

Champagne Brut Rosé 2006 - Bollinger



LA VIGNA:

- Zona di produzione: 85% dei vigneti Grand Cru e Premier Cru, distribuiti su sette comuni principali: Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois e Verzenay sono piantati con Pinot Noir, Cuis con Chardonnay.
- Vitigno: Pinot Noir 72%, Chardonnay 28%
- Fermentazione: In legno come tradizione della maison
- Affinamento: Aggiunte di vino rosso del celebre vigneto Côte aux Enfants prima del tiraggio e di ben 10 anni sui lieviti.

IL VINO:

- Colore: Rosa salmone brillante e cristallino
- Profumo: Iniziali sentori di tabacco, di cioccolato e di caffè aprono l'olfattiva, che in seconda battuta si sviluppa su ricordi di fiori secchi e di peonie, per poi chiudere con richiami alla frutta secca e alla mela cotogna
- Gusto: Il palato è consistente e rotondo, fruttato e mielato, di ottima lunghezza e caratterizzato da un retrogusto che rimanda la mente all'arancio e alla corteccia di mandarino.