

CHAMPAGNE BOLLINGER PN VZ15 2015

142,25\$

* Prix de détail suggéré

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1828

 Durable

	Code produit	14622986
	Prix licencié	123.54\$
	Conditionnement	6x750ml
	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	Montagne de Reims
	Appellation	Champagne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Fermeture	Liège
	À boire	Vous pouvez déguster votre PN VZ15 dès à présent, ou bien choisir de le laisser évoluer en cave.



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

À l'oeil : une robe délicatement teintée de reflets dorés. Au nez : à l'ouverture, des arômes de noyau de cerise, de fruits confiturés et de figue séchée. Riche et complexe, le nez développe ensuite un registre grillé et pâtissier, accompagné de notes d'aubépine et de poiré. Au palais : la gourmandise du fruit s'associe à son croquant et libère des saveurs de pêche et d'abricot, relevées par des notes de noisette et de fleur d'acacia. Une belle richesse aromatique...

ÉLABORATION DU PRODUIT

PN VZ15 est composé à 50% de vin de l'année de base : 2015.

Les différents vins de réserve (conservés en cuve ou en magnums de réserve pour les plus anciens) constituent donc 50% de l'assemblage.

Le vin le plus ancien de l'assemblage de VZ15 est issu du millésime 2009.

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation.

Dosage : modéré, 7 grammes par litre.

