

CHAMPAGNE BOLLINGER

1012,75\$

* Prix de détail suggéré

Bollinger R.D. Extra Brut 2008 1.5L 2008



Végan

	Code produit	15251611
	Prix licencié	880.79\$
	Conditionnement	3x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 71 %
	Cépage(s)	Chardonnay 29 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Extra brut

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis 1829, la Maison Bollinger élabore de grands champagnes au style puissant, raffiné et complexe. Des vins virtuoses, qui sont le fruit d'une exigence de tous les instants : l'à-peu-près n'a pas sa place chez Bollinger. Jusque dans les moindres détails, on y recherche en permanence une forme de perfection. Une indépendance d'esprit sans compromis, au service d'une distinction sans ostentation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe teintée de reflets dorés. Un nez gourmand aux arômes de pâte d'amande. Des notes compotées telles que l'abricot, le miel et la mie de pain accompagnent les notes fraîches de la bergamote. La bouche s'ouvre sur une effervescence riche et précise. Des saveurs de mirabelle et pêche de vigne viennent compléter les notes d'agrumes. Un vin très vivant qui se déploie et montre toute sa complexité. La finale saline alliée à la noisette fraîche lui confèrent une persistante...

NOTES SUR LE PRODUIT

L'année 2008 est marquée par des conditions climatiques incertaines : une météo fraîche au printemps se prolongeant sur l'été, puis le retour du soleil lors de la vendange. En dépit de ces aléas climatiques, la Maison Bollinger grâce à ses savoir-faire, a su préserver son vignoble : 2008 s'impose alors comme une année exceptionnelle, marquée par l'abondance de Pinot Noir. Les vins ont développé d'importants arômes, avec des chardonnays vifs et puissants et des pinots n...

ÉLABORATION DU PRODUIT

L'assemblage du millésime 2008 est composé de 71% de Pinot Noir et 29% de Chardonnay. On y retrouve 18 crus, majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir et Le Mesnil-sur-Oger et Cramant pour le Chardonnay. La fermentation est entièrement réalisée en fûts de chêne. Bollinger R.D. est mis en marché

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

quelques mois seulement après son dégorgement avec un dosage très faible, dit "Extra brut", seulement 3 grammes par litre. Ce dégorgement récent est la garantie de la fraîcheur...

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

