



★★★★★ (8)

## Bollinger brut Spécial Cuvée Champagne AOC

Francia, Champagne

Giallo oro pallido. Perlage molto delicato. Aromi variegati di frutta esotica e mandorle fresche con un tocco di brioche. Pieno al palato e retrogusto molto persistente.



James Suckling: **92 punti**

Wine Spectator: **92 punti**

Robert Parker: **91 punti**



Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



6-8 °C



2-3 anni dall'acquisto

### Abbinamento gastronomico

antipasti, carne bianca, pesce d'acqua salata, stuzzichini da aperitivo, verdure

### Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini



## Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare


Formato: A7 - 74 × 105 mm



### **Bollinger brut Spécial Cuvée Champagne AOC**

 Chardonnay, Pinot  
Noir, Pinot Meunier

°C 6-8 °C

 2-3 anni  
dall'acquisto

#### **Abbinamento gastronomico**

antipasti, carne bianca,  
pesce d'acqua salata,  
stuzzichini da aperitivo,  
verdure