



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

# R.D.

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT AOC

Questo grande Champagne riposa sui propri sedimenti per lunghissimi anni. Il dégorgement viene effettuato solamente all'uscita dalla cantina. Ne nasce uno Champagne che vede esaltati i suoi aromi all'infinito. Ogni altra parola per lo Champagne Extra Brut "R.D." di Bollinger sarebbe superflua: sublime. Giallo cristallino e brillante. I sentori che arrivano al naso sono intensi e molto profondi, costituiti da note di anacardi, aromi mielati e profumi che ricordano il sottobosco e la padellata di funghi. Anche in bocca gli aromi sono complessi e rievocano i frutti a nocciolo, la moka, il cacao e il tartufo. Straordinaria è la struttura.



<b>PROVENIENZA</b>	Francia
<b>PRODUTTORE</b>	Bollinger
<b>TIPOLOGIA</b>	Bollicine
<b>DENOMINAZIONE</b>	Champagne AOC
<b>VITIGNO</b>	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
<b>GRADO ALCOLICO</b>	12% Vol
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia Classica
<b>FORMATO</b>	0,75 cl
<b>ABBINAMENTI</b>	Risotto, formaggi stagionati, primi di terra.

