

CHAMPAGNE BOLLINGER R.D. 2007 2007

641,25\$

* Prix de détail suggéré

 Durable

	Code produit	14839675
	Prix licencié	557.69\$
	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
	Sous-région	Vallée de la Marne
	Cépage(s)	Pinot Noir 70 %
	Cépage(s)	Chardonnay 30 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Extra brut
	Taux de sucre	3
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Sur lies

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

L'expérience Bollinger R.D. : Le contraste entre une grande fraîcheur et les arômes exceptionnels d'un millésime ancien

À l'oeil : Une robe aux reflets ambrés intenses.

Au nez : Un nez complexe aux arômes de miel et de brioche. Les épices se dévoilent ensuite sous de multiples évocations (gingembre, cumin, carvi, ...) avant d'évoluer vers des notes de mirabelle, d'abricot sec et de noisette fraîche.

Au palais : Une attaque vive et énergique, qui révèle des notes de...

NOTES SUR LE PRODUIT

Au milieu des années 60, lorsque la plupart des Maisons de Champagne innovent en donnant aux flacons des formes originales, la Maison Bollinger fait le choix de se démarquer par le goût. Bien que la mode ne soit pas aux millésimes anciens, Madame Bollinger, audacieuse et fidèle à son esprit pionnier, décide en 1967 de commercialiser un millésime ancien – 1952 – récemment dégorgé et dosé comme un extra-brut. Elle affirme ainsi sa vision : le prestige absolu de la Maison Bolli...

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

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage du millésime 2007 : 70 % de Pinot Noir, 30% de Chardonnay.

14 crus dont 91 % de Grands crus et 9 % de Premiers crus.

Utilisation exclusive de la cuvée. Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seuls les plus grands millésimes sont élevés au rang de Bollinger R.D. : une précision et une énergie remarquables caractérisent le millésime 2007.

Maturation : un temps de maturation extrêmement long, plus de quatre fois supérieur aux règles de l'Appellation, pour tran...

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

