLLINGER | 2016



Le B16 de Champagne Bollinger est dune limpidité cristalline, traversé de subtils reflets dorés. De délicats arômes floraux se mêlent aux parfums daubépine, dacacia et de miel, révélant linfinie 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, une texture soyeuse dune délicatesse éthérée déploie une élégance subtile et un équilibre parfait.



Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 10 Années

Élevé en fût de chêne et bouché de liège naturel, remué et dégorgé à la main

citron, floral, fruits à noyau, amande

filet de saumon, langouste, dorade, 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