

Champagne Bollinger Rosé



Die Cuvée

Assemblage:

62 % Pinot Noir, 24 % Chardonnay, 14 % Pinot Meunier.

5 bis 6 % Rotwein werden hinzugefügt um seine Charakter hervorzuheben

Mehr als 85% der Trauben stammen aus Premier- und Grand Cru Lagen.

Reifung:

Reift im Keller über einen doppelt so langen Zeitraum wie von den Regeln der Appellation vorgegeben.

Dosage:

Moderat, 7 bis 8 Gramm pro Liter

Verkostungsprofil

Aussehen:

Goldbraune Reflexe vereint mit der intensiven Tiefe eines großen Rotweins

Bukett:

Einzigartige Aromen von kleinen roten Früchte, roten Johannisbeeren, Kirschen und Walderdbeeren, die sich mit einer würzigen Note verbinden und den Bollinger Rosé mit dem Stil des Special Cuvée verknüpfen.

Geschmack:

Eine harmonische Kombination aus Struktur, Abgang und Intensität, mit einem feinen, samtigen Mousseux und Aromen von roten Wildfrüchten.

Speiseempfehlung

Ein idealer Begleiter zu Langusten, Hummer oder einseitig gebratenem Lachs, zu japanischen oder asiatischen nicht zu pikanten Küche.

Genussempfehlung

„Bollinger Rosé kennzeichnet einen intimen und unkonventionellen Augenblick; warum nicht der Bollinger Nachmittagstee? Ebenfalls perfekt für ein Picknick an einem Sommernachmittag, als Aperitif oder mit einem nicht zu süßen Frucht-dessert. Um seinen einzigartigen Stil, sein Bukett, seine Aromen in den Vordergrund zu stellen, empfehle ich Ihnen, Bollinger Rosé bei einer Temperatur von 10 bis 12°C zu servieren. Ab sofort zu genießen! „ Mathieu Kauffmann, Kellermeister