



**Codice Articolo**

**&12795**

**BOLLINGER R.D. 2008 12° 75CL**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

**75cl**

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

**1,7**

**Caratteristiche**

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Pinot Noir, Chardonnay

Uvaggio: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Dosaggio: Extra Brut

Sosta sui lieviti: 10 anni

**Altre note**

**Grado alcolico: 12**

Questo straordinario Champagne è il risultato di una sapiente combinazione di uve Pinot Nero e Chardonnay, che sono state lasciate affinare sui lieviti in bottiglia per almeno 10 anni. Il bouquet è semplicemente ammaliante, con una ricchezza e un'intensità che catturano l'attenzione. Si sviluppano note avvolgenti di mela cotogna e miele, che si mescolano elegantemente a sfumature di nocciola e anice stellato. Ogni aroma è un invito a esplorare strati di complessità e piacere olfattivo. Al palato, questo Champagne si rivela potente ed equilibrato. Il suo gusto è una sinfonia di armonia, con un equilibrio perfetto tra potenza e delicatezza. Un finale di bella freschezza e mineralità completa l'esperienza, lasciando una sensazione di profonda soddisfazione. Un'autentica dimostrazione di artigianato enologico, un Champagne che incarna l'eccellenza e la maestria dell'azienda. È un'esperienza di gusto indimenticabile, che celebra l'incontro tra tradizione, complessità aromatica e freschezza minerale.