

CHAMPAGNE BOLLINGER

135,25\$

* Prix de détail suggéré

Bollinger Rosé

 Durable

	Code produit	10955741
	Prix licencié	117.42\$
	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
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Noir 62 %
	Cépage(s)	Chardonnay 24 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 14 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9.8
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Sur lies
	À boire	Prêt à boire

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

Des reflets dorés conjugués à l'intense profondeur d'un grand vin rouge.

Au nez : la noblesse des petits fruits rouges : des notes de groseille, cerise et fraise des bois ; une touche épicée, qui rattache Bollinger Rosé au style de Special Cuvée.

Au palais : une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité dont le côté tannique rappelle l'ajout de vin rouge ; une bulle fine comme du velours ; des parfums de fruits rouges sauvages.

Accord mets et vin

La l...

NOTES SUR LE PRODUIT

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

La fraîcheur d'un rosé,

la structure d'un Bollinger

Depuis la création de Bollinger Rosé, en

2008, les parcelles Poirier Saint-Pierre et Montboeuf, à Verzenay, sont travaillées de la même manière que la Côte aux Enfants pour compléter la production.

Parce que seuls de grands vins permettent d'élaborer de grands champagnes.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage : 62 % de Pinot Noir, 24 % de Chardonnay, 14 % de Meunier.

Adjonction de seulement 5 à 6 % de vin rouge du fait de sa puissance, issu des vignobles de Verzenay et Aÿ.

Plus de 85 % de Grands et Premiers crus.

Utilisation exclusive de la cuvée.

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

Dosage : modéré, 7 à 8 grammes par litre.



16.5

La Revue des Vins de France

18.5

Guide Bettane & Dessauve

